

Наименование изделия: **Каша манная 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. /М.:ДеЛи плюс, 2014.-584 с.

Технологическая карта № 74

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	23,1	23,1
Молоко	132	132
Соль	0,2	0,2
Сахар	7	7
Выход:		155

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
2,36	0,23	21,0	95,0	0

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

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: **218**

Технологическая карта № 78

Омлет с картофелем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель с 31.10 по 31.12	35	24 ¹
с 1 января по 28-29 февраля	38	24 ¹
с 1 марта	41	24 ¹
Яйцо	1 шт.	40
Молоко	14	14
Масса омлетной смеси	-	52
Масло сливочное	4	4
Соль	0,3	0,3
Масса готового омлета	-	80
Масло сливочное	5	5
Выход:	-	85

¹Масса отварного картофеля

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
5,73	11,04	6,29	147,44	0,1

Технология приготовления: подготовленный, отварной картофель протирают и формируют в виде лепешек, укладывают на сковороду с растопленным сливочным маслом, заливают омлетной смесью и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Инженер-технолог

Конева

М.С. Конева

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ Д/С 4

Кожемяко Я.А.
«____» _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Омлет с картофелем и сосисками

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Омлет с картофелем и сосисками», вырабатываемое и реализуемое в МАДОУ Д/С 4.

2 Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Омлет с картофелем и сосисками», 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 Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель с 31.10 по 31.12	35	24 ¹
с 1 января по 28-29 февраля	38	24 ¹
с 1 марта	41	24 ¹
Сосиски говяжьи	16	15
Яйцо	1 шт.	40
Молоко	14	14
Масса омлетной смеси	-	52
Масло сливочное	4	4
Соль	0,3	0,3
Масса готового омлета	-	95
Масло сливочное	5	5
Выход:	-	100

4 Технологический процесс

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

Подготовленный, отварной картофель протирают и укладывают на противень с растопленным сливочным маслом. Сосиску режут на ломтики, толщиной примерно 1 см, укладывают на картофельную основу, заливают омлетной смесью и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

5 Требования к оформлению, реализации и хранению

Омлет падают порционными кусками.

6 Показатели качества и безопасности ТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма – квадратно-прямоугольные порционные куски, поверхности изделий равномерно пропарены.

Цвет – молочно-желтый, с вкраплениями розового цвета, свойственного сосискам.

Вкус - свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – сочная, мягкая, нежная.

6.2 Микробиологические показатели зраз 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

Пищевая ценность блюда «Омлет с картофелем и сосисками» на выход 100 г

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
6,73	17,04	9,29	172,42	0,1

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 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	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)	
3,058	2,658	13,2	88,9	1,43

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

Номер рецептуры: 368

Технологическая карта № 113

Фрукты свежие

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	91,2	80
или бананы	133,6	80
или апельсины	113	80
или мандарины	108	80
Выход	-	80

Технология приготовления

Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке. Бананы, апельсины, мандарины очищают от кожуры непосредственно перед подачей. Апельсины и бананы разрезают на дольки. Мандарины выдают целыми или разделяют на дольки перед подачей (в зависимости от размера).

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
0,40	0,47	9,80	45,03	10,00

Инженер-технолог



Р.А.Журавлёв

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

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 Д/С 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 Рецепттура

Наименование сырья 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 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/ржано-пшеничный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда «Хлеб ржаной/ржано-пшеничный» на выход 25 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
1,65	0,18	8,35	43,5	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МАДОУ Д/С 4

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

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	180	180
Выход	-	180

Технология приготовления

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин 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

УТВЕРЖДАЮ
_____/_____
« ____ » _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Салат из соленых огурцов с зеленым горошком
1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из соленых огурцов с зеленым горошком», вырабатываемое и реализуемое в МБ(А)ДОУ Д/С

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат из соленых огурцов с зеленым горошком», 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	79,1	71,2
Горошек зеленый консервированный	19,7	12,8
Масло растительное	4	4
ВЫХОД	-	80

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Огурцы нарезают кубиком и соединяют с горошком консервированным. Салат заправляют маслом растительным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат отпускают при температуре 7-14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: огурцов – хрустящая, горошка – мягкая, нежная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из соленых огурцов с зеленым горошком» соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из соленых огурцов с зеленым горошком» на выход 80 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
0,67	3,10	6,86	58,00	

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 плюс, 2014.-584 с.

Номер рецептуры: 57

Технологическая карта № 47**Борщ с квашеной капустой и картофелем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свёкла (до 1.01)	50	40
или свёкла (с 1.01)	53,3	40
Квашеная капуста	21,5	15
Картофель (с 1.09 по 31.10)	26,7	20
или картофель (1.11-31.12)	28,6	20
или картофель (с 1.01 по 29.02)	30,7	20
или картофель (с 1.03)	33,3	20
Морковь (до 1.01)	15,6	12,5
или морковь (с 1.01)	16,7	12,5
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре/паста	7,5/3	7,5/3
или томат свежий	16,6	16,3
Масло растительное	5	5
Сахар	2,5	2,5
Соль	0,15	0,15
Бульон или вода	200	200
Выход	-	250

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду, закладывают картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, тушеную квашеную капусту, томатное пюре или свежие томаты и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща).

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность составляет (ккал)	
1,73	4,91	12,21	99,9	8,04

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.

Номер рецептуры: **322**

Пюре картофельное с морковью

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель с 31.10 по 31.12.	99	69
с 01.01.по 29.02.	105	69
С 01.03 до молодого	115	69
Морковь до 1 января	26	20,8
с 1 января	27,7	20,8
Молоко	15,8	15 ¹
Масло сливочное	3,5	3,5
Соль	0,5	0,5
Выход:	-	100

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	
1,91	3,08	12,01	83,41	10,50

Технология приготовления: очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Биточки рубленные 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 «Биточки рубленные 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	92	59
или куриная грудка охлажденная с костью и кожей	77,46	59
или филе птицы (полуфабрикат)	61	59
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко	21	21
Масса полуфабриката	-	91
Масло сливочное	3	3
Соль	0,2	0,2
Выход		80

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, масло сливочное, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделявают на биточки (1-2 шт. на порцию), кладут в смазанную сливочным маслом емкость, варят на пару 25-30 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена.

Цвет – котлеты – бело-серый.

Вкус - свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – мягкая, сочная.

6.2 Микробиологические показатели биточков 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
11,27	11,84	7,07	179,89	0,32

Ответственный за оформление ТТК,
инженер-технолог



М.С. Конева

МАДОУ ДС 4

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: 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 ¹
или яблоки,	15,1	56,0 ¹
или груши,	30,0	45,1 ¹
или курага,	20,0	37,1 ¹
или урюк,	25,1	46,0 ¹
или изюм	20,0	32,0 ¹
Сахар ²	16,0	16,0
Кислота лимонная	0,3	0,3
Вода	203	203
Выход	-	200

¹ масса плодов или ягод вареных

² 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, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
0,44	0,02	27,77	113,02	0,40

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ Д/С 4

Кожемяко Я.А.
« ____ » _____ 2019

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 Д/С 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 Рецепт

Наименование сырья 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 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 ржаной/ржано-пшеничный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда «Хлеб ржаной/ржано-пшеничный» на выход 25 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
1,65	0,18	8,35	43,5	-

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 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	30,0	30,0
ВЫХОД	-	30

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 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

«___» _____ 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 МАДОУ ДС 4.

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	89	80
Выход	-	80

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 овощей соленных 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
0,88	0,08	2,8	16,0	12,0

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.

Номер рецептуры: **313**

Технологическая карта № 92

Каша рассыпчатая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная или пшено	48	48
ячневая или перловая	40	40
или рисовая	42,8	42,8
или гречневая	57,1	57,1
Вода	84	84
Соль	0,2	0,2
Масло сливочное	4	4
Выход:	-	120

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
4,20	2,55	25,90	143,35	0

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), оставшееся масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Инженер-технолог



М.С. Конева

УТВЕРЖДАЮ

«____» _____ 20 ____ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С ОМЛЕТОМ И ОВОЩАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Зразы куриные с омлетом и овощами», вырабатываемое и реализуемое в МАДОУ ДС 4.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Зразы куриные с омлетом и овощами», 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	50,5	32
или куриная грудка охлажденная с костью и кожей	42,1	32
или филе птицы (полуфабрикат)	33,6	32
Хлеб пшеничный	6	6
Молоко	15	15
Фарш		
яйца	1/6 шт.	7
молоко	3	3
морковь до 1 января	9,5	7 ¹
после 1 января	10	7 ¹
Кабачки или тыква	15	8,7 ¹
масло сливочное	2	2
Соль	0,2	0,2
Масса фарша		27,7
Выход		60

¹Масса припущенных овощей

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из мякоти кур готовят котлетную массу. Очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом до готовности, протирают через сито, выкладывают на сковороду, смазанную маслом, заливают омлетной массой.

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

Из котлетной массы формируют кружки толщиной в 1 см, на середину которых кладут приготовленный омлет с овощами, нарезанный мелкими ломтиками, после чего края кружков соединяют, придают изделию овальную форму, варят на пару.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма – овально-приплюснутая с тупыми концами, поверхности изделий равномерно пропарены.

Цвет – сероватый.

Вкус – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – сочная, мягкая, нежная.

6.2 Микробиологические показатели зраз 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
6,76	7,36	6,20	118,08	0

Ответственный за оформление ТТК
Инженер-технолог

 М.С. Конева

Наименование изделия: **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: **458**

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 принт, 2014. – 584 с

Технологическая карта № 122

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Тесто дрожжевое №26	-	29
Мука на подпыл	0,87	0,87
Творожный фарш:		
творог	12,2	12
сахар	3	3
яйцо	0,04	0,04
мука пшеничная	0,04	0,04
Или повидло	15	15
Меланж для смазки ватрушек	0,75	0,75
Масло растительное для смазки листов	0,13	0,13
Выход:	-	35

Влажность 14,00±1,5 %

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
2,23	1,49	22,06	110,57	0,04

Технология приготовления: Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы массой 29 г. Укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой – по 15 г. Смазывают яйцом только края теста, при этом смазывать края следует до заполнения лепёшек творожным фаршем и выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 мин.

Инженер-технолог

Конева

М.С. Конева

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: 453

Технологическая карта № 26**Тесто дрожжевое**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Расход сырья на 29, г		
	Для пирожков печеных		Для ватрушек, пирожков, кулебяк
	простых	сдобных	
Мука пшеничная высшего или 1-го сортов	18,35	18,56	18,5
Сахар	1,2	1,33	0,9
Масло растительное	0,46	1,6	0,7
Яйца	-	2,0 гр	0,9 гр
Соль	0,29	0,2	0,2
Дрожжи (прессованные)	0,5	0,6	0,5
Вода	8,7	4,9	7,4
Выход	29	29	29
Влажность, %	40	33	38

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят двумя способами – опарным и безопарным.

Дрожжевое тесто (безопарный способ)

В дежу тестомесительной машины вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растительное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Дрожжевое тесто (опарный способ)

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растительное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Химический состав данного блюда на 1 кг:

Наименование	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
Тесто дрожжевое для пирожков простых	69,57	24,32	479,32	2414	-
Тесто дрожжевое для пирожков сдобных	79,73	73,46	487,44	2930	-
Тесто дрожжевое для для ватрушек, пирожков, кулебяк	74,78	40,64	475,21	2566	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

МАДОУ Д/С 4

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.
 Номер рецептуры: 401

Технологическая карта № 36

Напиток кисломолочный (ряженка, кефир, йогурт питьевой, «Снежок»)

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	92	

Инженер-технолог



Р.А.Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ Д/С 4

Кожемяко Я.А.
« ____ » _____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб пшеничный», вырабатываемое и реализуемое в МАДОУ Д/С 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	30,0	30,0
ВЫХОД	-	30

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 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