

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 62  
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Каша пшеничная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 15/4

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.287

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

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

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 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**-зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок.

**Цвет** -светло-коричневый.

**Консистенция** -крупы-мягкая, каши-густая, на тарелке слегка расплывается.

**Запах**-свойственный пшеничной каше, без постороннего.

**Вкус**-характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, 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 рецептур: "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 стерилизованне: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) № 12  
 от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Салат из отварной свеклы с морской капустой и растительным маслом

Номер рецептуры: 22/1

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 63

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Свекла	60,0	48,0	40,0
Морская капуста	12,5	10,0	8,3
Масло растительное	5,0	5,0	4,2
<b>Выход готового блюда</b>		<b>60</b>	<b>50</b>

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	5,0	3,3	60	1,14

**Технология приготовления:**

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку). Нарезанную свеклу соединяют с морской капустой маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г).

**Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид**-салат уложен горкой, нарезка свеклы и морской капусты сохранена, на поверхности блески масла растительного.

**Цвет** -свеклы-темно-красный или бордовый, морской капусты-темно-зеленый.

**Консистенция** свеклы -мягкая, морской капусты- упругая.

**Запах**-свойственный для вареной свеклы и морской капусты.

**Вкус** характерный для вареной свеклы и морской капусты.



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



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 22  
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Щи из свежей капусты (вегетарианские) со сметаной

Номер рецептуры: 8/2

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 109

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	62,5	50,0	45,0
Картофель	26,7	20,0	18,0
Морковь	12,5	10,0	9,0
Лук репчатый	8,9	7,50	6,8
Масло растительное	2,0	2,0	1,8
Вода или бульон	160,0	160,0	144,0
Соль	1,0	1,0	0,9
Сметана	5,0	5,0	4,5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180</b>

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	
1,6	2,6	6,5	55	11,11

**Технология приготовления:**

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками или дольками, морковь ломтиками, лук репчатый полукольцами (соломкой). Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

**Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид** на поверхности блески жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена.

**Цвет** отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида.

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

**Запах** свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего.

**Вкус** характерный вареным продуктам, входящим в рецептуру.

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



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

85

Наименование блюда: Бифштекс рубленый паровой

Номер рецептуры: 13/8

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.65

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Говядина	129,1	95,0	71,3
Молоко	7,0	7,0	5,3
Соль	0,8	0,8	0,6
Масло растительное	2,0	2,0	1,5
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	
17,9	17,4	0,3	230	0,09

**Технология приготовления:**

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке с двойной решеткой, затем добавляют молоко, соль, массу перемешивают. Приготовленную массу порционируют, формируют бифштексы округло-приплюснутой формы толщиной 0,7 см, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, добавляют горячей кипяченой воды (на 1/3 высоты изделий) и припускают под закрытой крышкой 20 мин или варят на пару 20-25 мин. При отпуске можно полить растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным или соусом (молочным, сметанным).

**Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид**-поверхность без трещин, форма изделия сохранена.

**Цвет**- серый или светло-коричневый.

**Консистенция**-однородная, мягкая, сочная.

**Запах**- свойственный для рубленых изделий из говядины, без постороннего.

**Вкус**- характерный для рубленых изделий из говядины.

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 рецептов: "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) № 101  
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 15/10

Наименование сборника рецептов: "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.

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 74  
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Запеканка из рыбы с морковью

Номер рецептуры: 7/7

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 23

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Морковь	40,0	32,0	25,6
Крупа манная	5,0	5,0	4,0
Вода	18,7	18,7	15,0
Минтай	130,0	65,0	52,0
Лук	13,8	20,0	16,0
Яйца куриные	1/8шт.	5,0	4,0
Масло растительное	1,0	1,0	0,8
Выход готового блюда		100	80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)  
(на выход 100.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
11,4	2,0	6,6	90	1,15

**Технология приготовления:**

Обработанную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минут до готовности всыпают стружкой манную крупу и проваривают. Обработанную рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной моркови с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

**Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид**-поверхность ровная, без трещин.

**Цвет**- на поверхности- золотистый, на разрезе-серовато-оранжевый.

**Консистенция**-мягкая. сочная.

**Запах**-свойственный для запеченной рыбно-морковной массы, без постороннего.

**Вкус**-характерный для запеченной рыбно-морковной массы.



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 рецептов: "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.