

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: 7

### Технологическая карта № 1

#### Сыр порциями (российский)

| Наименование<br>сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |
|-----------------------|-------------------------------|-----------|
|                       | 1 порция                      |           |
|                       | Брутто, г                     | Нетто, г  |
| Сыр российский        | 10,6                          | 10        |
| <b>Выход</b>          | -                             | <b>10</b> |

#### Технология приготовления

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

#### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                           | Витамин<br>С, мг |
|------------------|---------|-------------|---------------------------|------------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность<br>(ккал) |                  |
| 2,32             | 2,95    | 0,0         | 36,0                      | 0,07             |

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        |
| <b>Выход</b>       | -                             | 5        |

#### Технология приготовления

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

#### Химический состав данного блюда:

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

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

## МБ(А)ДОУ Д/С

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: **211**

Технологическая карта № 77

### **Запеканка из макарон с творогом**

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |
|------------------------------------------|-------------------------------|------------------|
|                                          | 1 порция                      |                  |
|                                          | брутто, г                     | нетто, г         |
| Макароны, рожки                          | 40,6                          | 116 <sup>1</sup> |
| Вода                                     | 53                            | 53               |
| Яйца                                     | 1/5                           | 8                |
| Творог                                   | 40,4                          | 40               |
| Сахар                                    | 7                             | 7                |
| Соль                                     | 1                             | 1                |
| Масло растительное (для смазки противня) | 3                             | 3                |
| Сухари                                   | 7                             | 7                |
| Масса полуфабриката                      | -                             | 231              |
| Масса готовой запеканки                  | -                             | 200              |
| Масло сливочное                          | 5                             | 5                |
| <b>Выход:</b>                            | -                             | <b>205</b>       |

<sup>1</sup> – масса отварных макарон

Химический состав блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                                  | Витамин С,<br>мг |
|------------------|---------|-------------|----------------------------------|------------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энергетическая<br>ценность, ккал |                  |
| 13,87            | 13,689  | 37,0        | 326,6                            | 0,4497           |

Технология приготовления: макароны отваривают в большом количестве воды, откидывают на дуршлаг. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью, сахаром, водой, Массу перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Поверхность изделия выравнивают и запекают. Готовую запеканку нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Инженер-технолог

*Конева*

М.С. Конева

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: 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            |
| <b>Выход</b>                   | -                             | <b>180/10</b> |

**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,<br>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  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 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                 | 30,0                                    | 30,0  |
| <b>ВЫХОД</b>                   | -                                       | 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 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 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

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: 399

**Технологическая карта № 38****Сок овощной, фруктовый и ягодный**

| Наименование сырья                                                                                                             | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|
|                                                                                                                                | 1 порция                      |            |
|                                                                                                                                | Брутто, г                     | Нетто, г   |
| Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный | 200                           | 200        |
| <b>Выход</b>                                                                                                                   | -                             | <b>200</b> |

**Технология приготовления**

Сок, вырабатываемый промышленностью, разливают в стаканы порцией 200 мл непосредственно перед отпуском.

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |         |             |                                   | Витамины С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------------------|----------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность составляет (ккал) |                |
| 0,60             | 0,20    | 30,40       | 125,80                            | 8              |

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

## МБ(А)ДОУ Д/С

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: **45**

### Технологическая карта № 63

#### **Винегрет овощной**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |                 |
|-----------------------------|-------------------------------|-----------------|
|                             | 1 порция                      |                 |
|                             | брутто, г                     | нетто, г        |
| Картофель:                  |                               |                 |
| с 1 декабря по 31 декабря   | 36,75                         | 25 <sup>1</sup> |
| с 1 января по 28-29 февраля | 39,75                         | 25 <sup>1</sup> |
| с 1 марта                   | 43                            | 25 <sup>1</sup> |
| Свекла:                     |                               |                 |
| до 1 января                 | 25,6                          | 20 <sup>1</sup> |
| после 1 января              | 27,2                          | 20 <sup>1</sup> |
| Морковь                     |                               |                 |
| до 1 января                 | 18,9                          | 15 <sup>1</sup> |
| после 1 января              | 20,1                          | 15 <sup>1</sup> |
| Огурцы соленые <sup>2</sup> | 25                            | 20              |
| Лук зеленый                 | 18,8                          | 15              |
| или лук репчатый            | 17,9                          | 15 <sup>3</sup> |
| Масло растительное          | 3,6                           | 3,6             |
| <b>Выход:</b>               |                               | <b>100</b>      |

<sup>1</sup>Масса отварных очищенных овощей.

<sup>2</sup>С использованием огурцов консервированных без уксуса.

<sup>3</sup>Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                               | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-------------------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |               |
| 1,35             | 6,16    | 7,69        | 91,64                         | 13,25         |

Технология приготовления: отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Инженер-технолог

*Конева*

М.С. Конева

## МБ(А)ДОУ Д/С

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: **45**

### Технологическая карта № 63

#### **Винегрет овощной**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |                    |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------|
|                             | 1 порция                      |                    |
|                             | брутто, г                     | нетто, г           |
| Картофель:                  |                               |                    |
| с 1 декабря по 31 декабря   | 18,37                         | 12,85 <sup>1</sup> |
| с 1 января по 28-29 февраля | 19,8                          | 12,85 <sup>1</sup> |
| с 1 марта                   | 21,5                          | 12,85 <sup>1</sup> |
| Свекла:                     |                               |                    |
| до 1 января                 | 12,8                          | 10 <sup>1</sup>    |
| после 1 января              | 13,6                          | 10 <sup>1</sup>    |
| Морковь                     |                               |                    |
| до 1 января                 | 9,45                          | 7,5 <sup>1</sup>   |
| после 1 января              | 10,05                         | 7,5 <sup>1</sup>   |
| Огурцы соленые <sup>2</sup> | 12,5                          | 10                 |
| Лук зеленый                 | 9,4                           | 7,5                |
| или лук репчатый            | 8,9                           | 7,5 <sup>3</sup>   |
| Масло растительное          | 1,8                           | 1,8                |
| <b>Выход:</b>               |                               | <b>50</b>          |

<sup>1</sup>Масса отварных очищенных овощей.

<sup>2</sup>С использованием огурцов консервированных без уксуса.

<sup>3</sup>Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                               | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-------------------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |               |
| 0,6              | 3,8     | 3,84        | 35,18                         | 6,62          |

Технология приготовления: отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Инженер-технолог

*Конева*

М.С. Конева

## МБ(А)ДОУ Д/С

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 плюс, 2014.-584 с.

Номер рецептуры: 81

### **Технологическая карта № 51**

#### **Суп картофельный с бобовыми**

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|---------------------------------|-------------------------------|------------|
|                                 | 1 порция                      |            |
|                                 | Брутто, г                     | Нетто, г   |
| Картофель (01.09-31.10)         | 66,6                          | 50         |
| или картофель (31.10-31.12)     | 71,6                          | 50         |
| или картофель(31.12-28.02)      | 75,7                          | 50         |
| или картофель (01.03 до нового) | 83,3                          | 50         |
| Фасоль, или горох лущеный,      | 20,3                          | 20         |
| или чечевица                    | 25,3                          | 25         |
| Лук репчатый                    | 12                            | 10         |
| Морковь (с 1 января)            | 16,7                          | 12,5       |
| или морковь (до 1 января)       | 15,6                          | 12,5       |
| Масло растительное              | 5                             | 5          |
| Бульон или вода                 | 175                           | 175        |
| Соль                            | 0,15                          | 0,15       |
| <b>Выход</b>                    | -                             | <b>250</b> |

#### **Технология приготовления**

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

#### **Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |         |             |                        | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|------------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |               |
| 5,49             | 5,27    | 16,32       | 134,67                 | 5,81          |

Инженер-технолог

Р.А.Журавлев

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

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**  
**ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ**  
**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрикадельки из птицы», 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 продуктов                          | Норма закладки на 1 порцию, г |       |
|-------------------------------------------------|-------------------------------|-------|
|                                                 | брутто                        | нетто |
| Тушка цыпленка-бройлера охлажденная 1 категории | 80                            | 59    |
| или куриная грудка охлажденная с костью и кожей | 77,6                          | 59    |
| или филе птицы (полуфабрикат)                   | 61                            | 59    |
| Хлеб пшеничный                                  | 15                            | 15    |
| Молоко                                          | 18                            | 18    |
| Масса полуфабриката                             | -                             | 92    |
| Выход                                           |                               | 80    |

**4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделявают на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают на пару или в воде.

**5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделие в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку.

Цвет – сероватый.

Вкус - свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

Запах – свойственный изделиям из котлетной массы.

Консистенция – мягкая, сочная, нежная.

6.2 Микробиологические показатели фрикаделек должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 80 г)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|---------------|
| 13,23    | 6,65    | 6,88        | 140,29                        | 0             |

Инженер- технолог

*Конева*

М.С. Конева

## МБ(А)ДОУ Д/С

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: 318

### **Технологическая карта № 22 Картофель отварной**

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |             |
|----------------------------------|-------------------------------|------------|-----------|-------------|
|                                  | 1 порция                      |            | 1 кг      |             |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, г | Нетто, г    |
| Картофель (с 1.09 по 31.10)      | 133,3                         | 100        | 1333      | 1000        |
| или картофель (1.11-31.12),      | 142,9                         | 100        | 1428,6    | 1000        |
| или картофель (с 1.01 по 29.02), | 153,8                         | 100        | 1538,5    | 1000        |
| или картофель (с 1.03)           | 166,7                         | 100        | 1667      | 1000        |
| Соль                             | 1,3                           | 1,3        | 13        | 13          |
| Масса отварного картофеля        | -                             | 97         | -         | 970         |
| Масло сливочное                  | 3,5                           | 3,5        | 35        | 35          |
| <b>Выход</b>                     | -                             | <b>100</b> | -         | <b>1000</b> |

### **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 сливочным маслом.

### **Химический состав данного блюда на 100 г:**

| Пищевые вещества |         |             |                                   | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность составляет (ккал) |               |
| 1,27             | 1,92    | 10,22       | 63,26                             |               |

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

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: 376

### Технологическая карта № 33

#### Компот из сушеных фруктов

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |                   |
|-------------------------|-------------------------------|-------------------|
|                         | 1 порция                      |                   |
|                         | Брутто, г                     | Нетто, г          |
| Фрукты сушеные (смесь), | 20,0                          | 50,0 <sup>1</sup> |
| или яблоки,             | 15,1                          | 56,0 <sup>1</sup> |
| или груши,              | 30,0                          | 45,1 <sup>1</sup> |
| или курага,             | 20,0                          | 37,1 <sup>1</sup> |
| или урюк,               | 25,1                          | 46,0 <sup>1</sup> |
| или изюм                | 20,0                          | 32,0 <sup>1</sup> |
| Сахар <sup>2</sup>      | 16,0                          | 16,0              |
| Кислота лимонная        | 0,3                           | 0,3               |
| Вода                    | 203                           | 203               |
| <b>Выход</b>            | -                             | <b>200</b>        |

<sup>1</sup> масса плодов или ягод вареных

<sup>2</sup> для компота из кураги и изюма закладка сахара составляет 11 г.

#### Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того, чтобы он настоялся.

#### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                           | Витамин С,<br>мг |
|------------------|---------|-------------|---------------------------|------------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность<br>(ккал) |                  |
| 0,44             | 0,02    | 27,77       | 113,02                    | 0,40             |

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Хлеб пшеничный

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб пшеничный», вырабатываемое и реализуемое 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<br>и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто |
| Хлеб пшеничный                    | 40,0                                    | 40,0  |
| <b>ВЫХОД</b>                      | -                                       | 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 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 40 г

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

Инженер-технолог

Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБ(А)ДОУ Д/С

## 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   | 25,0                                    | 25,0  |
| <b>ВЫХОД</b>                   | -                                       | 25    |

#### 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» 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 |
|----------|---------|-------------|--------------------|---------------|
| 1,65     | 0,18    | 8,35        | 41,62              | -             |

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

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: 76

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82****Сельдь с луком**

| Наименование сырья<br>и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто |
| Сельдь слабосоленая               | 62,4                                    | 30,0  |
| Лук репчатый                      | 30,0                                    | 25,0  |
| Или лук зелёный                   | 25,0                                    | 20,0  |
| Масло растительное                | 5,0                                     | 5,0   |
| <b>ВЫХОД</b>                      |                                         | 55,0  |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами, или шинкованным зелёным луком и заправляют растительным маслом.

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 грамм:***

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность,<br>ккал | Витамин С,<br>мг |
|----------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| 2,69     | 6,27    | 0,91        | 71,0                  | -                |

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

## МБ(А)ДОУ Д/С

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: **321**

### Технологическая карта № 82

#### **Пюре картофельное**

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |                 |
|----------------------|-------------------------------|-----------------|
|                      | 1 порция                      |                 |
|                      | брутто, г                     | нетто, г        |
| Картофель            |                               |                 |
| С 31.10-31.12        | 123                           | 86              |
| с 31.12- 28.02       | 130,5                         | 86              |
| с 1 марта, до нового | 144                           | 86              |
| Молоко               | 15,8                          | 15 <sup>1</sup> |
| Масло сливочное      | 3,5                           | 3,5             |
| Соль                 | 0,5                           | 0,5             |
| <b>Выход:</b>        | -                             | <b>100</b>      |

<sup>1</sup>Масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки сливочного масла.

Химический состав блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                               | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-------------------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |               |
| 2,03             | 4,00    | 17,03       | 144,38                        | 15,13         |

Технология приготовления: очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Инженер-технолог

*Конева*

М.С. Конева

## МБ(А)ДОУ Д/С

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: **395**

Технологическая карта № 4

### **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        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>180</b> |

Химический состав блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                               | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-------------------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |               |
| 2,85             | 2,41    | 14,4        | 91,0                          | 1,17          |

Технология приготовления: при заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипят 3-5 мин и дают отстояться в течении 5-8 мин при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через частое сито, выделенное для этой цели. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Отпускают кофейные напитки в чашках или стаканах при температуре 70 °С.

Инженер-технолог

*Конева*

М.С. Конева

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: 496

### Технологическая карта № 16 Коржики молочные

| Наименование сырья           | Массовая доля сухих веществ, % | Расход сырья на 1 шт. готовой продукции массой 37 г, г |                   |
|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|
|                              |                                | В натуре                                               | В сухих веществах |
| Мука пшеничная в/с           | 85,50                          | 19,7                                                   | 17,7              |
| Мука пшеничная в/с на подпыл | 85,50                          | 2                                                      | 2                 |
| Сахар                        | 99,85                          | 10,4                                                   | 9,9               |
| Масло сливочное              | 99,9                           | 4,9                                                    | 3,9               |
| Яйца                         | 27,00                          | 1/16                                                   | 2,5               |
| Молоко                       | 12,00                          | 3,7                                                    | 4,4               |
| Натрий двууглекислый         | -                              | 0,1                                                    | 0,05              |
| Соль                         | 1                              | 0,5                                                    | 0,5               |
| <b>Итого</b>                 | -                              | <b>43,8</b>                                            | <b>40,95</b>      |
| Масса полуфабриката          | 84,00                          | 40                                                     | 34                |
| <b>Выход</b>                 | <b>80</b>                      | <b>37</b>                                              | <b>32</b>         |
| Влажность 14,5±1,5 %         |                                |                                                        |                   |

### Технология приготовления

Размягченное масло сливочное взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйцо, молоко и соду, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 минут. Влажность готового теста 20 %.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают меланжем и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 10-12 мин.

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

| Пищевые вещества |         |             |                        | Витамин С,<br>мг |
|------------------|---------|-------------|------------------------|------------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |                  |
| 4,89             | 8,43    | 46,5        | 281,35                 | 0,05             |

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                         | 114                                     | 100   |
| или груши                      | 111                                     | 100   |
| или бананы                     | 167                                     | 100   |
| или апельсины                  | 141                                     | 100   |
| или мандарины                  | 135                                     | 100   |
| ВЫХОД                          | -                                       | 100   |

#### 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, или очищенные бананы и апельсины нарезают, и подают. Мандарины разделяют на дольки.

#### 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 100г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
|----------|---------|-------------|--------------------|---------------|
| 0,40     | 0,40    | 9,80        | 44,40              | 10,00         |

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<br>и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто |
| Хлеб ржаной, ржано-пшеничный      | 25,0                                    | 25,0  |
| ВЫХОД                             | -                                       | 25    |

#### 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» 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,<br>ккал | Витамин С,<br>мг |
|----------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| 1,65     | 0,18    | 8,35        | 41,62                 | -                |

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев