

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №
_____. (Ф.И.О.)

« ____ » _____ 202__ г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Кондитерское изделие (печенье)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье	30	30
или пряник	30	30
Выход		30

Технология приготовления

Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,25	2,94	22,32	125,1

Витамины

В ₁	В ₂	А	С
0,02	0,02	3,00	0,00

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
8,70	27,00	6,00	0,63

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«_____» _____ 2025 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Кондитерское изделие (печенье)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье	50	50
или пряник	50	50
Выход		50

Технология приготовления

Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,75	4,9	37,2	108,5

Витамины

B ₁	B ₂	A	C
0,04	0,03	5	0

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)
14,5	45	10	1,05

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технологическая карта

Наименование изделия: Сок фруктовый-

Номер рецептур: №418

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций»/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	если	если	сад	сад
Сок фруктовый	180	180	180	180
Выход:		1/180		1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,90	0,90	0,00	0,00	18,18	18,18	76,00	76,00	3,60	3,60

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы, непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет, вкус и запах : соответствует соку.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«_____»

_____ 2025 г

Технологическая карта

Наименование изделия: Хлеб порционный-

Номер рецептур: Рецептура № 23/24

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур кулинарных изделий для предприятий общественного питания при Общеобразовательных школах 2022г. Под ред. Онищенко Г.Г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто, г	Нетто,г
	ясли	ясли	сад	сад
Хлеб пшеничный	18	18	25	25
Хлеб ржаной	30	30	37	37
Выход:		1/18		1/25
Выход:		1/30		1/37

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,42	1,98	0,18	0,25	8,69	12,08	42,30	58,75	0,00	0,00
1,98	2,44	0,36	0,44	10,02	12,36	52,20	64,38	0,00	0,00

Технология приготовления:

Батоны пшеничного и ржаного хлеба нарезают тонкими ломтиками.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Требования к качеству:

Ломтики аккуратно нарезаны без признаков плесени.

Запах свежего хлеба.

Мед. сестра _____

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Щи из свежей капусты на м/б.

Номер рецептур: №73

Наименование сборника рецептуры Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций»/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
	если	если	сад	сад
Мясо говядина	13	12	12	11
Картофель	26	14,3	32	24
Капуста	45	36	50	40
Морковь	10,6	8,5	12,6	10
Лук	7,5	6,5	9,6	8
Томат-паста	1,5	1,5	2	2
Сметана	5	5	5	5
Масло растительное	2	2	2	2
Вода или бульон		126		140
Выход:		1/180/5		1/200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,40	1,54	4,56	4,96	5,86	6,49	74,92	82,10	11,37	12,64

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают капусту, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре, сметану.

Температура подачи +60...+65 °С.

Требование к качеству:

Внешний вид: продукты равномерно распределены, плотная часть составляет около 1/3 блюда. *Цвет:* желтоватый с блестками жира на поверхности. *Консистенция:* продуктов, входящих в состав супа, мягкая, продукты не переварены. *Вкус:* капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый. *Запах:* продуктов, входящих в щи.

Мед сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Бутерброд с маслом.

Номер рецептур: 1

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций»/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто, г	Нетто,г
	ясли	ясли	сад	сад
Хлеб пшеничный	20	20	25	25
Масло сливочное	7	7	7	7
Выход:		20/7		25/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,62	2,00	5,98	4,38	9,72	12,12	86,54	96,15	0,00	0,00

Технология приготовления:

Хлеб или батон нарезают ломтиками, смазывают сливочным маслом.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Ломтики аккуратно нарезаны, масло намазано равномерно.

Мед. сестра _____

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка картофельная с мясом.

Номер рецептур: №308

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций»/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
	если	если	сад	сад
Говядина	42,6	40	56,4	53
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса готовых продуктов		25г		33г
Картофель	178,4	137,1	219,1	162,3
Масса отварного протертого картофеля		109		160
Лук репчатый	9,3	8	15,1	13
Масло сливочное	1	1	2	2
Масса припущенного лука		6		8
Масло сливочное	1	1	2	2
Сухари	2	2	3	3
Масса п/ф		176		208
Выход:		1/150		1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
17,21	20,66	21,61	25,93	20,48	24,58	186,21	403,45	4,94	5,93

Технология приготовления:

Мясо варят, измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук.

Протертый картофель делят на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка сохранила форму.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Консистенция: нежная, сочная, однородная.

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

« _____ » _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Икра свекольная

Номер рецептур: № 55

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций»/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
	ясли	ясли	сад	сад
Свекла	51	40	51	40
Лук репчатый	9,8	8,2	9,8	8,2
Томатное пюре	13,7	13,7	13,7	13,7
Масло растительное	2,5	2,5	2,5	2,5
Сахар	0,6	0,6	0,6	0,6
		1/50		1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1.10	1.10	2.30	2.30	5.44	5.44	46.85	46.85	2.56	2.56

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченный овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Органолептические показатели:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны. *Консистенция:* мягкая, сочная. *Цвет, вкус и запах:* продуктов, входящих в блюдо.

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Каша из крупы «Геркулес» молочная.

Номер рецептур: №173

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2017

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто	Брутто,г	Нетто,г
	если	если	сад	сад
Крупа геркулес	25,4	25,4	40	40
Молоко	75	75	90	90
Масло сливочное	5	5	5	5
Сахар	4	4	3,4	3,4
Вода		45		54
Выход:		1/130		1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3.38	4.68	5.33	7.38	20.15	27.90	121.70	196.20	0.00	0.00

Технология приготовления:

Крупу «Геркулес» перебирают, высыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар, варят при помешивании 10-15 минут, добавляют горячее молоко и доводят до кипения, перед снятием с огня добавить прокипячённое сливочное масло.

Температура подачи +60...+65 °С.

Требования к качеству:

Цвет светло-кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы хорошо разварены. *Консистенция* мягкая, без комков и засохших пленок. *Вкус* и *запах* свойственные набору продуктов.

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025г

Технологическая карта

Наименование изделия: Кисломолочный продукт

Номер рецептур: №420

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто, г	Нетто,г
	если	если	сад	сад
Кисломолочный продукт (кефир, ряженка)	160	155	186	180
Выход:		1/155		1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
4,50	5,22	3,88	4,50	6,20	7,20	77,50	90,00	1,09	1,26

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан..

Температура подачи +15°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметано-образная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов

Мед сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Фрукты свежие-завтрак № 2.

Номер рецептур: №386

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций»/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	ясли	сад	сад
Фрукты свежие	96	96	100	100
Выход:		1/96		1/100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,38	0,40	0,38	0,40	9,41	9,80	45,12	47,00	96,00	10,00

Технология приготовления:

Готовый продукт: фрукты, ягоды свежие, перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают на десертной тарелочке. Температура подачи не ниже + 15 °С.

Требования к качеству:

Фрукты без признаков порчи.

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Яйца вареные,

Номер рецептур: №227

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций»/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
	если	если	сад	сад
Яйцо	0,5шт	20		
Выход:		1/20		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
2,54	2,30	0,14			31,40		0,00	

Технология приготовления:

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Подают яйца очищенными по 1/2 шт. на порцию.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок-белый, желток-желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«____» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептур: 411

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций»/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто,г	нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
	если	если	сад	сад
Чай заварка	0,42	0,42	0,5	0,5
Сахар	4,55	4,55	7	7
Вода		150		200
Выход:		1/150		1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,04	0,05	0,01	0,01	6,99	9,32	28,00	37,33	0,02	0,03

Технология приготовления:

Посуду ополаскивают горячей водой, засыпают чайную заварку, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут, добавляют сахар. Дают отстояться и разливают. Температура подачи +60...+ 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.
Консистенция: жидкая. *Цвет:* золотисто-коричневый. *Вкус:* сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.

Мед. сестра _____