

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«_____» _____ 2025 г

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: Хлеб порционный-завтрак

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	20	20	25	25
Выход:		1/20		1/25

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,58	1,98	0,2	0,25	9,66	12,08	47	58,75	0,00	0,00

Технология приготовления:

Батоны пшеничного хлеба нарезают тонкими ломтиками.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Требования к качеству:

Ломтики аккуратно нарезаны без признаков плесени.

Запах свежего хлеба.

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		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 _____

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: Компот из свежих фруктов

Номер рецептур: 390

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
Яблоки	20	18	21,6	20
Вода		157		189
Сахар	6	6	7,2	7,2
Выход:		1/150		1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0.12	0.14	0.12	0.14	17.91	21.49	73.20	87.84	1.29	1.55

Технология приготовления:

Яблоки , моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. Затем, погружают плоды, варят на слабом огне не более 6-8 мин. И оставляют в сиропе до охлаждения.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками. *Консистенция:* компота-жидкая, плодов -мягкая. *Цвет:* присущий вареным плодам в сиропе. *Вкус:* кисло-сладкий. *Запах:* фруктово-концентрированный, приятный.

Мед сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептур: №414 _____.

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
Кофейный напиток	2,5	2,5	3	3
Сахар	6,55	6,55	6	6
Молоко	90	90	100	100
Вода		90		100
Выход:		1/180		1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
2.85	2.85	2.41	2.41	14.36	14.36	91.00	91.00	1.17	1.17

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать с горячей кипяченой водой. Смесью молока с водой залить порошок, смешанный с сахаром и перемешать до получения однородной массы. Довести до кипения.

Температура подачи напитка +60... + 65 °С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

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	Брутто, г	Нетто,г
	ясли	ясли	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: 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	2,8шт.	112,1	2,9шт	116,5
Молоко	34,7	34,7	40	40
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: Пирожок с творогом.

Номер рецептур: №473/501

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	19,7	19,7	24	24
Вода	11	11	13	13
Яйцо	0,02шт	0,7	0,03шт	1,2
Сахар	0,7	0,7	0,8	0,8
Дрожжи	0,5	0,5	1	1
Масло сливочное	3,3	3,3	3,4	3,4
Фарш творожный:		18г		21г
Творог	15,42	15,42	19	19
Сахар	0,9	0,9	2	2
Яйцо	0,02шт	0,7	0,02шт	0,8
Масло растительное(для смазки)	0,15	0,15	0,1	0,1
Яйцо (для смазки)	0,02шт	0,7	0,025шт	1
Выход:		1/45		1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
5,02	5,58	2,30	2,56	17,54	19,49	110,70	123,00	0,01	0,01

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 дрожжевого теста формуют шарики массой (45, 49 г соответственно), дают им расстояться 5 мин и раскатывают круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут творожный фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на смазанный маслом противень. За 5 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 200-240С 8-10 мин.

Для фарша: в протертый творог добавляют сахар и все тщательно перемешивают.

Температура подачи +60...+65 °С.

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: Плов с куриным мясом.

Номер рецептур: №321

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 птицы	158	97,5	194,4	120
Крупа рисовая	31,8	31,8	46	46
Морковь	16,3	13	16	13
Лук	8	7	10,4	9,3
Масло растительное	4,4	4,4	8	8
Томат	-	-	6,5	6,5
Масса готового риса и овощей		100		130
Выход:		1/150		1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
12.67	16.89	7.40	9.87	27.34	36.45	207.00	276.00	4.50	6.00

Технология приготовления:

Обработанную тушку птицы разделяют на мякоть вместе с кожей срезая с костей. Затем нарезают кусочками как на гуляш (по 2-3 на порцию) и припускают в масле. Морковь промыть, почистить, натереть на терке или нашинковать соломкой, лук почистить, порезать, по пассеровать. Овощи соединяют с мясом, добавить воду и довести до кипения. Рис перебрать, промыть в холодной воде. Добавить подготовленный рис и варить до полуготовности. После того как рис впитает почти всю жидкость, посуду закрывают крышкой и доводят до готовности при слабом нагреве.

Томатное пюре используют при приготовлении плова для возрастной группы 3-7 лет. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить.

Температура подачи +60...+65 °С.

Требования к качеству:

Крупинки риса легко отделяются друг от друга, хорошо сохраняют свою форму, полностью проварены. Мясо мягкое и сочное. Вкус и запах соответствуют данному виду мяса, овощей и крупы, из которых приготовлено блюдо.

Не допускается затхлый и подгоревший вкус и запах.

Мед сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

« ____ » _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из соленых огурцов с луком.

Номер рецептур: №20

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
Огурцы соленые	55,6	44,5	55,6	44,5
<i>Масса припущенных огурцов</i>		40,5		40,5
Лук репчатый	9,4	7,9	9,4	7,9
<i>Масса бланшированного лука</i>		7,5		7,5
Масло растительное	2,5	2,5	2,5	2,5
Выход:		1/50		1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,43	0,43	2,55	2,55	1,30	1,30	29,90	29,90	2,78	2,78

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. *Консистенция* : хрустящая, сочная. *Цвет:* свойственный овощам. *Вкус:* соленых огурцов, лука, растительного масла. *Запах:* продуктов, входящих в блюдо.

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Суп с клецками на курином бульоне.

Номер рецептур: №91/128.

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
Картофель	35,3	26,1	53	40
Морковь	7,5	6	10	8
Лук	7	6	9,6	8
Масло растительное	1,5	1,5	1,6	1,6
Бульон		105		140
Клецки:		15г		20г
Мука пшеничная	4,6	4,6	6,2	6,2
Масло сливочное	0,5	0,5	0,7	0,7
Яйцо куриное	0,03шт	1,3	0,04шт	1,7
Вода		7		9,7
Выход:		1/150		1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
3,36	4,48	2,88	3,84	6,11	8,14	69,00	92,00	0,48	0,64

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают куриные кости или ее части, полученные после разделки тушек для приготовления блюда «Плов с куриным мясом». Затем варят при слабом кипении 1 час, в процессе варки снимают пену. Готовый бульон процеживают.

В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассированные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленные клецки и варят при слабом кипении 5-7 мин.

Для клецок. В воду кладут масло, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, подогревают в течении 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°C, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто раскатывают в виде жгутика и нарезают на кусочки массой 10-15 грамм.

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

Мед сестра _____