

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. Тутьельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с., /М.: ДеЛи принт, 2014.-584 с

Номер рецептуры: 215

Технологическая карта № 16

Омлет натуральный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1,77 шт.	70,6
Молоко	27,1	27,1
Соль	0,2	0,2
Масса омлетной смеси	-	98
Масло сливочное	4	4
Выход	-	100

Технология приготовления

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность составляет (ккал)	
8,82	17,54	1,69	199,9	0,15

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: 275

Технологическая карта № 18

Сосиска отварная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски	55	54
Выход	-	54

Технология приготовления

Специализированные колбасные изделия для питания детей дошкольного возраста отваривают в течение 5 минут. Порционируется и отдается по весу.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
5,5	11,95	0,2	130,35	0

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: 2

Технологическая карта № 1

Бутерброд с маслом и повидлом

Наименование сырья	Расход сырья	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло	20,2	15
Масло	5	5
Хлеб пшеничный	30	30
Выход с маслом	-	50

Технология приготовления

Технология приготовления: хлеб намазывают маслом, а затем повидлом

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
2,51	7,55	28,9	193,5	0,48

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	20,0	20,0
ВЫХОД	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Хлеб подают на пирожковой тарелке.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлеб нарезан 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	0,20	9,66	46,76	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

_____/_____
«___» _____ 20____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Горошек зеленый консервированный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Горошек зеленый консервированный	123	80
ВЫХОД	-	80

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С или не менее 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: горошек сохранил форму

Консистенция: мягкая, однородная

Цвет: зеленый, светло-зеленый или оливковый

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

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Горошек зеленый консервированный» на выход 80 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,89	-	9,15	40,1	-

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: 397

Технологическая карта № 27

Какао с молоком

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

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
3,15	2,72	13,0	88,92	1,6

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: 35

Технологическая карта № 7**Салат из свеклы с яблоками**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (до 1 января)	82,5	66/62,7 ¹
Свекла (с 1 января)	88	66/62,7 ¹
Яблоки свежие	17,8	15,6
Сахар	1,8	1,8
Масло растительное	3	3
Соль	0,09	0,09
Выход	-	60

¹ – в числителе масса нетто, в знаменателе – масса отварной очищенной свеклы

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезанные соломкой, припущенные с сахаром в течение 3 минут при температуре 85 °С. При отпуске салат 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

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: 76

Технологическая карта № 19**Рассольник ленинградский**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (с 1.09 по 31.10)	100	75
или картофель (с 1.11 по 31.12)	107	75
или картофель (с 1.01 по 29.02)	115	75
или картофель (с 1.03)	125	75
Крупа рисовая, перловая, пшеничная	5	5
Морковь (до 1.01)	12,5	10
или морковь (с 1.01)	13,3	10
Лук репчатый	6	5
Огурцы соленые	17	15
Масло растительное	5	5
Вода или бульон	188	188
Соль	0,5	0,5
Выход	-	250

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
2,10	5,12	16,59	121,25	7,54

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: 300

Технологическая карта № 20**Птица отварная с соусом сметанным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок тушка охлажд. 1 категории	204,6	151,2
Или грудка куриная охлажд. с костью и кожей	103	88,8
Лук репчатый	2,4	2
Соль	0,4	0,38
Масса отварной птицы	-	65
Соус (ТК №21, 43)	-	25
Выход	-	65/25

Технология приготовления

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

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

К птице подают соус сметанный.

Химический состав данного блюда:

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

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: 367

Технологическая карта № 43**Соус сметанный**

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

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий смесь муки и воды кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
15,89	133,98	49,75	741,0	0,38

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. Тутьяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с., /М.: ДеЛи принт, 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),	200	150	1333	1000
или картофель (1.11-31.12),	214,3	150	1428,6	1000
или картофель (с 1.01 по 29.02),	230,8	150	1538,5	1000
или картофель (с 1.03)	250	150	1667	1000
Соль	2	2	13	13
Масса отварного картофеля	-	147	-	970
Масло сливочное	3,5	3,5	35	35
Выход	-	150	-	1000

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 150 г:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность составляет (ккал)	
2,86	4,32	23,01	142,36	21,00

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. Тутьельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с., /М.: ДеЛи принт, 2014.-584 с
Номер рецептуры: 373

Технологическая карта № 46**Компот из свежих плодов**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или айва	40,9	36
или груши	40	36
Вода	155	155
Кислота лимонная	0,18	0,18
Сахар	18	18
Выход	-	180

Технология приготовления

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками.

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность составляет (ккал)	
0,12	0,09	10,03	41,74	0,65

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	20	20
ВЫХОД	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Хлеб подают на пирожковой тарелке.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хлеб нарезан ровными порционными кусками

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

Цвет: от 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
_____/_____
«__» _____ 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: 22

Технологическая карта № 40

Салат из картофеля с солёными огурцами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	45	36
Картофель (с 1.09 по 31.10),	66	48 ¹
или картофель (1.11-31.12),	70,65	48 ¹
или картофель (с 1.01 по 29.02),	76,2	48 ¹
или картофель (с 1.03)	82,5	48 ¹
Морковь (до 1.01),	30	24 ²
или морковь (с 1.01)	32,1	24 ²
Лук	7,5	6
Масло растительное	6	6
Соль	0,135	0,135
Выход		120

¹ – масса отварного очищенного картофеля.

² – масса отварной очищенной моркови

Технология приготовления

Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают мелкими ломтиками. Огурцы соленые очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
1,09	4,17	6,86	69,3	9,60

Инженер-технолог



Р.А.Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
«__» _____ 20__

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рыба, запечённая с морковью

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Хек тихоокеанский б/г, потрош., с/м	81,1	60
Или треска б/г, потрош., с/м	77,9	60
Или горбуша б/г, потрош., с/м	75,9	60
Или минтай б/г, потрош., с/м	78,9	60
Масса припущенной рыбы	-	49
Морковь (до 1.01)	17,6	13 ¹
или морковь (с 1.01)	18,8	13 ¹
Лук репчатый	4	3 ²
Масло растительное	3	3
Сыр	5	5
Соль	0,4	0,4
Соус (ТК №21, 43)	26	26
Масса полуфабриката	-	89
ВЫХОД	-	80

¹ – масса припущенной моркови

² – масса припущенного репчатого лука

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мягкая, сочная

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

Запах: запеченной рыбы и овощей

Вкус: запеченной рыбы и овощей

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

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

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
« ____ » _____ 20 ____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рыба, запечённая с морковью

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Хек тихоокеанский б/г, потрош., с/м	108,13	80
Или треска б/г, потрош., с/м	105,3	80
Или горбуша б/г, потрош., с/м	101,2	80
Или минтай б/г, потрош., с/м	103,8	80
Масса припущенной рыбы	-	65
Морковь (до 1.01)	20,3	15 ¹
или морковь (с 1.01)	21,7	15 ¹
Лук репчатый	6,67	5 ²
Масло растительное	4	4
Сыр	5	5
Соль	0,4	0,4
Соус (ТК №21, 43)	26	26
Масса полуфабриката	-	89
ВЫХОД	-	120

¹ – масса припущенной моркови

² – масса припущенного репчатого лука

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мягкая, сочная

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

Запах: запеченной рыбы и овощей

Вкус: запеченной рыбы и овощей

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Рыба, запечённая с морковью» на выход 120 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
14,7	6,4	5,1	137,3	2,4

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. Тутьельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с., /М.: ДеЛи принт, 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»)	27/0,84	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

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 489

Технологическая карта № 58
Кекс "Детский"

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

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

Технология приготовления

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

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

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

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

Инженер-технолог



Р.А.Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
« ____ » _____ 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

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 и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

