

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-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
	если	если	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
	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: Ватрушка с творогом

Номер рецептур: 441/501

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
	ясли	ясли	сад	сад
Мука	24,7	24,7	27,5	27,5
Молоко	7,4	7,4	10,6	10,6
Яйцо	$\frac{1}{25}$ шт.	1	$\frac{1}{35}$ шт.	1,4
Сахар	2,7	2,7	2	2
Масло сливочное	0,8	0,8	1,2	1,2
Дрожжи	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло растительное	1,3	1,3	1,8	1,8
Соль	0,3	0,3	0,4	0,4
Тесто		28,7		41
Фарш творожный		15гр.		21,4
<i>Творог</i>	12,22	12,22	19	19
<i>Яйцо</i>	$\frac{1}{15}$ шт.	0,6	$\frac{1}{23}$ шт.	0,9
<i>Сахар</i>	2,45	2,45	3	3
<i>Мука</i>	0,6	0,6	0,8	0,8
Яйцо (для смазки)	$\frac{1}{18}$ шт.	0,7	$\frac{1}{26}$ шт.	1,1
Масло растительное (для смазки)	0,13	0,13	1	1
Выход:		1/40		1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
5,27	6,59	3,13	3,91	16,67	20,84	115,43	144,29	0,02	0,03

Технология приготовления:

В подогретое до температуры 35-40 °С 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. Творог протирают, добавляют яйца, муку, сахар и все тщательно перемешивают.

Из дрожжевого теста, формируют шарики, кладут на смазанные маслом листы, на расстоянии 4-5 см друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 20-30 минут. А затем деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной

расстойки теста ватрушки смазывают яйцом и выпекают в течение 8-10 мин при температуре 220-230 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный данному изделию и начинке

Запах: свойственный данному изделию и начинке.

Мед сестра_____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Кисель из кураги

Номер рецептур: .784

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
Курага	13,4	13,4	16,1	16,1
Сахар	6,85	6,85	9	9
Крахмал	5	5	7,5	7,5
Вода		180		216
Выход:		1/150		1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0.67	0.80	0.05	0.05	21.44	25.73	78.80	106.56	0.37	0.44

Технология приготовления:

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде, для набухания. Варят ее в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: кураги.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Мед. сестра_____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Котлета рубленая.

Номер рецептур: 299.

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций»/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.- 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	46,9	44	62,8	59
Хлеб пшеничный	11	11	14	14
Молоко	14	14	16	16
Сухари	6	6	7	7
Масло растительное	3	3	4,7	4,7
Масса п/ф		71		100
Масса запеченных котлет		50		80
Выход:		1/50		1/80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
7,78	12,44	5,78	9,24	7,85	12,56	114,38	183,00	0,08	0,12

Технология приготовления:

Котлетная масса: Мясо говядины пропускают через мясорубку, затем пропускают, предварительно замоченный хлеб пшеничный в молоке . все перемешивают.

Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях . Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200⁰С до готовности (12-15 мин). Отпускают с гарниром.

Температура подачи +60...+65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты-овально-приплюснутая с заостренным концом.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки-коричневый, на разрезе-светло-серый.

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

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	169	160	185	175
Выход:		1/160		1/175

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
4.87	5.33	4.34	4.74	8.06	8.82	90.67	99.17	2.19	2.39

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 _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Рагу из овощей.

Номер рецептур: №541

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под общей редакцией В.Т.Лапшиной «Хлебпродинформ»,2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
	если	если	сад	сад
Морковь	42,5	34	50	42
Лук	8,2	7,1	9,1	8
Капуста	53,1	42,7	55	45
Масло сливочное	4	4	4	4
Соус томатный		30г		30г
Масло сливочное	1,5	1,5	1,5	1,5
Мука	1,3	1,3	1,3	1,3
морковь	2,2	1,8	2,2	1,8
Лук репчатый	0,7	0,6	0,72	0,6
Томат	7,5	7,5	7,5	7,5
Выход:		1/100		1/120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1.69	2.02	10.47	12.56	8.19	9.83	135.24	135.24	11.91	14.30

Технология приготовления:

Морковь нарезать кубиками или дольками, слегка обжаривают, лук пассеруют.

Капусту нарезают шашками, припускают. Затем пассированные овощи соединяют с томатной пастой и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную капусту и продолжают тушить 15-20 мин.

Температура подачи + 60... +65 °С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи сохраняют свою форму

Консистенция: мягкая и сочная

Вкус и запах: соответствует данному виду овощей.

Мед сестра _____

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с рыбными фрикадельками.

Номер рецептур: №90/132

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	сад	если	сад
Картофель	80	60	105	80
Морковь	7,5	6	10	8
Лук репчатый	7	6	9,6	8
Томатное пюре	1,5	1,5	2	2
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Вода		100		130
Фрикадельки рыбные.№132		60		70
Рыба замороженная - минтай	88,4	57,4	97,7	70
или треска	73	57,4	89	70
Яйца	0,04шт	1,5	0,09шт	3,5
Лук репчатый	7	6	16,7	14
Масса п/ф		75		87
Выход:		1/150		1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
4,71	4,49	2,54	2,42	13,16	12,53	84,29	89,80	9,40	8,95

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Температура подачи +60...+65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа- картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одного размера. *Консистенция:* картофель и овощи мягкие, фрикадельки упругие, сочные. *Цвет:* супа-золотистый, жира на поверхности- светло-оранжевый. *Вкус и запах:* рыбных продуктов, припущенных овощей и картофеля.

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Суп молочный с клецками.

Номер рецептур: 105

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
Молоко	80,3	80,3	109	109
Вода	35	35	50	50
Сахар	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
Клецки готовые №128		36г		48г
Мука	11	11	15	15
Масло сливочное	1,2	1,2	1,7	1,7
Яйцо	¹ / ₁₃ шт	3	¹ / ₁₀ шт	4,2
Молоко	17	17	23	23
Вода		45		60
Выход:		1/150		1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3.10	4.13	4.04	5.38	8.10	10.80	102.95	110.60	0.68	0.91

Технология приготовления:

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. Массу охлаждают до 60-70⁰С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Готовые клецки кладут при отпуске в порционную посуду, заливают горячим кипяченным молоком или смесью молока и воды с солью и сахаром, заправляют маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа-клецки, сохранившие форму, на поверхности-масло сливочное.
Консистенция: клецек мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. *Цвет:* молочно-белый, сливочного масла-желтый. *Вкус:* сладковатый; молока, сливочного масла, клецок.
Запах: кипяченного молока, продуктов, входящих в суп.

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Чай фруктовый

Номер рецептур: № 783

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
Чай заварка			0,5	0,5
Сахар			7	7
Яблоко			10,9	10
Вода				210
Выход:				1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					

Технология приготовления:

Посуду ополаскивают горячей водой, засыпают чайную заварку, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут.

У яблок удаляют семенное гнездо, нарезают кубиком.

Кастрюлю с водой ставят на плиту и доводят до кипения, добавляют сахар, подготовленные яблоки и варят напиток до готовности. 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 с ароматом фруктов.

Мед. сестра _____