

УТВЕРЖДАЮ

«__» ____ 20__

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Бутерброд с маслом сливочным и повидлом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с маслом сливочным и джемом/повидлом», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд с маслом сливочным и джемом/повидлом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Масло сливочное	5	5
Повидло/джем	10	10
Хлеб пшеничный	30	30
ВЫХОД	-	45

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Хлеб намазывают сливочным маслом и джемом/повидлом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и джемом/повидлом

Консистенция: хлеба – мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла и джема/повидло

Запах: соответствует виду масла и джема/повидло

Вкус: масла и джема/повидло в сочетании со свежим хлебом

6.2 Микробиологические показатели блюда «Бутерброд с маслом сливочным и джемом/повидлом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Бутерброд с маслом сливочным и джемом/повидлом» на выход 45 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
2,05	3,22	23,6	131,7	0,39

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. / М.: ДеЛи принт, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 220

Технологическая карта № 14**Омлет с овощами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 шт.	40
Молоко	15	15
Морковь (до 1.01)	18,8	15
или морковь (с 1.01)	20	15
Молоко	6	6
Масса припущенной моркови	-	14
Лук репчатый	6,4	6
Капуста свежая белокочанная	14	11/10 ¹
Масло растительное	4	4
Масса готового омлета	80	80
Масло сливочное	5	5
Соль	1	1
Выход	-	85

¹ – масса припущенной капусты**Технология приготовления**

Мелко шинкованную белокочанную капусту припускают с морковью и молоком до готовности, выкладывают на смазанный маслом противень, заливают омлетной смесью, запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 мин.

При отпуске посыпают мелко шинкованным зеленым луком, поливают прокипяченным сливочным маслом.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
5,58	11,23	2,83	134,7	3,51

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/ Я.А.Кожемяко
«__» _____ 201__

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Горошек зеленый консервированный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Горошек зеленый консервированный», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Горошек зеленый консервированный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Горошек зеленый консервированный	92,3	60
ВЫХОД	-	60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и подают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С в охлажденном виде или 65 °С при подаче в горячем виде.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: горошек сохранил форму

Консистенция: мягкая, однородная

Цвет: зеленый, светло-зеленый или оливковый

Вкус и запах: натуральные, свойственные молодому нежному консервированному зеленому горошку

6.2 Микробиологические показатели блюда «Горошек зеленый консервированный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Горошек зеленый консервированный» на выход 60 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,67		6,86	30,1	

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. / М.: ДеЛи принт, 2014. – 584 с
Номер рецептуры: 397

Технологическая карта № 27**Какао с молоком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао порошок	2,5	2,5
Сахар	10	10
Молоко	110	110
Вода	80	80
Выход	-	180

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.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
3,15	2,72	13,0	88,92	1,2

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБ(А)ДОУ Д/С
_____/_____
«_» _____ 20__

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб ржаной, ржано-пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный	20,0	20,0
ВЫХОД	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Хлеб нарезают ломтиками, толщиной 1-1,5 см.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Хлеб подают на пирожковой тарелке.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлеб нарезан ровными порционными кусками

Консистенция: хлеб пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму

Цвет: от коричневого до темно – коричневого (на верхней корке)

Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

6.2 Микробиологические показатели блюда «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный» на выход 20 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
1,32	0,24	6,68	34,18	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Сок овощной, фруктовый и ягодный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Сок овощной, фруктовый и ягодный», вырабатываемый и реализуемый МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	150	150
ВЫХОД	-	150

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток реализуют при температуре 7-14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

6.2 Микробиологические показатели напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Сок овощной, фруктовый и ягодный» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,45	0,15	22,8	94,35	6

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. / М.: ДеЛи принт, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 33

Технологическая карта № 15

Салат из свеклы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (до 1.01)	48,5	38 ¹
или свекла (с 1.01)	51,7	38 ¹
Масло растительное	3	3
Соль	0,15	0,15
Выход	-	40

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске заправляют растительным маслом.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность (ккал)	
0,57	2,44	3,34	37,58	3,80

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. / М.: ДеЛи принт, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 74

Технологическая карта № 33**Рассольник (мелкошинкованный)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	3,6	3,6
Вода для крупы	8,6	8,6
Картофель (с 1.09 по 31.10)	48	36
или картофель (1.11-31.12)	51,4	36
или картофель (с 1.01 по 29.02)	55,4	36
или картофель (с 1.03)	60	36
Морковь (с 1.01)	9,6	7,2
или морковь (до 1.01)	9	7,2
Огурцы соленые	12,1	10,8
Лук репчатый	2,1	1,8
Масло растительное	1,8	1,8
Сметана	3,6	3,6
Бульон мясной/куриный	126	126
Соль	0,5	0,5
Выход	-	180

Технология приготовления

Перловую крупу промывают и варят до готовности. Очищенные морковь и лук мелко шинкуют и припускают на растительном масле.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками или дольками, а через 10-15 мин припущенные овощи и огурцы, подготовленную крупу, соль, варят до готовности 5-6 минут. Перед окончанием варки добавляют прокипяченный рассол. Отпускают с прокипяченной сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
2,01	2,37	11,02	73,41	4,95

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. / М.: ДеЛи принт, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 300

Технологическая карта № 20
Птица отварная с соусом сметанным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок тушка охлажд. 1 категории	110,11	88,8	-	-
Или грудка куриная охлажд. с костью и кожей	103	88,8	51,5	44,4
Лук репчатый	2,4	2	1,2	1
Соль	0,4	0,38	0,2	0,16
Масса отварной птицы	-	60	-	30
Соус (ТК № 43)	-	25	-	25
Выход	-	60/25		30/25

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде.

Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде.

К птице подают соус сметанный.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
18,99	12,24	1,76	186,12	

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С _____

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях /

Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. / М.: ДеЛи принт, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 367

Технологическая карта № 43

Соус сметанный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	1,25	1,25
Пшеничная мука	1,12	1,12
Вода	12,5	12,5
Соль	0,2	0,2
Сметана	12,5	12,5
Выход	-	25

Технология приготовления

Просеянную пшеничную муку подсушивают до кремового цвета, растирают с маслом, разводят водой и варят 7-10 минут при постоянном помешивании. В горячий соус кладут прокипяченную сметану, солят, затем варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность составляет (ккал)	
15,89	133,97	49,75	1468	0,75

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. / М.: ДеЛи принт, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 318

Технологическая карта №5

Картофель отварной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (с 1.09 по 31.10)	133,3	100	66,65	50
или картофель (1.11-31.12)	142,9	100	71,45	50
или картофель (с 1.01 по 29.02)	153,8	100	76,9	50
или картофель (с 1.03)	166,7	100	83,35	50
Соль	1,3	1,3	0,65	0,65
Масса отварного картофеля	-	97	-	48
Масло сливочное	3,5	3,5	1,75	1,75
Выход	-	100	-	50

Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг).

Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

При отпуске картофель поливают прокипяченным сливочным маслом.

Химический состав данного блюда на 150 г:

Выход	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
100	1,27	1,92	10,22	63,26	9,3
50	0,63	0,96	5,11	31,63	4,6

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. / М.: ДеЛи принт, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 372

Технологическая карта № 45
Компот из свежих плодов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или айва	34,1	30
или груши	33,3	30
Вода	129	129
Черешня или вишня,	31,7	30
или слива или персики,	33,3	30
Вода	125	125
Сахар	15	15
Кислота лимонная	0,15	0,15
Выход	-	150

Технология приготовления

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность составляет (ккал)	
0,12	0,09	18,06	73,53	0,65

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

/ Я.А.Кожемяко

«__» _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб пшеничный», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Хлеб пшеничный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	20	20
ВЫХОД	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлеб нарезают ломтиками, толщиной 1-1,5 см.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Хлеб подают на пирожковой тарелке.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлеб нарезан равными порционными кусками

Консистенция: хлеб пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму

Цвет: от светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)

Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

6.2 Микробиологические показатели блюда «Хлеб пшеничный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Хлеб пшеничный» на выход 20 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
1,58	0,2	9,66	46,76	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБ(А)ДОУ Д/С

«_» _____ 20__

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб ржаной, ржано-пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Хлеб ржаной», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный	20,0	20,0
ВЫХОД	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлеб нарезают ломтиками, толщиной 1-1,5 см.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Хлеб подают на пирожковой тарелке.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлеб нарезан ровными порционными кусками

Консистенция: хлеб пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму

Цвет: от коричневого до темно – коричневого (на верхней корке)

Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

6.2 Микробиологические показатели блюда «Хлеб ржаной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный» на выход 20 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
1,32	0,24	6,68	34,16	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/ Я.А.Кожемяко
«__» _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Овощи соленые (огурцы)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи соленые (огурцы)», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи соленые (огурцы)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Огурцы соленые	33,3	30
ВЫХОД	-	30

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Огурцы порционируют в салатники или на закусочные тарелки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы удлиненной правильной формы. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями

Консистенция: огурцы крепкие, мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, нежесткими семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая

Цвет: зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов

Вкус и запах: характерные для квашеного продукта, солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом пряностей, без посторонних привкуса и запаха

6.2 Микробиологические показатели блюда «Овощи соленые (огурцы)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи соленые (помидоры)» на выход 20 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,01		1,80	7,24	0,05

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рыба, запечённая с морковью

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, запечённая с морковью», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, запечённая с морковью», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Хек тихоокеанский б/г, потрош., с/м	81,1	60
Или треска б/г, потрош., с/м	77,9	60
Или горбуша б/г, потрош., с/м	109,1	60
Или минтай б/г, потрош., с/м	77,9	60
Масса припущенной рыбы	-	49
Морковь (до 1.01)	17,6	13 ¹
или морковь (с 1.01)	18,8	13 ¹
Лук репчатый	4	3 ²
Масло растительное	3	3
Сыр	5	5
Соль	0,4	0,4
Соус (ТК № 43)	26	26
Масса полуфабриката	-	89
ВЫХОД	-	80

¹ – масса припущенной моркови

² – масса припущенного репчатого лука

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе рыбы припускают в небольшом количестве воды, соединяют с припущенными овощами, нарезанными соломкой, затем выкладывают на смазанный маслом противень, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый, равномерно запеченный кусок филе рыбы, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки – золотистый, филе рыбы на разрезе – белый или светло-серый

Запах: запеченной рыбы и овощей

Вкус: запеченной рыбы и овощей

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба, запечённая с морковью» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Рыба, запечённая с морковью» на выход 80 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
9,83	4,27	3,45	91,55	1,61

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. / М.: ДеЛи принт, 2014. – 584 с
Номер рецептуры: 367

Технологическая карта № 43

Соус сметанный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	1,3	1,3
Мука пшеничная	1,17	1,17
Вода	13	13
Соль	0,21	0,21
Сметана	13	13
Выход	-	26

Технология приготовления

Просеянную пшеничную муку подсушивают до кремового цвета, растирают с маслом, разводят водой и варят 7-10 минут при постоянном помешивании. В горячий соус кладут прокипяченную сметану, солят, затем варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
0,48	4,02	1,49	44	0,02

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

/ Я.А.Кожемяко

«___» _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Пюре из овощей

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пюре из овощей», вырабатываемое и реализуемое МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Пюре из овощей», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель (с 1.09 по 31.10),	76	57
или картофель (1.11-31.12),	81,4	57
или картофель (с 1.01 по 29.02),	83,1	57
или картофель (с 1.03)	95	57
Морковь (до 1.01),	51,4	41,1
или морковь (с 1.01)	54,8	41,1
Капуста белокочанная /брокколи	41,4	32,7
Горошек зеленый консервированный	25,2	16,2
Молоко	18,1	16,8
Масло сливочное	0,84	0,84
Соль	0,3	0,3
ВЫХОД	-	120

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30 % к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями

Запах: входящих в состав овощей, умеренно соленый

Вкус: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

6.2 Микробиологические показатели блюда «Пюре из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Пюре из овощей» на выход 120 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
2,87	3,52	13,25	96,17	21,50

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. / М.: ДеЛи принт, 2014. – 584 с
Номер рецептуры: 401

Технологическая карта № 10**Напиток кисломолочный («Снежок», йогурт питьевой, кефир, ряженка)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Напиток кисломолочный («Снежок», йогурт питьевой, кефир)	155	150
Ряженка	156	150
Выход	-	150

Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
4,35	3,75	6	75,2	1,05

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с., /М.: ДеЛи принт, 2014.-584 с

Номер рецептуры: 489

Технологическая карта № 58
Кекс "Детский"

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 200 шт. готовой продукции массой 37 г, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	11,7	10
Сахар	99,85	8,8	8,8
Масло сливочное	99,9	7,4	7,5
Яйца	27	6,5	1,8
Соль	96,5	0,04	0,04
Морковь (до 1.01)	10	6/4,4	0,4
или морковь (с 1.01)	10	6/4,4	0,4
Изюм	80	4,4/4,3	3,5
Пудра рафинадная	99,85	0,4	0,4
Натрий двууглекислый	50	0,04	0,02
Масло растительное для смазки	0,25	0,25	0,25
Итого		45	
Выход	80	37,5	30
Влажность 20,0±3,0%			

¹ – в числителе масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто

Технология приготовления

Растительное масло и сахар взбивают в течение 10-15 минут, затем добавляют яйца, соду, соль, изюм, морковь, натертую на мелкой терке, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто в течение 3-5 минут.

Тесто раскладывают в подготовленные противни и выпекают при температуре 205-215 °С в течение 25-30 минут. Выпеченные и охлажденные изделия посыпают рафинадной пудрой и нарезают на порционные куски.

Химический состав данного блюда (1 шт. массой 37 г):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
2,15	6,75	18,50	143,41	0,11

Инженер-технолог



Р.А.Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

/ Я.А.Кожемяко

«__» _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб пшеничный», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Хлеб пшеничный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	20	20
ВЫХОД	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлеб нарезают ломтиками, толщиной 1-1,5 см.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Хлеб подают на пирожковой тарелке.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлеб нарезан равными порционными кусками

Консистенция: хлеб пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму

Цвет: от светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)

Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

6.2 Микробиологические показатели блюда «Хлеб пшеничный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Хлеб пшеничный» на выход 20 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
1,58	0,2	9,66	46,76	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев