

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: 3

Технологическая карта № 58

Бутерброд с сыром российским

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр российский	10,6	10
Масло	5	5
Хлеб пшеничный	30	30
Выход:		45

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
4,73	6,88	14,6	139,0	0,07

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

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: **185**

Технологическая карта № 72

Каша овсяная жидкая с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа овсяная	39,6	39,6
или «Геркулес»	30,5	30,5
Молоко	164	164
Соль	0,3	0,3
Сахар	7	7
Масло сливочное	4	4
Выход:		205

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
3,79	5,48	19,0	140,6	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 и прокипячённым маслом.

Инженер-технолог



М.С. Конева

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: 395

Технологическая карта № 4

Кофейный напиток с молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	3	3
Сахар	10	10
Молоко	90	90
Вода	108	108
Выход	-	180

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через сито, выделенное для этой цели. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
2,85	2,41	14,4	90,53	1,17

Инженер-технолог



Р.А.Журавлёв

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБ(А)ДОУ Д/С

«_____» _____ 2019

Технологическая карта № 151

Наименование изделия (блюда): **Кондитерские изделия - печенье**

Вид обработки: без обработки

Наименование сборника рецептур: «Детский сад. Питание»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печенье сахарное	20	20
Выход:		20

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
4,1	2,3	13,2	94	

Технология приготовления.

Готовый продукт промышленного производства.

Готовые изделия порционируют на тарелку.

УТВЕРЖДАЮ

«__»____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Фрукты свежие

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	114	100
или бананы	167	100
или апельсины	141	100
или мандарины	135	100
ВЫХОД	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, или очищенные бананы нарезают, бананы, апельсины разрезают, 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 100г

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

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

Наименование изделия: **Салат из квашеной капусты**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Лапшина В.Т., 2004.

Технологическая карта № 64

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста квашенная	92,8	64,8
Лук репчатый	9,6	8
Сахар	3	3
Масло растительное	3,6	3,6
Выход:		80

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
0,67	3,10	6,86	58,00	2,1

Технология приготовления: квашенную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Инженер-технолог

Конева

М.С. Конева

Номер рецептуры: **84**

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

Технологическая карта № 83

Суп картофельный с рыбными фрикадельками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель (с 1.03)	139,7	100
или картофель (31.10-31-12)	130	100
или картофель (с 1.01 по 29.02)	134,2	100
Морковь (до 1.01)	12,5	10
или морковь (с 1.01)	13,3	10
Лук репчатый	12	10
Томаты свежие	13,25	12
или томатная паста	2,5	2,5
Масло растительное	2,5	2,5
Соль	1	1
Бульон или вода	150	150
Выход:		250
Фрикадельки рыбные готовые		2 шт по 25

Химический состав блюда:

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

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

Инженер-технолог



Р.А.Журавлёв

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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ (ГАРНИР)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Хек тихоокеанский б/г, потрош., с/м	31,75	23,5
или треска б/г, потрош., с/м	30,5	23,5
или горбуша б/г, потрош., с/м	29,7	23,5
или минтай б/г, потрош., с/м	30,9	23,5
Яйца	0,03 шт.	1,3
Лук репчатый	6	5
Соль	0,2	0,2
Масса полуфабриката	-	31,25
Выход	-	25

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Фрикадельки кладут в суп при отпуске.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделия в форме шариков одинакового размера.

Цвет – светло-коричневый.

Вкус – отварных рыбных фрикаделек.

Запах – отварных рыбных фрикаделек.

Консистенция – мягкая, нежная.

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 1000 г)

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

Инженер-технолог

Конева

М.С. Конева

Или Наименование изделия: Суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: **87**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.

Технологическая карта №68

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Консервы рыбные в собственном соку	40	40
Картофель:		
с 1 декабря по 31 декабря	100	70
с 1 января по 28-29 февраля	108	70
с 1 марта	117	70
Морковь		
до 1 января	20	16
после 1 января	21,3	16
Лук репчатый	9,6	8
Крупа рисовая	5	5
Зелень	1,8	1,75
Бульон рыбный или вода	200	200
Выход:	-	250

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
8,60	8,41	14,33	167,37	9,11

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

Инженер-технолог



М.С. Конева

УТВЕРЖДАЮ

_____ / _____

«_____» _____ 20 ____ г.

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

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА (на основе № 280)

Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина бескостная, охлажденная/филейная часть	58,2	53
Яйца	1/3 шт.	13
Мука пшеничная	3	3
Тыква	31	18 ¹
Масса полуфабриката	-	87
Масло сливочное на смазку	3	3
Соль	0,5	0,5
Выход	-	80

¹Масса припущенной тыквы

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – суфле сохранило форму.

Цвет – светло-оранжевый.

Вкус – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – сочная, нежная, однородная.

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 80 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
11,46	4,39	0,13	85,87	0

Ответственный за оформление ТТК,
инженер-технолог

Конева

М.С. Конева

Номер рецептуры: **313**

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 № 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

Конева

М.С. Конева

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: 372

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	163	163
Черешня или вишня,	38	36
или слива или персики,	40	36
Вода	133	133
Сахар	10	10
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.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб ржаной/ржано-пшеничный**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб ржаной», 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	87,0	-

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБ(А)ДОУ Д/С
_____/_____
«__»_____ 2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Хлеб пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	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

Номер рецептуры: **40**

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, 2010. – 584 с

Технологическая карта № 62

Салат из моркови с яблоками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Морковь:		
до 1 января	53	42,4
после 1 января	56,6	42,4
Яблоки свежие	39	34,4
Сахар	1	1
Масло растительное	4	4
Выход:		80

¹Масса проваренной кураги

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
1,03	4,10	8,75	76,05	3,94

Технология приготовления: сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезают.. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар и заправляют маслом растительным.

Инженер-технолог

Конева

М.С. Конева

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 236

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

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

Технология приготовления

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

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

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

Химический состав данного блюда:

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

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев

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.

Номер рецептуры: 359

Технологическая карта № 31**Соус фруктовый (абрикосовый)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Абрикосы свежие	18	15,5	9	7,75
или курага	3,3	3,3	1,65	1,65
Вода для кураги	12	12	6	6
Сахар	18	18	9	9
Выход	-	30		15

Технология приготовления

Свежие абрикосы погружают в кипяток на 30-40 с, снимают с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточки, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

Химический состав данного блюда:

Выход порции, г	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
30	0,14	0,02	19,4	78,14	0,62
1000	4,64	0,52	645,15	2604	20,60

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, 2014. – 584 с.

Номер рецептуры: 362

Технологическая карта № 31/1**Соус фруктовый (яблочный)**

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

Технология приготовления

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

Химический состав данного блюда:

Выход порции, г	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
30	0,14	0,02	19,4	78,14	0,62
1000	4,64	0,52	645,15	2604	20,60

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. /М.:ДеЛи плюс, 2014.-584 с.

Номер рецептуры: 368

Технологическая карта № 98

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 блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	
0,32	0,32	7,8	35,5	8

Инженер-технолог



М.С. Конева

МБ(А)ДОУ Д/С

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 400

Технологическая карта № 52

Молоко кипяченое

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	210	200 ¹
Выход	-	200

¹ – масса молока кипяченного

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)	
6,09	5,42	10,07	133,33	2,73

Инженер-технолог



Р.А. Журавлев