

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: Биточки рыбные с овощами запеченные.

Номер рецептур: №275/372

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
Рыба замороженная - минтай	74	51,1	78,7	56
или треска	65	51,1	71,1	56
Морковь	3,7	3	10	8
Капуста	5,4	4,5	8	6
Молоко	4	4	5	5
Сухари	7	7	8	8
Сыр	3,4	3,2	4,6	4,3
Масло растительное	2	2	3	3
Масса п/ф		71		94
Сметана	5,5	5,5	6,5	6,5
мука	1,6	1,6	2,2	2,2
Выход :		1/60		1/80

Химический состав данного блюда

						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
6.76	9.01	4.24	5.65	10.59	14.12	118.00	144.00	8.51	11.35

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей измельчают вместе с припущенной в молоке морковью, капустой, вымешивают, формируют, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 5-8 минут, затем заливают соусом сметанным, посыпают сыром и запекают 7-8 минут. Температура подачи +60... +65 °С.

Для соуса: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку вливают ¼ части горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

Требования к качеству:

. **Внешний вид:** биточки кругло-приплюснутой формы, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы и овощей, соуса

Запах: приятный, рыбы и овощей, свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

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
	если	если	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	2,01	5,98	6,03	9,72	12,13	86,54	111,11	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: Капуста тушеная.

Номер рецептур: №354.

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
	ясли	ясли	сад	сад
Капуста	166,2	133	186	149
Масло растительное	2,3	2,3	2,5	2,5
Морковь	2,8	2,2	4	3,2
Лук репчатый	4,7	4,4	6,2	5,2
Томат	6,6	6,6	7,8	7,8
Выход:		1/120		1/130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
2.45	2.65	4.42	4.78	9.47	10.26	92.40	100.10	20.50	22.20

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту добавляют соль и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; овощи-в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата, овощей.

Мед сестра_____

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: каша манная молочная.

Номер рецептур: 181

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,г	Брутто, г	Нетто,г
	ясли	ясли	сад	сад
Крупа манная	16,8	16,8	31	31
Молоко	65	65	100	100
Масло сливочное	5	5	5	5
Сахар	2,8	2,8	4	4
Вода		56		75
Выход:		1/140		1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3,08	4,40	4,06	5,80	22,96	32,80	140,00	200,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин. Заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

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
	ясли	ясли	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: Молоко кипяченое .

Номер рецептур: №419

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	
	если	если	сад	сад
Молоко	190	180	211	200
Выход:		1/180		1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
5.48	6.09	4.88	5.42	9.07	10.08	102.00	113.33	2.46	2.73

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +60-65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченного молока.

Мед сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

« _____ » _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Овощи порционные-обед.

Номер рецептур: №199(200).

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	
	ясли	сад	ясли	сад
Овощи порционные (консервированные)	44	40	55	50
Выход:		1/40		1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,38	0,47	0,05	0,06	1,10	1,37	6,40	8,00	3,64	4,55

Технология приготовления:

Овощи промывают от рассола в горячей воде, удаляют место прикрепление плодоножки. Огурцы нарезают кружочками или ломтиками.
Температура подачи не ниже + 15 °С.

Органолептические показатели:

Овощи без признаков порчи (плесени).

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

« _____ » _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Овощи порционные.

Номер рецептур: №199(200).

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
Овощи порционные(свежие)	48	40	55	50
Выход:		1/40		1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,38	0,47	0,05	0,06	1,10	1,37	6,40	8,00	3,64	4,55

Технология приготовления:

Овощи промывают под проточной водой, удаляют место прикрепление плодоножки. Огурцы нарезают кружочками или ломтиками.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Органолептические показатели:

Овощи без признаков порчи (плесени).

Мед. сестра _____

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Пирожок с яблоком печеный.

Номер рецептур: №437/503.

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
Мука пшеничная/на подпыл	19,1	19,1	22	22
Молоко	10,5	10,5	15	15
Яйцо	¹ / ₁₄ ШТ	2,8	¹ / ₁₀ ШТ	4
Сахар	1,3	1,3	1,8	1,8
Дрожжи	0,7	0,7	1	1
Масло сливочное	2	2	3	3
Для начинки:				
Яблоки свежие	24	21,7	31	28
Сахар	0,65	0,65	1,8	1,8
Масса начинки:		16г		29г
Масло растительное	0,7	0,7	1	1
Выход:		1/40		1/70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
2,08	3,64	2,33	4,08	18,99	33,24	150,14	184,00	0,21	0,36

Технология приготовления:

В подогретое до температуры 35-40С молоко (60-70% от общего количества) добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% от общего количества) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать к ней добавляют остальное молоко с растворенными в нем солью и сахаром, яйца, затем перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2-3 раза.

Из теста и фарша формуют закрытые пирожки, уложить их на смазанный маслом противень, сверху смазать яйцом и выпекать при t° 200 - 240° С в течении 8-10 минут.

Температура подачи +60... +65 °С.

Начинка из яблок: яблоки очистить от кожицы и семенных гнезд, нарезают ломтиками, пересыпают сахаром, и тушат при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Охладить.

Требования к качеству:

Изделия правильной формы, с ровной верхней коркой, трещины на поверхности не допустимы. *Цвет:* золотисто-желтый – светло-коричневый. Мякиш хорошо пропеченный, эластичный, равномерно пористый, без пустот. *Вкус и запах* соответствуют виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

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: Чай с лимоном.

Номер рецептур: Рецептура № 412

Наименование сборника рецептуры: 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
Лимон	8	7	8	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					
0.07	0.20	0.01	0.00	7.10	16.00	48.75	65.00	1.42	1.16

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

« ____ » _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование блюда: Суп гороховый

Номер рецептур: № 87

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
Горох лущеный	12	12	16	16
Картофель	35,3	26,1	53,4	40
Морковь	9,4	7,5	16	12,8
Лук	7	6	9,6	8
Масло растительное	2	2	3	3
Вода или бульон		105		140
Выход:		1/150		1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
3,29	4,39	3,16	4,22	9,92	13,23	88,95	118,60	3,50	4,66

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной холодной воде. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Лущеный горох, промывают, замачивают на 2-3 часа в холодной воде. Положить в кипящий бульон подготовленный горох и варить до готовности. Добавляют картофель, пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

Можно подавать с гренками.

Температура подачи +60... +65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые- мягкие; горох лущеный-пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: светло-желтый-супа горохового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Мед сестра _____