

Технологическая карта

Наименование изделия: Икра кабачковая

Номер рецептур: № 183

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
Икра кабачковая	42	40	53	50
Выход:		1/40		1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0.48	0.6	1.89	2.36	3.08	3.85	31.00	38.75	3.00	3.75

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированного продукта «Икра кабачковая» перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. подготовленную упаковку вскрывают, икру порционируют.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

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	190	190	190	190
Выход:		1/190		1/190

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,95	0,95	0,00	0,00	19,19	19,19	80,22	80,22	3,80	3,80

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
	если	если	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		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		ценность, ккал			
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: Борщ зимний со сметаной на мясном бульоне.

Номер рецептур: 63.

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
Мясо говядины	13	12	13	12
Картофель	16	12	21,4	16
Свекла	36	27	38,1	28,6
Капуста квашеная	16,2	12,5	17,2	13
Морковь	10,6	8,5	14	12,6
Лук	7	6	9,6	8
Томатная паста	4,5	4,5	6	6
Сахар	1,5	1,5	2	2
Масло растительное	3	3	4	4
Сметана	5	5	5	5
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					
1.28	1.40	4.50	4.88	6.34	7.02	76.00	83.30	7.88	8.76

Технология приготовления:

Морковь, нашинкованную и лук, нарезанный полукольцами, пассеруют с квашеной капустой, с добавлением томатной пасты на масле. В кипящий подсоленный бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную или вареную свеклу и пассированные овощи. За 5-10 мин до окончания варки вводят сметану и доводят до кипения. Температура подачи +60... +65 °С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: продукты равномерно распределены, плотная часть составляет около 1/3 блюда.

Цвет: малиново-красный, с блестками жира на поверхности.

Консистенция: продуктов, входящих в состав супа, мягкая, продукты не переварены.

Вкус и запах: типичный для данного супа, с привкусом пассированных овощей, бульона.

Мед сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему.

Номер рецептур: 292

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
Говядина	68,8	64	81	76
Масса тушеного мяса		40		50
Картофель	191,5	129,7	168,6	124,7
Лук	11,5	10	12	10
Масло растительное	4	4	5,6	5,6
Томат	-	-	9,3	9,3
Выход:		1/40/100		1/50/150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
17.52	25.03	4.75	6.79	13.97	19.95	168.64	240.91	5.71	8.15

Технология приготовления:

Мясо нарезают мелкими кусочками, складывают в посуду, добавляют воду, томат и тушат 45-60 мин.

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной холодной воде.

Картофель, репчатый лук нарезают кубиками. Лук пассеруют, соединяют с мясом, картофель укладывают поверх мяса, добавляют соль, наливают воду, чтобы он закрыл картофель. Жаркое тушат 20 мин.

Температура подачи +60... +65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо и овощи сохраняют форму нарезки.

Цвет: мясо темно-красное (с томатом).

Консистенция: овощи мягкие, мясо сочное.

Вкус и запах: мяса и овощей.

Мед сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Какао на молоке

Номер рецептур: №771.

Наименование сборника рецептуры: 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
	если	если	сад	сад
Какао	1,9	1,9	2,25	2,25
Молоко	90	90	100	100
Сахар	6,55	6,55	6	6
Вода		100		110
Выход:		1/180		1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3.67	4.08	3.19	3.54	15.82	17.58	106.74	118.60	1.43	1.59

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи +60... +65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид :жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан. *Консистенция*: жидкая. *Цвет*: светло-шоколадный. *Вкус* :сладкий, с привкусом какао и молока. *Запах*: свойственный какао.

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 №

«___» _____ 2025г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Оладьи с молоком сгущенным

Номер рецептур: №431/432

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	53	53	48,1	48,1
Молоко	48,1	48,1	48,1	48,1
Дрожжи	1,4	1,4	1,25	1,25
Сахар	1,7	1,7	1,7	1,7
Яйцо	0,06шт.	2,4	0,06шт.	2,4
соль	0,9	0,9	0,9	0,9
Масло растительное	5	5	5	5
Масса готовых оладий		100		100
Молоко сгущенное	10	10	10	10
Выход:		100/10		100/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
7.22	7.22	7.45	7.45	37.15	37.15	245.80	245.80	0.10	0.10

Технология приготовления:

Тесто готовят так же, как для блинов, но не более густой консистенции.

Оладьи выпекают на разогретых сковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Требования к качеству:

Внешний вид: две-три оладьи на порцию, равномерно обжаренные.

Консистенция: мягкая, упругая

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: жареных оладий.

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«_____» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Омлет натуральный.

Номер рецептур: 229

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
Яйцо куриное	2 ¹ / ₈ шт.	112,1	2 ¹ / ₉ шт	116,5
Молоко	34,7	34,7	50	50
Масло сливочное	6,5	6,5	7,5	7,5
Выход:		1/130		1/150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
12,08	13,94	21,52	24,83	2,29	2,64	134,37	189,66	0,22	0,26

Технология приготовления:

Яйца (яйца предварительно обрабатываются), смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см, запечь в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 С. При подаче нарезать на порционные куски.

Температура подачи + 60... + 65 °С.

Требования к качеству:

Цвет: светло-желтый.

Консистенция: пышная, пенная, пористая, упругая.

Вкус и запах: свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5–3 см.

Мед сестра _____

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из квашенной капусты с зеленым горошком.

Номер рецептур: 47_

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
Капуста квашенная	37	25,1	46,3	31,4
Горошек консервированный	17,5	13	17,5	13
Лук репчатый	3,5	3	4,8	4
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Сахар	1,5	1,5	2	2
Выход:		1/40		1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,64	0,80	1,93	2,42	4,40	5,50	38,00	47,50	0,00	0,00

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку «Зеленый горошек» перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 мин., затем отвар сливают. Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито, отжимают. Лук репчатый мелко шинкуют. Овощи соединяют, перемешивают и заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже + 15 °С.

Требования к качеству:

Горошек сохранил целостность зерен, нарезка капусты мелкая, произвольная. *Консистенция:* горошка-плотная, сочная, капусты-хрустящая, лука слегка хрустящая. *Вкус:* кисловатый, в меру соленый.

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 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 _____