

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 29
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Суп молочный с лапшой

Номер рецептуры: 21/2

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 135

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Молоко	80,0	80,0	72,0
Макароны	12,0	12,0	10,8
Вода	100,0	100,0	90,0
Масло сливочное	2,0	2,0	1,8
Сахар	1,0	1,0	0,9
Соль	0,5	0,5	0,5
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	
3,4	3,7	12,0	95	0,42

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду(в соотношении 1-6),варят 5-10 мин, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой, добавляют сахар, соль, варят 3-5 мин, в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, вермишель(лапша) сохранили форму, не разварены.

Цвет жидкой части светло- кремовый, макаронных изделий - белый.

Консистенция - макаронных изделий мягкая.

Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом, без постороннего.

Вкус -характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом, сладковатый.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

99

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

Наименование блюда: Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Номер рецептуры: 14/1

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 47

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	69,8	55,8	46,5
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	
0,4	5,9	1,4	60	5,47

Технология приготовления:

Огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем нарезают тонкими ломтиками , перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке. 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 - светло-салатный.

Консистенция -хрустящая, сочная.

Запах-свойственный свежим огурцам с маслом растительным.

Вкус характерный свежим огурцам с маслом растительным.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



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

Наименование блюда: Борщ со сметаной

Номер рецептуры: 2/2

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 97

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Свекла	30,0	24,0	21,6
Капуста белокочанная	40,0	32,0	28,8
Морковь	10,0	8,0	7,2
Лук	4,8	4,0	3,6
Картофель	26,7	20,0	18,0
Мука пшеничная	2,0	2,0	1,8
Масло растительное	4,0	4,0	3,6
Сахар	2,0	2,0	1,8
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	4,3	10,3	87	8,65

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло кремового цвета) и разводят водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. 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 и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки.

Цвет бульона - жидкой части от малинового красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида.

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

Запах - свойственный вареным и припущенным овощам, 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) №
от 3 до 7 лет

88

Наименование блюда:

Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины

Номер рецептуры: 36/8

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.113

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	293,3	220,0	176,0
Говядина	108,7	80,0	64,0
Лук	11,9	10,0	8,0
Яйца куриные	1/8шт	5,0	4,0
Масло сливочное	5,0	5,0	4,0
Соль	1,0	1,0	0,8
Масло растительное	2,0	2,0	1,6
Сухари	3,0	3,0	2,4
Выход готового блюда		250	200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы) (на выход 250.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
19,2	17,6	35,0	379	18,0

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой, бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины, добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин. Очищенный картофель варят до готовности, отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии, охлаждают до 50-60 С, добавляют смесь яйца и перемешивают. Картофельную массу делят на две равные части. Одну часть кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями, разравнивают, кладут фарш из мяса говядины с луком, сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают. Изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Если изделие готовят в виде рулета, его формируют: картофельную массу укладывают на пищевую полиэтиленовую пленку, на середину кладут фарш, придают форму рулета. перекладывают швом вниз на емкость, смазанную маслом растительным. Изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин. При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции. поливают растопленным, доведенным до кипения, маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-поверхность без трещин.

Цвет- корочки золотистый, на разрезе картофельной массы-светло желтый, мясного фарша-серовато-коричневый.

Консистенция-картофельной массы однородная, фарша-мягкая, рыхлая.

Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины, без постороннего.

Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

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



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

95/1

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

65

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

Наименование блюда: Вареники ленивые

Номер рецептуры: 5/5

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 305

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Творог	80,0	80,0	60,0
Мука пшеничная	13,3	13,3	10,0
Яйца куриные	6,7	6,7	5,0
Сахар	6,7	6,7	5,0
Масло сливочное	6,6	6,6	5,0
Соль	0,7	0,7	0,5
Выход готового блюда		100	75

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	
23,6	17,1	25,1	352	0,24

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца, сахар, 2/3 просеянной муки перемешивают до однородной до однородной массы. Полученную массу раскатывают на столе, посыпанном мукой, в пласт толщиной 1 см, который нарезают на полоски шириной 2,5 см, затем полоски нарезают на кусочки прямоугольной или квадратной формы массой 10-15 г. Вареники(полуфабрикат) варят, опуская в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 мин. при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид- порционные куски квадратной или прямоугольной формы, политы маслом сливочным.

Цвет-белый или светло-кремовый.

Консистенция-мягкая, плотная.

Запах-свойственный для творога с продуктами входящими в рецептуру, без постороннего.

Вкус-характерный для творога с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый.

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.