

Технологическая карта № 51

Наименование изделия: **Бутерброд с сыром российским**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр российский	5,3	5
Масло	5	5
Хлеб пшеничный	30	30
Выход:		40

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
4,453	5,633	12,87	119,98	0,073

Технология приготовления: ломтик хлеба намазывают маслом, а с верху кладут кусочек сыра.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 62

Наименование изделия: **Каша пшенная жидкая с сахаром**

Номер рецептуры: **185**

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшенная	32,19	32,19
Молоко	183,9	183,9
Соль	0,4	0,4
Сахар	5,8	5,8
Выход:		180

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
4,64	1,33	31,82	157,79	4,64

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.

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.

Номер рецептуры: 395

Технологическая карта № 3

Кофейный напиток с молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	2,75	2,75
Сахар	8,3	8,3
Молоко	75	75
Вода	90	90
Выход	-	150

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)	
2,34	2	10,6	69,88	0,98

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20__

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	68,4	60
или бананы	100,2	60
ВЫХОД	-	60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, 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 60 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,32	0,32	7,8	35,52	8

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20__

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
0,60	0,20	30,40	125,8	8

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОРЫ)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи соленные (помидоры)», 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
Помидоры соленные	22,2	20
Выход	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Помидоры порционируют в салатники или на закусочные тарелки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – помидоры однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек.

Цвет – близкий к окраске свежих помидоров, соответствующий степени зрелости плодов.

Вкус – характерный для соленых помидоров кисловато-солонватый вкус без постороннего привкуса.

Запах – характерный для соленых помидоров, с ароматом и привкусом пряностей, без постороннего запаха.

Консистенция – плоды целые, мякоть плода мягкая, но не расплывшаяся.

6.2 Микробиологические показатели помидоров 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 30 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
0,15		4,80	19,80	

Инженер - технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 57

Наименование изделия: **Суп с рыбными консервами**

Номер рецептуры: **87**

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Консервы рыбные в собственном соку	40	40
Картофель:		
с 1 декабря по 31 декабря	100	70
с 1 января по 28-29 февраля	108	70
с 1 марта	117	70
Морковь		
до 1 января	20	16
после 1 января	21,3	16
Лук репчатый	9,6	8
Крупа рисовая	5	5
Бульон рыбный или вода	144	146
Выход:	-	180

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
6,19	6,05	10,32	120,50	6,56

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Номер рецептуры: **84**

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.

Технологическая карта № 83

Суп картофельный с рыбными фрикадельками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель (с 01.09 до 31.10)	95,8	72
или картофель (31.10-31-12)	103	72
или картофель (с 1.01 по 29.02)	108,6	72
или картофель (с 1.03 до нового)	120,6	72
Морковь (до 1.01)	9	7,2
или морковь (с 1.01)	10	7,2
Лук репчатый	8,6	7,2
Масло растительное	1,8	1,8
Соль	0,5	0,5
Бульон или вода	126	126
Выход:		180
Фрикадельки рыбные готовые		1 шт по 25

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
6,15	3,63	13,40	123,48	12,30

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания добавляют в суп.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлёв

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ Д/С 4
Кожемяко Я.А.
« ____ » _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ (ГАРНИР)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на фрикадельки рыбные, вырабатываемые и реализуемые в МАДОУ Д/С 4

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления фрикаделек рыбных, 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
Хек тихоокеанский б/г, потрош., с/м	31,75	23,5
или треска б/г, потрош., с/м	30,5	23,5
или горбуша б/г, потрош., с/м	29,7	23,5
или минтай б/г, потрош., с/м	30,9	23,5
Яйца	0,03 шт.	1,3
Лук репчатый	6	5
Соль	0,2	0,2
Масса полуфабриката	-	31,25
Выход	-	25

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. Лук можно измельчать вместе с рыбным филе. Сформированные шарики массой 15-18 г варят на пару или припускают в бульоне до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Фрикадельки кладут в суп при отпуске.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделия в форме шариков одинакового размера.

Цвет – светло-коричневый.

Вкус – отварных рыбных фрикаделек.

Запах – отварных рыбных фрикаделек.

Консистенция – мягкая, нежная.

6.2 Микробиологические показатели салата 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 1000 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
3,67	0,26	0,42	18,7	0,22

Инженер-технолог

Конева

М.С. Конева

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
« ____ » _____ 20 ____ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
СУФЛЕ МЯСНОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТЫКВОЙ
1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суфле мясное из говядины с тыквой», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суфле мясное из говядины с тыквой», 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
Говядина бескостная 1 категории, охлажденная	53,1	51
Яйца	1/3 шт.	13
Мука пшеничная	3	3
Тыква	31	18 ¹
Масса полуфабриката	-	85
Масло сливочное на смазку	3	3
Соль	0,8	0,8
Выход	-	60

¹Масса припущенной тыквы

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют протертую припущенную тыкву, прогретую пшеничную муку, желтки яиц, соль, перемешивают. В хорошо перемешанную массу вводят взбитые в густую пену белки яиц, выкладывают в смазанную маслом форму или противень и варят на пару 25-30 мин. Готовое суфле нарезают на порционные куски.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – суфле сохранило форму.

Цвет – светло-оранжевый.

Вкус – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – сочная, нежная, однородная.

6.2 Микробиологические показатели суфле 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 60 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
8,64	3,16	0,09	63,36	0

Инженер-технолог

 М.С. Конева

Технологическая карта № 68

Наименование изделия: **Овощи отварные с маслом**

Номер рецептуры: **320**

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Морковь		
до 1 января	131,75	105,4
после 1 января	140	105,4
или капуста белокочанная	131,8	105,4
или капуста цветная	207,3	107,8
или капуста брюссельская	175,5	141,1
или кольраби	165,8	107,8
или тыква	167	116,9
Масса отварных овощей	-	97,5
Масло сливочное	3,5	3,5
Выход:	-	100

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
1,31	2,59	5,18	49,27	3,69

Технология приготовления: овощи нарезают дольками или кубиками и варят в подсоленной воде до готовности. При отпуске поливают маслом.

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: 379

Технологическая карта № 2**Кисель из сушеных фруктов**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Фрукты сушеные	15	15
Сахар	10	10
Крахмал картофельный	4	4
Кислота лимонная	0,15	0,15
Вода	162	162
Выход	-	150

Технология приготовления

Промытые сушеные фрукты или яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20-30 минут при слабом кипении, протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
0,17	0,01	24,80	99,99	0,11

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20 __ г.

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	40,0	40,0
ВЫХОД	-	40,0

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 ржано-пшеничный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный» на выход 40,0 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
2,64	0,48	13,36	68,3	-

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: 40

Технологическая карта № 35**Салат из моркови и яблок**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь (до 1.01)	26,5	21,2
или морковь (с 1.01)	28,3	21,2
Яблоки	19,6	17,2
Сахар	1	1
Масло растительное	2	2
Выход	-	40

Технология приготовления

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
0,34	2,09	3,15	32,76	2,78

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: 236

Технологическая карта № 22
Пудинг из творога с рисом (запеченный)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	76,1	75,0
Крупа рисовая	14	14
Яйца	0,15 шт.	6
Сахар	8	8
Изюм	5,2	5
Масло сливочное	4	4
Сухари	4	4
Сметана	4	4
Соль	0,1	0,1
Выход	-	130

Технология приготовления

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до готовности рис, размягченное сливочное масло, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм.

Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
19,68	13,99	31,63	331,14	0,34

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

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, 2014. – 584 с.

Номер рецептуры: 362

Технологическая карта № 31/1

Соус фруктовый (яблочный)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	7,68	7,68	3,84	3,84
Сахар	3,75	3,75	1,87	1,87
Крахмал картофельный	0,9	0,9	0,45	0,45
Кислота лимонная	0,03	0,03	0,015	0,015
Вода	24	24	12	12
Выход	-	30	-	15

Технология приготовления

Свежие яблоки нарезают на ломтики вместе с кожицей, заливают горячей водой и варят в течение 6-8 минут в закрытой посуде до готовности. Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения. Вводят предварительно разведенных охлажденным отваром крахмал, доводят до кипения (можно добавить корицу). Готовый соус охлаждают.

Химический состав данного блюда:

Выход порции, г	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
30	0,14	0,02	19,4	78,14	0,62
15	0,07	0,01	9,7	39,07	0,31

Инженер-технолог



Р.А.Журавлев

Технологическая карта № 84

Наименование изделия: **Молоко кипяченое**

Номер рецептуры: **400**

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	189,12	180 ¹
Выход:		180

¹Масса молока кипяченого.

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
5,48	4,88	9,07	102,12	2,46

Технология приготовления: молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб пшеничный», вырабатываемое и реализуемое в МАДОУ 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
_____/_____
« ____ » _____ 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	91,2	80
или груши	88,8	80
или бананы	133,6	80
ВЫХОД	-	80

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, 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 80 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,32	0,32	7,8	35,5	8

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев