

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 плюс, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 185

Технологическая карта № 29

Каша гречнево-пшённая жидкая с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	15	15
Крепа пшенная	15	15
Молоко	126	126
Соль	0,5	0,5
Сахар	7	7
Масло сливочное	4	4
Выход	-	155

Технология приготовления

Жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с сахаром и по желанию с прокипяченным маслом..

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
3,44	0,99	23,58	117,0	

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С _____

наименование организации или предприятия

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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 плюс, 2014. – 584 с
Номер рецептуры: 395

Технологическая карта № 14

Кофейный напиток с молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	3	3
Сахар	10	10
Молоко	90	90
Вода	108	108
Выход	-	180

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через сито, выделенное для этой цели. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
2,85	2,41	14,4	91,0	1,17

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 плюс, 2014. – 584 с
Номер рецептуры: 6

Технологическая карта № 2

Масло сливочное (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5
Выход	-	5

Технология приготовления

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
0,04	3,63	0,065	33	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
«__» _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Фрукты свежие

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрукты свежие», 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
Яблоки	57	50
или груши	55,5	50
или бананы	83,5	50
или апельсины	70,6	50
или мандарины	67,5	50
ВЫХОД	-	50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы и апельсины нарезают, мандарины разделяют на дольки, и подают.

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: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрукты свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Фрукты свежие» на выход 50 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,20	0,40	4,9	22,20	5,00

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
«__» _____ 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	50,0	50,0
ВЫХОД	-	50

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 50 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
3,30	0,36	16,70	83,24	-

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: 401

Технологическая карта № 18

Напиток кисломолочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир или йогурт питьевой или «Снежок»	205	200
Ряженка	206	200
Выход	-	200

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)	
5,22	4,5	7,56	91,62	0,54

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: 36

Технологическая карта № 7/1**Салат из свеклы с огурцами солеными**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (до 1 января)	76,8	60/57,7 ¹	61,44	48/45,4
Свекла (с 1 января)	78,8	60/57,7 ¹	63,04	48/45,4 ¹
Огурцы соленые	25,0	20,0	20,0	16,0
Лук репчатый	6,0	5,0	4,8	4,0
Зеленый горошек консервированный	15,4	10,0	12,32	8,0
Масло растительное	0,6	0,6	0,48	0,48
Соль	0,09	0,09	0,07	0,07
Выход	-	100		80

¹ – в числителе масса нетто, в знаменателе – масса отварной очищенной свеклы**Технология приготовления**

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, нарезанные соломкой, припущенный репчатый лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат солят, перемешивают и заправляют маслом растительным.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
0,67	3,10	6,86	58	5,58

Инженер-технолог



Р.А.Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

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

Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –

628 с. / М.: ДеЛи плюс, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 71

Технологическая карта № 31
Щи из квашеной капусты с картофелем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	71,4	50
Картофель (с 1.09 по 31.10),	33,3	25
или картофель (1.11-31.12),	35,7	25
или картофель (с 1.01 по 29.02),	38,5	25
или картофель (с 1.03)	41,7	25
Морковь (с 1.01),	13,3	10
или морковь (до 1.01)	12,5	10
Лук репчатый	11,9	10
Томатная паста	1,0	1,0
или помидор свежий	6,4	5,4
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	200	200
Соль	0,5	0,5
Выход	-	250

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушеную с томатным пюре или свежими помидорами, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют припущенные овощи и щи доводят до готовности.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Бел ки, г	Жиры , г	Углево ды, г	Энерг. ценность (ккал)	
1,62	4,87	6,74	77,27	13,29

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

_____/_____
«___» _____ 20____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Гуляш из отварной говядины

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Гуляш из отварной говядины», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Гуляш из отварной говядины», 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
Говядина (бескостное, охлажденное)	106,3	96,7
Масса отварного мяса	-	60
Морковь (до 1.01)	14,1	11,3
или морковь (с 1.01)	15,1	11,3
Лук репчатый	12,5	10,5
Томатная паста	1,8	1,8
или томат свежий	9,9	9,8
Масло сливочное	5	5
Мука пшеничная	4	4
Овощной отвар или вода	40	40
Соль	1	1
Масса соуса	-	60
ВЫХОД	-	120

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре или мелко нарезанными свежими томатами, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса – сочная, мягкая

Цвет: мяса – светло-серый, свойственный овощам и соусу

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2 Микробиологические показатели блюда «Гуляш из отварной говядины» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Гуляш из отварной говядины» на выход 120 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
17,99	14,48	4,62	220,8	0,7

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 плюс, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 313

Технологическая карта № 92

Каша рассыпчатая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено или пшеничная	40	40
ячневая или перловая	33,3	33,3
или рисовая	35,6	35,6
или гречневая	47,5	47,5
Вода	70	70
Соль	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3
Выход	-	100

Технология приготовления

Крупу просеивают, перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, а затем накрывают котел крышкой и дают упреть.

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным маслом сливочным.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность составляет (ккал)	
4,20	2,55	25,90	143,35	0

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
« ____ » _____ 20 ____

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	40,0	40,0
ВЫХОД	-	40

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 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 40 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
3,16	0,40	19,32	93,52	-

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 плюс, 2014. – 584 с
Номер рецептуры: 382

Технологическая карта № 39

Кисель из сока натурального

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок плодовый или ягодный	54	54	45	45
Сахар	21,6	21,6	18	18
Крахмал картофельный	9	9	7,5	7,5
Вода	126	126	105	105
Выход	-	180	-	150

Технология приготовления

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность составляет (ккал)	
3,78	3,41	27,36	154,26	1,29

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
«___» _____ 20____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Икра овощная

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Икра овощная», вырабатываемое и реализуемое МБ(А)ДОУ Д/С

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Икра овощная», 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
Свекла (до 1 января)	30,4	23,8 ¹
или свекла (после 1 января)	32,4	23,8 ¹
Морковь (до 1 января)	29,8	23,8
или морковь (после 1 января)	31,8	23,8
Лук репчатый	13,6	11,4
Масло растительное	3	3
Сахар	0,72	0,72
Соль	0,5	0,5
ВЫХОД	-	60

¹ – масса отварной очищенной свеклы протертой

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенную вареную свеклу протирают. Подготовленные морковь бланшируют, протирают в сыром виде. Все компоненты соединяют,

добавляют мелко нарезанные репчатый лук, соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертые овощи равномерно перемешаны и заправлены чесноком и растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в икру овощную

Запах: продуктов, входящих в икру овощную

Вкус: продуктов, входящих в икру овощную

6.2 Микробиологические показатели блюда «Икра овощная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Икра овощная» на выход 60 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,78	2,48	4,29	42,60	2,62

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
«__» _____ 20__

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тефтели рыбные тушёные

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тефтели рыбные тушёные», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С _____

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Тефтели рыбные тушёные», 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	73	54
Или треска б/г, потрош., с/м	71	54
Или горбуша б/г, потрош., с/м	68.4	54
Или минтай б/г, потрош., с/м	70	54
Хлеб пшеничный	13	13
Молоко	22	22
Мука пшеничная	5	5
Масло растительное	3	3
Масса полуфабриката	-	94
Соль	0,5	0,5
ВЫХОД	-	80

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом. Фарш хорошо перемешивают, формируют тефтели, панируют в муке, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу (5-8 минут). Затем заливают соусом с добавлением воды и тушат до готовности (10-15 минут).

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин, покрытые соусом, сбоку гарнир

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

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

Запах: запеченной рыбы, приятный

Вкус: запеченной рыбы, приятный

6.2 Микробиологические показатели блюда «Тефтели рыбные тушёные» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Тефтели рыбные тушёные» на выход 80 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
9,57	3,72	9,68	110,5	0,12

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. Тютельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с. / М.: ДеЛи плюс, 2014. – 584 с
Номер рецептуры: 319

Технологическая карта № 34

Картофель в молоке

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (с 1.09 по 31.10),	120	90
или картофель (1.11-31.12),	128,6	90
или картофель (с 1.01 по 29.02),	138,5	90
или картофель (с 1.03)	150	90
Молоко	40	40
Масло сливочное	2,4	2,4
Соль	0,5	0,5
Мука пшеничная	1,2	1,2
Выход	-	120

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят в воде 10 мин, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку подсушивают, разводят горячим молоком, солят, проваривают. Процеживают и вновь доводят до кипения.

Химический состав данного блюда на 120 г:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
2,81	2,98	15,72	101,28	12,93

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 плюс, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 454

Технологическая карта № 35

Пирожки печёные из дрожжевого теста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов, г	
Тесто дрожжевое:	-	27
<i>мука пшеничная высшего или 1-го сортов</i>	17,1	17,1
<i>сахар</i>	1,2	1,2
<i>масло растительное</i>	0,43	0,43
<i>соль</i>	0,27	0,27
<i>дрожжи</i>	0,51	0,51
<i>вода</i>	8,1	8,1
Мука на подпыл	0,81	0,81
Фарш (реп. №494,495,500,506) или повидло , джем	12,2	12
Масло растительное (для смазки листов)	0,25	0,25
Яйца для смазки пирожков	0,018шт.	0,7
Выход:		35

Технология приготовления

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (35 г). Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут начинку и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С в течение 8-10 мин.

Химический состав данного блюда (выход 35 г):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
4,41	1,99	12,7	86,44	0,035

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 плюс, 2014. – 584 с

Номер рецептуры: 506

Технологическая карта № 44

Фарш яблочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	13,8	12,1
Сахар	3,6	3,6
Выход	-	12

Технология приготовления

Яблоки свежие промывают, удаляют семенное гнездо и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очистить от кожицы, соответственно увеличив массу брутто.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
0,05	0,05	4,69	19,38	0,61

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»

Номер рецептуры: 394

Технологическая карта № 17

Чай с молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка (ТТК «Чай-заварка)	27	27
Сахар	10	10
Молоко	92	90
Вода	63	63
Выход	-	180/10

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
2,67	2,34	14,3	89,0	1,2

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
«__» _____ 20__

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	30,0	30,0
ВЫХОД	-	30

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 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 30 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
2,37	0,30	14,49	70,14	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев