

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 69
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Суфле творожное

Номер рецептуры: 19/5

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 333

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Творог	73,5	72,0	57,6
Сметана	9,5	9,5	7,6
Яйца куриные	1/4шт.	10,0	8,0
Сахар	7,0	7,0	5,6
Мука пшеничная	7,0	7,0	5,6
Молоко	14,0	14,0	11,2
Масло растительное	2,0	2,0	1,6
Соль	1,0	1,0	0,8
Масло сливочное	3,0	3,0	2,4
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	
17,7	12,1	13,7	224	0,23

Технология приготовления:

Творог протирают, смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку, молоко, соль и перемешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая, затем выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным, слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 °С в течение 25-30 мин. Готовое суфле через 5-10 мин. порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин.

Цвет-корочки-золотистый.

Консистенция-однородная, пышная, нежная.

Запах-свойственный для суфле из творога со сметаной и продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего.

Вкус-характерный для творога со сметаной и продуктов, входящих в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 104
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Соус молочный сладкий

Номер рецептуры: 2/11

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 171

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	2,0	2,0	1,2
Масло сливочное	2,0	2,0	1,2
Молоко	37,5	37,5	22,5
Сахар	5,0	5,0	3,0
Соль	0,4	0,4	0,2
Вода	12,5	12,5	7,5
Выход готового блюда		50	30

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 50г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
1,2	2,4	7,5	55,0	0,2

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят при слабом кипении 10-15 мин, затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности. Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного, без постороннего. Вкус - характерный для соуса молочного сладкий, без подгорелости.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса, без пленки на поверхности.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Консистенция: полужидкая, без комков заварившейся муки.

Запах: свойственный для соуса молочного, без постороннего.

Вкус: характерный для соуса молочного, сладкий, 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 рецептов: "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) № 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
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	
1,6	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) № 72
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Рыба отварная под маринадом

Номер рецептуры: 2/7

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 13

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Минтай	100,0	83,3	66,7
Морковь	87,0	72,5	58,0
Сахар	3,0	2,5	2,0
Соль	1,5	1,3	1,0
Вода	45,0	37,5	30,0
Масло растительное	13,0	10,8	8,7
Лук	30,0	25,0	20,0

Выход готового блюда 150 120

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 150.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
13,1	10,3	11,0	179	2,5

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин. при слабом кипении, снимая пену. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают с добавлением воды (30% к массе) и масла до полуготовности, добавляют сахар, соль и проваривают 5-7 мин. Отварную рыбу заливают горячим маринадом. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - куски сохранили форму, под маринадом.
Цвет - маринада темно-оранжевый, рыбы-свойственный.
Консистенция - рыбы- мягкая, не крошливая, маринада- мягкая, сочная.
Запах - свойственный отварной рыбе и маринада, без постороннего.
Вкус- характерный отварной рыбе и маринада.

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

46

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

Наименование блюда: Каша гречневая вязкая

Номер рецептуры: 3/4

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.263

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	37,0	37,0	29,6
Вода	120,0	120,0	96,0
Соль	0,8	0,8	0,6
Масло сливочное	4,0	4,0	3,2
Выход готового блюда		150	120

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	
4,6	4,0	24,0	137	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят кашу до готовности 30 мин. В готовую кашу добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное и прогревают 3-5 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-поверхность без засохших пленок, зерна крупы хорошо разварены.

Цвет -светло-коричневый. Консистенция-густая, мягкая, на тарелке не расплывается.

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

Вкус-характерный гречневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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 рецептур: "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

42

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

Наименование блюда: Макароны изделия отварные с сыром

Номер рецептуры: 43-2/3

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.253

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Макароны (вермишель)	51,0	51,0	41,4
Масло сливочное	5	5	4,1,3
Соль	1	1	0,8
Сыр	11,1	10,0	8,1
Выход готового блюда		160	130

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	
7,8	6,1	32,4	219	0,03

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, посыпают тертым сыром, 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: характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром

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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643137

Владелец Грудцына Анна Геннадьевна

Действителен с 17.03.2025 по 17.03.2026