

ИУтверждаю  
Заведующий МАДОУ детский сад №571  
\_\_\_\_\_ А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 45  
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Каша гречневая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 2/4

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.259

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Крупа гречневая        | 40,0      | 40,0     | 30,0     |
| Молоко                 | 80,0      | 80,0     | 60,0     |
| Сахар                  | 4,0       | 4,0      | 3,0      |
| Вода                   | 90,4      | 90,4     | 67,8     |
| Соль                   | 0,8       | 0,8      | 0,6      |
| Масло сливочное        | 4,0       | 4,0      | 3,0      |
| 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 |               |
| 7,2              | 6,6     | 29,3         | 206                 | 0,42          |

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем добавляют горячее кипяченое молоко, сахар, соль и варят до готовности при слабом нагреве под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Допускается замена молока на молоко сухое: 80 г молока на 8,8 г сухого молока (1000 г молока заменяется 110 г сухого молока).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-поверхность без засохших пленок.

Цвет-светло-коричневый.

Консистенция-мягкая, зерна хорошо набухшие, слегка разварены.

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

Вкус- характерный гречневой молочной каше с маслом сливочным, сладковатый, 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,<br>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) № 13  
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Салат из отварной свеклы с растительным маслом

Номер рецептуры: 23/1

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 65

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Свекла                 | 60,0      | 48,0     | 40,0     |
| Огурцы соленые         | 12,5      | 10,0     | 8,3      |
| Масло растительное     | 5,0       | 5,0      | 4,2      |
| Выход готового блюда   |           | 60       | 50       |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)  
(на выход 60г.):

| Пищевые вещества |         |              |                     | Витамин С,<br>мг |
|------------------|---------|--------------|---------------------|------------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г. | Энерг.ценность,ккал |                  |
| 0,7              | 4,9     | 3,5          | 61                  | 17,92            |

**Технология приготовления:**

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой. Компоненты соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

**Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид:** салат уложен горкой, нарезка свеклы и огурцов сохранена, на поверхности блески масла растительного.

**Цвет:** свеклы-темно-красный или бордовый, огурцов-светло-салатный.

**Запах:** свойственный для вареной свеклы и соленых огурцов.

**Консистенция:** мягкая. огурцов-слегка хрустящая.

**Вкус:** характерный вареной свеклы и соленых огурцов.



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



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

23

Наименование блюда: Рассольник с крупой и сметаной

Номер рецептуры: 11/2

Наименование сборника рецептов: "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,<br>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) №  
от 3 до 7 лет

41

Наименование блюда: Макаaronные изделия отварные

Номер рецептуры: 43/3

Наименование сборника рецептов: "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

83

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

Наименование блюда: Печень по-строгановски

Номер рецептуры: 9/8

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.57

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Печень                 | 66,6      | 55,3     | 34,6     |
| Масло растительное     | 5,3       | 5,3      | 3,3      |
| Сметана                | 23,3      | 23,3     | 14,6     |
| Масло сливочное        | 2,3       | 2,3      | 1,5      |
| Мука пшеничная         | 2,3       | 2,3      | 1,5      |
| Вода                   | 23,3      | 23,3     | 14,6     |
| Соль                   | 0,3       | 0,3      | 0,2      |
| Выход готового блюда   |           | 80       | 50       |

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 |               |
| 10,1             | 10,5    | 2,1         | 144                  | 7,3           |

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 мин, добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

Внешний вид- Цвет-.Консистенция- печени- мягкая, соуса-однородная. Вкус-

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: брусочки печени в соусе.

Цвет: печени-коричневый, соуса-кремовый

Консистенция: печени- мягкая, соуса-однородная.

Запах: свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего.

Вкус: характерный для жареной печени с соусом сметанным.



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 рецептов: "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,<br>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) №  
от 3 до 7 лет

67

Наименование блюда:

Сырники из творога с морковью

Номер рецептуры: 8/5

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 311

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|----------|
| Морковь                | 30,7      | 23,0     | 18,4     |
| Масло сливочное        | 2,0       | 2,0      | 1,6      |
| Творог                 | 70,0      | 70,0     | 56,0     |
| Крупа манная           | 3,0       | 3,0      | 2,4      |
| Яйца куриные           | 1/10шт    | 4,0      | 3,2      |
| Сахар                  | 7,5       | 7,5      | 6,0      |
| 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,<br>мг |
|------------------|---------|--------------|---------------------|------------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г. | Энерг.ценность,ккал |                  |
| 13,0             | 9,1     | 10,8         | 178                 | 0,41             |

**Технология приготовления:**

Очищенную сырую морковь измельчают (нарезают мелким кубиком) и припускают с добавлением воды и сливочного масла, затем всыпают манную крупу и, помешивая нагревают до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковную массу, сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, поперек, панируют в просеянной 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 со сметаной, доведенной до кипения.

**Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид:** форма округло-приплюснутая, поверхность ровная, полита сметаной.

**Цвет:** корочки-золотистый, на разрезе - светло-оранжевый.

**Консистенция:** однородная, мягкая, рыхлая.

**Запах:** свойственный для творога с морковью и продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего

**Вкус:** характерный для творога с морковью и продуктов, входящих в рецептуру, сладковатый.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643137

Владелец Грудцына Анна Геннадьевна

Действителен с 17.03.2025 по 17.03.2026