

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571


А.Г.Грудцына

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

64

Наименование блюда:

Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)
с маслом сливочным

Номер рецептуры: 19/4

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.295

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	15,0	15,0	11,3
Крупа ячневая	15,0	15,0	11,3
Молоко	102,0	102,0	76,5
Масло сливочное	4,0	4,0	3,0
Сахар	5,0	5,0	3,8
Соль	0,8	0,8	0,6
Вода	70,0	70,0	52,5
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	
6,0	6,0	27,4	188	0,53

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок.

Цвет -серовато-желтый.

Консистенция-круп-мягкая, каши -густая, на тарелке слегка расплывается.

Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего.

Вкус-характерный каше из смеси круп, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

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

98

Наименование блюда: Чай с молоком

Номер рецептуры: 12/10

Наименование сборника рецептов: "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) № 14
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растительного маслом

Номер рецептуры: 27/1

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 73

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	46,7	35,0	29,2
Лук репчатый	7,1	6,0	5,0
Кукуруза	28,3	17,0	14,2
Масло растительное	4,0	4,0	3,3
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	
1,1	4,1	7,3	72	1,96

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. 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). Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку. Нарезанные овощи соединяют, добавляют прогретую в собственном соку кукурузу, 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 картофеля светло желтый, кукурузы желтый, репчатого лука светло салатный.

Консистенция картофеля и кукурузы мягкая, лука хрустящая.

Запах свойственный для овощей с кукурузой и маслом растительным, без постороннего.

Вкус характерный для овощей с кукурузой и 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) № 92
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Биточки (котлеты) из мяса кур

Номер рецептуры: 5/9

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.131

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Кура	115,0	69,0	51,8
Хлеб пшеничный (батон)	14,0	14,0	10,5
Молоко	21,0	21,0	15,8
Мука пшеничная	8,0	8,0	6,0
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	
14,3	11,7	11,9	211	0,3

Технология приготовления:

Отработанные тушки кур разделывают на мякоть с кожей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой, панируют в муке и выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-поверхность без трещин, форма изделий сохранена.

Цвет-поверхности- золотистый, на разрезе серовато-белый или светло-кремовый.

Консистенция- мягкая, сочная.

Запах-свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур ,без постороннего.

Вкус-характерный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

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

37

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 30 см. добавляют воду (20% к массе) и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, за 10-15 мин. до готовности добавляют припущенные овощи, пассерованную муку, сахар, соль и тушат до готовности. При отпуске можно добавить мелко нарезанную 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) № 95
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 6/10

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 149

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Сухофрукты	10,0	10,0	9,0
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	
0,5	0,0	18,3	72,0	50,16

Технология приготовления:

Сухофрукты, сортируют по видам и тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8-10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 8-10 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-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-вареные сухофрукты (смесь-яблоки, груши и др.) сохранили форму, залиты сиропом(отваром).

Цвет- свойственный вареным сухофруктам, отвар от светло-желтого 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) № 38
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Рагу из овощей

Номер рецептуры: 18/3

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 201

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	66,7	50,0	43,3
Морковь	56,3	45,0	39,0
Капуста белокочанная	37,5	30,0	26,0
Лук репчатый	14,3	12,0	10,4
Масло растительное	4	4,0	2,6
Мука пшеничная	2,0	2,0	1,7
Вода	45,0	45,0	39,0
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	
2,3	3,7	13,5	97	10,61

Технология приготовления:

Очищенный картофель, морковь, лук репчатый нарезают дольками или кубиками. Картофель слегка обжаривают, морковь и лук припускают с добавлением воды (15%к массе) и масла. Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают. Затем, обжаренный картофель и припущенные овощи соединяют и соусом белым, тушат 10-15мин, добавляют капусту и продолжают тушить 15-20мин. Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла. Муку пассеруют, подсушивают и разводят горячей водой, добавляют припущенные овощи соль и варят 15-20мин. соус процеживают овощи протирают. При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена.
Цвет овощей характерный для вида, соус светло кремовый.
Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.
Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 113
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Сдоба обыкновенная

Номер рецептуры: 8/12

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 199

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Мука	45,0	45,0	37,5
Сахар	4,4	4,4	3,7
Масло растительное	3,1	3,1	2,6
Соль	0,7	0,7	0,4
Дрожжи	0,7	0,7	0,4
Молоко	19,0	19	15,8
Яйца куриные	1/20шт.	1,6	1,3
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	
5,3	3,9	32,4	188	0,10

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В теплое молоко добавляют разведенные дрожжи, сахар, соль, смесь яйца, масло растительное и замешивают тесто, оставляют для брожения 2-2,5ч. Дрожжевое тесто делят на куски, формуют их в жгут, разрезают на заготовки и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают маслом растительным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плоскости и на три части для двойной плоскости, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плоскости укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220С до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изготавливать в форме плетенки или булочек.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделие соответствует форме, с равномерной корочкой.

Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, на разрезе - светло - кремовый.

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

Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста без постороннего.

Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста.

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 рецептов: "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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643137

Владелец Грудцына Анна Геннадьевна

Действителен с 17.03.2025 по 17.03.2026