

Технологическая карта № 58

Наименование изделия: **Суп молочный рисовый**

Номер рецептуры: **90**

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	135	135
Вода	54	54
Крупа рисовая	7,2	7,2
Сахар	1,44	1,44
Соль	0,3	0,3
Выход:	-	180

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
4,345	4,763	13,0	112,14	0,9

Технология приготовления: Рис перебирают, промывают и варят в подсоленной воде до полного разваривания. Затем добавляют в него горячее кипяченое молоко, соль, сахар и доводят до кипения.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 89

Наименование изделия: **Зразы из творога с изюмом**

Номер рецептуры: **241**

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
Творог	33,3	33
Мука пшеничная	7	7
Сахар	4	4
Яйца	1/10 шт.	4
Соль	0,2	0,2
Масса творожная	-	48
Фарш: виноград сушеный (изюм)	11	7
Мука пшеничная	3	3
Сметана	1	1
Масса полуфабриката	-	59
Масло растительное для смазки	2	2
Выход:	-	50

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
7,57	5,38	12,17	127,36	

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют муку, сахар, соль, яйца, хорошо перемешивают и формируют лепешки толщиной не более 5-7 мм. На середину лепешки кладут предварительно перебранный, промытый в теплой воде, обсушенный изюм и соединяют края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделия панируют в муке, придавая форму кирпичика с закругленными краями, слегка смазывают сметаной одну сторону и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 20-25 мин до готовности.

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: 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	7	7
Молоко	110	110
Вода	80	80
Выход	-	180

Технология приготовления

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

Химический состав данного блюда:

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

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб пшеничный», вырабатываемое и реализуемое в МАДОУ ДС 4.

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 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

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 сливовый или черносмородиновый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	180	180
ВЫХОД	-	180

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 180 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__

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Овощи соленые (огурцы)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Огурцы соленые	23,3	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.

Огурцы порционируют в салатники или на закусочные тарелки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

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

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

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

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,01		1,20	4,84	0,05

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: 81

Технологическая карта № 42

Суп картофельный с бобовыми

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (до 1 сентября)	40,0	32,0
или картофель (с 1 марта)	53,3	32,0
Фасоль, или горох лущеный,	13,0	12,8
или чечевица	16,2	16,0
Лук репчатый	7,7	6,4
Морковь (с 1 января)	10,7	8,0
или морковь (до 1 января)	10,0	8,0
Масло растительное	3,2	3,2
Бульон или вода	112,0	112,0
Соль	0,15	0,15
Выход	-	160

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)	
3,514	3,3728	10,45	86,20	3,72

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

Наименование изделия: **Суп картофельный с крупой**Номер рецептуры: **80**

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 № 67

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель до 1 сентября	72	54
С 31.10 по 31.12	77,1	54
С 01.01. по 29.02	81,7	54
с 1 марта	90,18	54
Крупа: рисовая, пшено,	3,6	3,6
Бульон или вода	135	135
или перловая, овсяная, пшеничная	7,2	7,2
Бульон или вода	126	126
Морковь		
до 1 января	9	7,2
после 1 января	9,5	7,2
Лук репчатый	8,64	7,2
Масло растительное	1,8	1,8
Соль	1	1
Выход:	-	180

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
2,60	2,79	17,00	103,52	8,25

Технология приготовления: лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами.

Инженер-технолог



М.С. Конева

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20__ г.

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	96	44
или куриная грудка охлажденная с костью и кожей	54,5	44
или филе птицы (полуфабрикат)	45	44
Хлеб пшеничный	11	11
Молоко	14	14
Масса полуфабриката	-	69
Соль	0,15	0,15
Выход	-	60

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, разделяют 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 60 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
6,3	5,6	3,9	92,09	0,18

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: 318

Технологическая карта №5
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
Выход	-	100	-	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 прокипяченным сливочным маслом.

Химический состав данного блюда на 100 г:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
1,27	1,92	10,22	63,26	9,3

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 78

Наименование изделия: **Кисель молочный**

Номер рецептуры: **384**

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	133	126 ¹
Сахар	14	14
Крахмал картофельный	9	9
Вода	9	9
Выход:		150

¹Масса молока кипяченого

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
3,149	2,795	22,68	128,48	1,079

Технология приготовления: в кипящем молоке растворяют сахар, вливают предварительно разведенный молоком или водой крахмал, доводят до кипения и варят при непрерывном помешивании на слабом огне 8-10 мин. К концу варки можно добавить ванилин. Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают в стаканы. Можно посыпать сахаром в количестве 5-8 % от нормы предусмотренной рецептурой. Кисель подают при температуре 14-16 °С.

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 ДС 4.

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 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

Технологическая карта № 53

Наименование изделия: **Икра свекольная**

Номер рецептуры: **54**

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
Свекла		
до 1 января	61,4	48 ¹
после 1 января	65,3	48 ¹
Лук репчатый	11,8	9,9
Томатное пюре/паста	16,5/6,6	16,5/6,6
Масло растительное	3	3
Сахар	0,72	0,72
Выход:		60

¹Масса отварной очищенной свеклы.

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
1,41	2,76	8,00	62,46	4,03

Технология приготовления: свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассирования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассированным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № РЫБА ОТВАРНАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба отварная», вырабатываемое и реализуемое в МАДОУ ДС 4.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба отварная», 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
Рыба обезглавленная, потрошенная, мороженая: хек тихоокеанский	102,7	76
или треска	102,5	79
или горбуша	138,2	76
или минтай	98,7	76
Морковь до 1 января	3,75	3
после 1 января	3,99	3
Лук репчатый	6	5
Соль	0,1	0,1
Выход	-	60

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают водой на 3-5 см выше поверхности филе, добавляют лук репчатый, морковь, когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – филе рыбы уложено на тарелку, сбоку гарнир.

Цвет – рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Вкус – рыбы в сочетании с соусом или маслом, приятный, умеренно соленый.

Запах – рыбы с ароматом соуса или масла.

Консистенция – мягкая, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти.

6.2 Микробиологические показатели рыбы отварной 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
10,53	1,42	0,47	56,78	0,30

Ответственный за оформление ТТК,
инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 69

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: **321**

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
Картофель		
с 1 декабря по 31 декабря	147	102,6
с 1 января по 28-29 февраля	158	102,6
с 1 марта	171	102,6
Молоко	19	18 ¹
Масло сливочное	5,25	5,25
Соль	0,5	0,5
Выход:	-	120

¹Масса 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	
2,45	3,84	16,35	109,78	14,53

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



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: 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
Итого	-	43,8	40,95
Масса полуфабриката	84,00	40	34
Выход	80	37	32
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, 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

«___» _____ 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 МАДОУ ДС 4.

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 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 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
3,30	0,36	16,70	83,24	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Технологическая карта № 83

Наименование изделия: **Кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: **395**

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
Кофейный напиток	2	2
Молоко	75	75
Сахар	7	7
Вода	90	90
Выход:		150

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
2,15	1,46	15,50	83,74	0,28

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 молоко с сахаром и доводят до кипения. Отпускают кофейные напитки в чашках или стаканах при температуре 70 °С.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев