

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 №

« ____ » _____ 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	2,01	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 _____

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
	ясли	ясли	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	107,0	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 _____

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Картофельное пюре.

Номер рецептур: 339

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	137,7	102	148	111
Молоко	17,4	17,4	20,5	20,5
Масло сливочное	3,8	3,8	4,5	4,5
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	2,66	3,84	4,16	16,35	17,71	109,80	118,95	14,53	15,74

Технология приготовления:

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

Очищенный картофель заливают кипящей подсоленной водой и варят до готовности. Затем отвар сливают, картофель пропускают в горячем состоянии через протирочную машину. Протертый картофель соединяют с горячим молоком, прокипяченным сливочным маслом, тщательно перемешивают до получения однородной пышной массы.

Температура подачи + 60... + 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная пышная масса. *Цвет:* белый, с желтоватым оттенком (в зависимости от сорта картофеля). *Консистенция:* нежная, однородная, без кусочков не протертого картофеля. *Вкус и запах:* нежный, с ароматом картофеля и сливочного масла.

Мед. сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

« _____ » _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Каша пшенная 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,г	Брутто,г	Нетто,г
	ясли	ясли	сад	сад
Крупа пшенная	34,3	34,3	45	45
Молоко	75	75	90	90
Сахар-песок	4,5	4,5	5,4	5,4
Масло сливочное	5	5	5	5
Вода		45		54
Выход:		1/150		1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
4,18	5,02	5,01	6,01	23,94	28,73	127,50	189,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Пшено перебрать, тщательно промыть, засыпать в кипящую воду, довести до кипения, воду слить, добавить немного кипятку и варить до готовности, затем добавить горячее молоко, соль, сахар и варить на слабом огне до готовности. Перед снятием с огня добавить прокипяченное сливочное масло.

Температура подачи +60...+65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: Зерна крупы полностью хорошо разварены. *Консистенция:* однородная, вязкая, зерна-мягкие. *Цвет:* свойственный данному виду крупы. *Вкус* умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. *Запах:* свойственный данному виду крупы и молока.

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: 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: Пудинг из творога с яблоками.

Номер рецептур: №254

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
Творог	67,82	67,82	75	75
Яблоки свежие	43	38	46	41
Сахар	8	8	8,8	8,8
Яйца	¹ / ₄ ШТ	10	¹ / ₄ ШТ	11
Масло сливочное	4	4	4,4	4,4
Сухари	4	4	4,4	4,4
Сметана	4	4	4,4	4,4
Масса готового пудинга		100		120
Выход:		1/100		1/120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
11,34	13,61	8,81	10,57	12,19	14,63	154,17	209,00	1,15	1,38

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-35 мин при температуре 220-250⁰С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин. *Консистенция:* однородная, нежная. *Цвет:* корочки-золотисто-желтый, на разрезе-кремовый. *Вкус:* творога и яблок, сладковатый. *Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо.

Мед. сестра _____

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Рыба, запеченная в сметанном соусе.

Номер рецептур: №266.

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/ 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	97,98	63,6	102,7	73,5
или треска	81	63,6	93	73,5
<i>Масса отварной рыбы</i>		30		40
Масло растительное	2	2	3	3
Яйца	¹ / ₈ шт	5	¹ / ₉ шт	7
Сыр	3,4	3,2	4,6	4,3
Соус.№372		27г		35г
Сметана	6	6	8,7	8,7
Мука	2	2	2,6	2,6
Вода		20		26
<i>Масса п/ф</i>		67		89
<i>Масса запеченной рыбы</i>		60		80
Выход:		1/60		1/80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
6,86	9,14	3,69	4,92	1,46	1,94	104,25	139,0	0,12	0,16

Технология приготовления:

Филе рыбы отваривают 5-7 мин выкладывают на смазанный маслом противень, заливают сметанным соусом, посыпают рубленными сваренными вкрутую яйцами, тертым сыром и запекают. Отпускают с соусом сметанным.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый кусок филе рыбы уложен на тарелку вместе с гарниром и соусом.

Консистенция: филе рыбы-мягкая, сочная.

Цвет: белый или светло-серый.

Вкус: запеченной рыбы.

Запах: запеченной рыбы, гарнира и соуса сметанного.

Мед. сестра _____

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Суп из овощей на мясном бульоне .

Номер рецептур: №135 .

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	
	ясли	ясли	сад	сад
Мясо говядина	11	10	11	10
Капуста	15	13,5	20	16
Картофель	41,3	25,2	62	41,5
Морковь	12,9	10,3	12,9	10,3
Лук репчатый	11,4	9,8	11,6	10,0
Масло растительное	2	2	4	4
Бульон		126		140
Выход:		1/180		1\200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,63	1,81	3,22	3,57	10,29	11,43	167,15	185,73	16,86	18,73

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь, лук пассеруют на масле. В кипящий подсоленный бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольки картофеля, варить до готовности. За 10 мин до готовности супа добавляют пассерованные овощи. Температура подачи +60... +65 °С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: на поверхности видны блески жира, форма нарезки овощей соблюдена.

Консистенция: овощей мягкая.

Цвет: вареных овощей-сохранен, цвет жира на поверхности супа- светло-желтый.

Вкус: вареных овощей.

Запах: пассированных овощей, кореньев.

Мед сестра _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2025 г

Технико-Технологическая карта

Наименование изделия: Фрукты свежие-завтрак № 2.

Номер рецептур: №386

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	
	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 _____