

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



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 61
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Каша пшенная с яблоками с маслом сливочным

Номер рецептуры: 12/4

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.281

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Крупа пшено	40,0	40,0	30,0
Молоко	80,0	80,0	60,0
Масло сливочное	4,0	4,0	3,0
Сахар	4,0	4,0	3,0
Соль	0,8	0,8	0,6
Яблоки	68,6	48,0	36,0
Вода	48,0	48,0	36,0
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	
6,7	6,1	35,5	226	2,34

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Яблоки, очищают от кожицы и семяного гнезда и нарезают мелкими кубиками(0,5*0,5). Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, нарезанные яблоки, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-поверхность без засохших пленок.

Цвет-светло-желтый.

Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы хорошо разварены.

Запах-свойственный молочной пшенной каше с яблоками и маслом сливочным, без постороннего.

Вкус-характерный молочной пшенной каше с яблоками и маслом сливочным, без подгорелости.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

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

99

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) № 8
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Салат из свежих помидор с растительным маслом

Номер рецептуры: 15/1

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 49

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	55,0	55,0	45,8
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	
0,6	6,0	2,1	65	13,48

Технология приготовления:

Помидоры промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают тонкими ломтиками или дольками, перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

Цвет -томатов-красный или оранжевый свойственный сортовым особенностям.

Консистенция -мягкая, сочная.

Запах-свойственный для томатов.

Вкус характерный для томатов, малосолёный.

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

Наименование блюда: Свекольник со сметаной

Номер рецептуры: 5/2

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 103

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Свекла	66,3	53,0	47,7
Морковь	10,0	8,0	7,2
Лук	10,7	9,0	8,1
Картофель	46,7	35,0	31,5
Масло растительное	4,0	4,0	3,6
Сахар	1,0	2,0	0,9
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	4,4	11,7	93	5,45

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и 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, сметана, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный.

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

Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, 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

76

Наименование блюда: Кнели рыбные паровые

Номер рецептуры: 10/7

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 29

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Минтай	128,0	64,0	48,0
Мука пшеничная	4,0	4,0	3,0
Масло сливочное	6,0	6,0	4,5
Молоко	24,0	24,0	18,0
Яйца куриные	1/8шт.	5,0	3,8
Соль	1,0	1,0	0,8
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	
11,4	5,8	4,0	114	0,63

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Для приготовления молочного соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и проваривают 10 мин. В рыбный фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, соль и повторно измельчают через мясорубку. Затем в рыбный фарш, постепенно взбивая, вводят взбитые белки яиц (кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде). Подготовленную массу порционируют, формируют кнели в виде шариков (разделяют двумя столовыми ложками или из кондитерского мешка), выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин. или варят на пару 15-20 мин. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид- формы шариков сохранена, поверхность без трещин.

Цвет-светло-серый.

Консистенция-однородная, пышная, сочная.

Запах-свойственный вареной рыбе с молочным соусом, без постороннего.

Вкус-характерный вареной рыбе с молочным соусом.

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



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

Наименование блюда: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 3/3

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.167

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	177,3	133,0	115,3
Молоко	20,0	20,0	17,3
Масло сливочное	5,0	5,0	4,3
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	
3,1	4,2	20,6	135	10,74

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей водой кипяченой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите, затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 прием в, растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения пышной однородной массы. Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид -пюреобразная масса, сохраняющая форму.

Цвет белый или светло-кремовый.

Консистенция- пышная, однородная, без непротертых частиц,

Запах-свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без постороннего.

Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без подгорелости.

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

95/1

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

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 - 3-6 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

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) №
от 3 до 7 лет

110

Наименование блюда:

Булочка творожная

Номер рецептуры: 2/12

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 187

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	36,0	36,0	30,0
Сахар	4,8	4,8	4,0
Яйца куриные	3/20шт	6,0	5,0
Молоко	10,8	10,8	9,0
Творог	15,6	15,6	13,0
Дрожжи	1,2	1,2	1,0
Соль	0,4	0,4	0,3
Масло растительное	6,0	6,0	5,0
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	
7,4	7,9	28,0	214	0,09

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В емкость (дежу) загружают протертый творог, добавляют теплое молоко(50градусов),сахар, яйца, соль ,разведенные дрожжи .В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло. Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч, в процессе брожения теста делают обминку 2 раза. Из теста формируют шарики, укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы, ставят для расстойки на 30-35 мин. Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма изделия округло-плоская, с равномерной корочкой, тесто на разрезе пропеченное.

Цвет поверхности светло-коричневый или золотистый, на разрезе - светло - кремовый.

Консистенция корочки-мягкая, слегка хрустящая, на разрезе- однородная, пористая.

Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без постороннего.

Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, 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 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643137

Владелец Грудцына Анна Геннадьевна

Действителен с 17.03.2025 по 17.03.2026