

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



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 50
 от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 8/4

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.273

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Геркулес овсянный	36,0	36,0	27,0
Молоко	80,0	80,0	60,0
Сахар	4,0	4,0	3,0
Вода	100,0	100,0	75,0
Соль	0,8	0,8	0,6
Масло сливочное	5,0	5,0	3,8
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	
6,4	7,7	27,2	202	0,42

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность без засохших пленок.

Цвет: сероватый.

Консистенция: густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены.

Вкус: характерный овсяной 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 рецептур: "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) № 16

от 3 до 7 лет

Наименование блюда:

Салат из отвар. картофеля, моркови с реп. луком,
сол. огурцом раст. маслом

Номер рецептуры: 30/1

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 79

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	37,3	28,0	23,3
Морковь	13,9	11,1	9,3
Огурцы соленые	11,3	9,0	7,5
Лук	10,7	9,0	7,5
Масло растительное	9,0	9,0	7,5
Соль	0,5	0,5	0,4

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	9,0	5,5	106	2,53

Технология приготовления:

Картофель, морковь 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 овощам, входящим в рецептуру.

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) №
от 3 до 7 лет

27

Наименование блюда: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 18/2

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 129

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Макароны	12,0	12,0	10,8
Картофель	37,3	28,0	25,2
Морковь	2,5	2,0	1,8
Лук репчатый	2,4	2,0	1,8
Масло растительное	1,0	1,0	0,9
Вода или бульон	180,0	180,0	162,0
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	
1,7	1,1	11,4	63	2,36

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Картофель нарезают дольками. В кипящий бульон кладут нарезанный картофель и варят 7-10мин, затем вермишель или лапшу, припущенные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, овощи и вермишель(лапша) сохранили форму

Цвет бульона - светло- кремовый, овощей и макаронных изделий - характерный для их вида.

Консистенция - овощей и макаронных изделий мягкая, слегка плотная.

Запах - свойственный вареных продуктов, входящих в рецептуру, 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) № 78
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Мясо говядины отварное

Номер рецептуры: 1/8

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.41

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Говядина	173,9	128,0	96,0
Морковь	10,0	8,0	6,0
Соль	0,8	0,8	0,6
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	
21,5	15,4	0,6	227	0,12

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в воду (1,5 на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин. добавляют крупную нарезанную морковь, соль и варят до готовности. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куску на порцию, нарезанное мясо заливают бульоном, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-куски мяса, нарезанные поперек волокон.

Цвет-серый или светло-коричневый.

Консистенция-мягкая, сочная, не волокнистая.

Запах-свойственный вареному мясу говядины, без постороннего.

Вкус-характерный вареному мясу говядины.

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 рецептур: "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) № 94
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Компот из кураги и изюма

Номер рецептуры: 4/10

Наименование сборника рецептур: "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) № 39
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Гарнир овощной сборный

Номер рецептуры: 36/3

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 237

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	74,7	56,0	48,5
Морковь	42,5	34,0	29,5
Зеленый горошек	52,3	34,0	29,5
Масло сливочное	4,0	4,0	3,5
Мука пшеничная	4,0	4,0	3,5
Молоко	37,5	37,5	32,5
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	
3,9	3,9	16,6	118	6,72

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь нарезают кубиками и припускают по отдельности с добавлением воды 20% к массе, зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета) и смешивают со сливочным маслом ,разводят кипяченным горячим молоком добавляют соль и проваривают 20 мин. Припущенные овощи соединяют ,добавляют соус и прогревают 10 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2)

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма нарезки картофеля и моркови сохранена.

Цвет - свойственный овощам, входящими в рецептуру.

Консистенция - овощей мягкая, соуса вязкая, полужирная.

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 111
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Ватрушка со сметаной

Номер рецептуры: 6/12

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 195

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Мука	41,0	41,0	22,1
Молоко	15,0	15,0	8,1
Дрожжи	1,0	1,0	0,5
Сахар	4,0	4,0	2,2
Яйца куриные	1\10шт	4,0	2,2
Соль	0,21	0,1	0,1
Сметана	20,0	20,0	10,8
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	
5,6	8,4	30,7	223	0,1

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добавляют 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку, тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста формируют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин., затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская, с равномерной корочкой, с фаршем из сметаны.

Цвет -тестовой части- золотистый, фарша светло-кремовый.

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

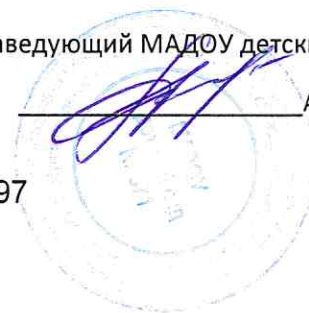
Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании и сметаны, без постороннего.

Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

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 рецептур: "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.