

Оглавление

№ п/п	Название блюда	Номер технологической карты
1	Яйцо отварное	№ 1
2	Икра кабачковая	№ 2
3	Чай с сахаром	№ 3
4	Хлеб с маслом и сыром	№ 4
5	Соки овощные или ягодные	№ 5
6	Кондитерские изделия	№ 6
7	Суп с рыбными консервами	№ 7
8	Биточки	№ 8
9	Каша гречневая (другая крупа) с маслом сливочным	№ 9
10	Компот из сухофруктов	№ 10
11	Хлеб пшеничный	№ 11
12	Хлеб ржаной	№ 12
13	Запеканка из капусты и отварного мяса	№ 13
14	Макаронник со сметаной	№ 14
15	Кофейный напиток с молоком	№ 15
16	Каша пшеничная (другая крупа) с маслом, сахаром	№ 16
17	Какао на молоке	№ 17
18	Куры отварные	№ 18
19	Фрукты	№ 19
20	Суп гороховый	№ 20
21	Сметана	№ 21
22	Ряженка	№ 22
23	Творожная запеканка, сметана	№ 23
24	Творожный пудинг с маслом и сахаром, сметана	№ 24
25	Борщ, сметана	№ 25
26	Рыба ,запеченная в омлете	№ 26
27	Морковь тушенная	№ 27
28	Каша геркулесовая молочная (другие крупы)	№ 28
29	Кофейный напиток	№ 29
30	Свекольник, сметана	№ 30
31	Слоёные голубцы	№ 31
32	Йогурт	№ 32
33	Зелёный горошек	№ 33
34	Омлет	№ 34
35	Шницель мясной	№ 35
36	Картофель с маслом	№ 36
37	Макаронные отварные с сыром	№ 37
38	Щи, сметана	№ 38
39	Зразы с яйцом	№ 39
40	Витаминизированный напиток	№ 40
41	Каша молочная гречневая (другая крупа)	№ 41
42	Суп с макаронными изделиями	№ 42
43	Каша рисовая молочная (другие крупы)	№ 43
44	Суфле творожное с рисом, сметана	№ 44
45	Суп картофельный с фрикадельками	№ 45
46	Котлета рыбная	№ 46
47	Гороховая каша	№ 47
48	Запеканка из печени с рисом	№ 48
49	Макаронные молочные отварные	№ 49
50	Оладьи из печени	№ 50
51	Суфле из кур	№ 51
52	Жаркое по – домашнему	№ 52
53	Каша молочная манная	№ 53

54	Рыба тушеная в томатном соусе с овощами	№ 54
55	Суп картофельный	№ 55
56	Кисель из сухофруктов	№ 56
57	Свекла тушеная	№ 57
58	Чай с молоком	№ 58
59	Рагу из мяса курицы	№ 59
60	Запеканка творожно-морковная	№ 60
61	Плов из кур	№ 61
62	Плов из риса с фруктами	№ 62
63	Суп овощной на масле со сметаной	№ 63
64	Суп крестьянский, сметана	№ 64
65	Овощи тушеные	№ 65
66	Хлеб с маслом	№ 66
67	Каша пшеничная (другая крупа) с маслом сливочным	№ 67

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: **яйцо отварное**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей в ДОУ» Беленова Г.И. стр.110

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									Химический состав данного блюда									
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг						Витамины, мг							
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры,г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	фосфор	магний	калий	йод	селен	фтор	A	D	C	B1	B2
Яйцо	50	50																	
Выход:		50	5,32	4,66	0.3	62,8	22.0	1.0									0		

Технология приготовления: яйца, после предварительной обработки, варят 10 минут после закипания

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 2/5

Наименование изделия: икра кабачковая

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: <https://www.devchuli.ru/forum/topic.php?id=1990>

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов										Химический состав									
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры,г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D	
Икра кабачковая	30	30																		
Выход:		30	0.72	2.83	4.63	46.80	19.20	0.25							0.03	0.03	5.76			

Технология приготовления: кабачковую икру перед раздачей кипятят.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: чай с сахаром

Наименование сборника рецептур: «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» Савельева Н.Ю., стр.117

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов										Химический состав									
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры,г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D	
Чай	1	1																		
Сахар	5	5																		
Выход:		200	0.18	0	12.6	25.2	5.4	0.36							0	0	0			

Технология приготовления: воду прокипятить 2-3 минуты, заварить чай крутым кипятком, закрыть и дать настояться в течение 5-6 минут, процедить, добавить кипятком, сахар, довести до кипения.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: хлеб с маслом с сыром

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей в ДОУ» Беленова Г.И., 2010 стр 21

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг											Витамины, мг		
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры,г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
хлеб	30	30																	
Масло	8	8																	
Сыр	4,5	4,5																	
Выход:		30/8/4	4.64	8.94	14.68	130.28	107.92	0.45							0.04	0.03	0.016		

Технология приготовления: *масло нарезают тонкими кусочками, с расчетом, чтобы оно покрывало большую часть ломтика хлеба, сверху кладут кусочек сыра.*

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 5/1

Наименование изделия: Соки овощные или ягодные

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						Химический состав данного блюда											
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг								Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B2	C	A	D
Сок	93,75	93,75																
Выход:		93,75	0.75	0	17.6	70.68	12.03	0.3						0.02	0.02	3.01		

Технология приготовления:

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: кондитерские изделия

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей в ДОУ» Беленова Г.И., 2010 стр 38

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						Химический состав данного блюда											
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг								Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры,г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B2	C	A	D
печенье	50	50																
Выход:		50	1.66	1.76	14.9	83.6	4.86	0.16						0.02	0.06	0		

Технология приготовления:

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 7/5

Наименование изделия: суп с рыбными консервами.

Номер рецептуры: 95

Наименование сборника рецептов: СРБ для детей в ДОУ. Тутельян В.А., 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							Химический состав данного блюда											
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг								Витамины, мг					
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Рыбные консервы	20,83	20,83																	
Масло слив.	2	2																	
Масло растительное	3	3																	
Картофель 01.09.- 31.10	60	45																	
31.10- 31.12	60	45																	
31.12- 28.02	60	45																	
29.02-01.09	60	45																	
Лук	10	8																	
Морковь	10	8																	
Выход:		200	12.67	16.54	17.47	269.75	15.632	0.9024	61/048	26/508				1/4502	0.14	0.19	17.76	0	0

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают подготовленный картофель, пассированные овощи, рыбные консервы.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: БИТОЧКИ

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей в ДОУ» Беленова Г.И., 2007 стр 139

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							Химический состав данного блюда											
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг								Витамины, мг					
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Мясо	60	50																	
Масло растительное	5,4	5,4																	
Лук	10	8																	
хлеб	20	20																	
Выход:		50	15.4	14.2	19.9	158	13.86	1.0							0.05	0.07	0		

Технология приготовления: в подготовленный фарш добавляют пропущенные через мясорубку лук, размоченный хлеб, формуют биточки, укладывают на смазанный противень, приготавливают в духовом шкафу при температуре 180-200С

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
« ____ » _____ 20 ____ г

Технологическая карта № 9

Наименование изделия: Каша гречневая (другая крупа) с маслом сливочным

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., 2015 стр.108

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						Химический состав данного блюда												
			Пищевые вещества				Минер.вещества, мг								Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры,г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
Гречка (другая крупа)	40	30																	
Выход:		100	5.82	3.62	30	175.87	26.57	0.55							0.06	0.04	0		

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают предварительно промытую гречку, варят до готовности, добавляют масло.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» Беленова Г.И., 2010, стр.151

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							Химический состав данного блюда											
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Сухофрукты	8.3	8.3																	
Сахар	7.5	7.5																	
Выход:		200	0.54	-	27.85	80.7													

Технология приготовления: в кипящую воду закладываются промытые сухофрукты, варят до готовности фруктов, добавляют сахар, доводят до кипения.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей в ДОУ» Беленова Г.И., 2010, стр.57

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Хлеб пшеничный	20	20	0.52	0.16	9.72	47.6	4.0	0.22							0.02	0.01	0		
	25	25	1.9	0.2	12.15	59.5	5.0	0.28							0.03	0.01	0		
	30	30	2.28	0.24	14.58	71.4	6.0	0.33							0.04	0.01	0		
	5	5	1	0,5	7,2														
	40	40	3.2	0.33	18.9	92.7	8.0	0.44							0.05	0.01	0		
	10	10	1.2	0.1	14.58	71.4	6.0	0.33							0.04	0.01			
	27	27	0.52	0.16	9.72	47.6	4.0	0.22							0.02	0.01			
Выход:																			

Технология приготовления:

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей в ДОУ» Беленова Г.И., 2010, стр.44

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Хлеб ржаной	37.5	37.5																	
Выход:		37.5	3.2	0.7	26.6	128													

Технология приготовления:

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 « _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: **Запеканка из капусты и отварного мяса**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур Организация рационального питания детей в ДОУ

Беленова Г.И., Павлова Т.А. 2007г, стр. 134

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Капуста	180	140																	
Мясо	50	35																	
Яйцо	1/4	12																	
Молоко	30	30																	
Манка	15	15																	
Масло сливочное	3	3																	
Выход:		150	16,6	8,2	29,9	231,9	40.5	1.05							0.15	0.11	5.53		

Технология приготовления: капусту шинкуют и тушат в молоке до готовности, затем постепенно всыпают манную крупу и продолжают тушить еще 5-10 минут. В конце тушения добавляют яйцо и хорошо перемешивают. Половину капустной массы кладут на смазанный маслом противень, сверху вареная, слегка обжаренная и пропущенное через мясорубку мясо, покрывают его оставшейся капустой, разравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в духовке.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 « _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 14

Наименование изделия **Макаронник со сметаной**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., 2015 стр.51

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката в		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Макароны	40	40																	
Масло сливочное	3,8	3,8																	
молоко	50	50																	
Яйцо	1\4	13																	
сахар	5	5																	
сметана	8	8																	
Выход:		126/8	3.06	6.45	28.32	113.56	11.93	0.75							0.06	0.012	0		

Технология приготовления: макароны отваривают в смеси молока и воды, не откидывая, в охлажденные до 60 гр. макароны добавляют 2\3 яиц, взбитые с сахаром и перемешивают. Массу выкладывают на противень, смазывают сметаной, смешанной с остальными яйцами и запекают в духовом шкафу при температуре 200гр. 20-30 минут.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 « ____ » _____ 20 ____ г

Технологическая карта № 15/4

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей в ДОУ» Беленова Г.И. Павлова Т.А. ,2007 г,стр150

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность , ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Молоко	164,28	164,28																	
Сахар	5	5																	
Кофейный напиток	0,5	0,5																	
Выход:		200	2,8	3,2	19,6	114,8	30.6	0							0.02	0.07	0		

Технология приготовления: Кофейный напиток (злаковый)насыпать в кастрюлю ,залить кипятком ,перемешивая довести до кипения и варить в течение 1-2 мин. Затем процедить, добавить сахар, горячее молоко и довести до кипения.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Каша пшенная (другая крупа) с маслом, сахаром

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Питание детей» Снигур М.И. Корешкова З.Т. под редакцией доктора медицинских наук, профессора В.Д. Отт 1988г.стр 255

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	1	1																	
Пшено (другая крупа)	30	30																	
сахар	7,5	7,5																	
Выход:		90	3.21	3.14	20.79	136,18	26.15	0.55							0.06	0	0		

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают промытое пшено, варят до готовности крупы, добавляют сахар, масло.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 17/5

Наименование изделия: КАКАО НА МОЛОКЕ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей в ДОУ»

Составители: Беленова Г.И., Павлова Т.А.2007 г, стр. 150

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Молоко	156,67	156,67																	
Сахар	7,5	7,5																	
какао	1,6	1,6																	
Выход:		200	5,1	6,4	13,4	163,9	19.2	2.64							0.02	0.02	0.016		

Технология приготовления: *небольшое количество воды прокипятить 2-3 мин, развести какао, добавить горячее молоко, сахар, довести до кипения.*

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 18/2

Наименование изделия КУРЫ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Питание детей» Снигур М.И. Корешкова З.Т. под редакцией доктора медицинских наук, профессора В.Д. Отт 1988г.,стр.229

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Куры	43,24	35																	
Выход:		30	6.56	10.67	11.72	104.71	27.72	1.06							0.06	0.1	0.12		

Технология приготовления: подготовленные тушки курей отваривают, отварную курицу охлаждают, удаляют спинную часть, рубят на порции, укладывают на противень, заливают бульоном и доводят до готовности в духовом шкафу.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 19

Наименование изделия: ФРУКТЫ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация питания в ДОУ» Савельева Н.Ю., стр.139

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Яблоко	75	75																	
Выход:		75	0.48	0.48	11.76	56.4	19.2	2.64							0.02	0.02	12.0		

Технология приготовления: *перед раздачей фрукты моют.*

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 20

Наименование изделия: СУП ГОРОХОВЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей в ДОУ» Беленова Г.И., 2010, стр.138

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
Масло растительное	4	4																	
Горох	10	10																	
Картофель 01.09-31.10	60	45																	
01.11- 31.12	60	45																	
01.01-28.02	60	45																	
28.02-01.09	60	45																	
Лук	10	8																	
морковь	10	8																	
Выход:		200	3.67	3.46	18.694	127.89	33.49	2.22							0.22	0.07	8.25		

Технология приготовления: горох перебрать, залить холодной водой, варить до готовности гороха. В кипящую воду закладывают подготовленный картофель, пассированные овощи, сваренный отдельно горох, варят до готовности картофеля.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: сметана
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов: ЗАО «Тбилисский маслосырзавод»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Сметана	9	9																	
Выход:		9	2.6	15.0	3.0	157	33.49	2.22							0.22	0.07	8.25		

Технология приготовления:

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 22/13

Наименование изделия: РЯЖЕНКА

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: <https://api.pbprog.ru:40135/databases/fooddoup1/46/519.php>

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Ряженка	90,91	90,91																	
Выход:		90,91	5.22	4.5	7.56	91.206	223.2	0.18							0.036	0.234	0.54		

Технология приготовления

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан. Требования к качеству Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета Консистенция: жидкая, сметано-образная Цвет: от белого до светло-кремового Вкус: молочно-кислый Запах: кисломолочных продуктов

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко
« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 23/1

Наименование изделия: **Творожная запеканка, сметана**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., 2015, стр 61

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2,8	2,8																	
молоко	20	20																	
Творог	63,16	63,16																	
манка	10	10																	
Яйцо	1/4	12,5																	
сахар	5	5																	
Сметана	8	8																	
Выход:		85/8	13.66	9.04	9.92	181.33	85.97	0.69							0.06	0.24	0.24		

Технология приготовления: смешать молоко, творог, манку, сахар, яйца выпекать в духовом шкафу 25-30 мин. При температуре 180-200 С

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 « ____ » _____ 20 ____ г

Технологическая карта № 24/4

Наименование изделия: **Творожный пудинг с маслом и сахаром сметана**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» Беленова Г.И., 2010, стр 114

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	1,8	1,8																	
Творог	72,73	72,73																	
Яйцо	1/4	12																	
Манка	10	10																	
молоко	50	50																	
сахар	5	5																	
сметана	8	8																	
Выход:		95/8	15,4	10,25	22,8	192,1	56.64	0.52							0.05	0.11	0.13		

Технология приготовления: в творог добавляют яйца, сахар, манку, замоченную в молоке, хорошо вымешивают. На смазанный противень выкладывают творожную массу слоем 3 см, помещают в духовой шкаф, выпекают при температуре 180- 200 гр .15-20 минут.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 25

Наименование изделия: БОРЩ, СМЕТАНА

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешова. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
Масло растительное	4	4																	
Картофель 01.09-31.10	55	35																	
01.11- 31.12	55	35																	
1.1- 28.02	55	35																	
29.02- 01.09	60	45																	
Капуста	30	22																	
Лук	10	8																	
Морковь	10	8																	
свекла	30	24																	
томат	5	5																	
Сметана	8	8																	
Выход		200/8	1,55	1.87	9.33	66.7	40	1.2							0,04	0.05	9.9		

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают подготовленный картофель, варят до готовности картофеля, добавляют пассированные с томатом овощи, капусту, сметану.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 26

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., стр.208

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Рыба	105	60																	
Масло сливочное	2	2																	
Молоко	30	30																	
яйцо	1\2	25																	
Выход:		100	17.73	4.62	2.92	123.33													

Технология приготовления: рыбу отваривают, отделяют от костей, на смазанный противень укладывают подготовленную рыбу, заливают взбитыми с молоком яйцами. Омлет приготавливают в духовом шкафу при 180- 200 гр. 20- 25 минут.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: морковь тушеная

Наименование сборника рецептур: Л.Е. Курнешева. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Наименование сырья

Расход сырья и полуфабрикатов

Химический состав данного блюда

			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Морковь	60	48																	
Масло растительное	2	2																	
Лук	5	4																	
Томат	5	5																	
Выход:		50	1.41	1.52	4.15	35.2	37	0.4							0.03	0.05	2.18		

Технология приготовления:

Морковь* тщательно промыть, очистить, мелко измельчить. Лук* очистить, мелко нарезать и припустить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла, в конце добавить томатное пюре. Подготовленную морковь соединить с луком, посолить, заправить маслом и тушить 40-45 минут (после закипания).

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (другая крупа)

Наименование сборника рецептур: «Питание детей» Снигур М.И. Корешкова З.Т. под редакцией доктора медицинских наук, профессора В.Д. Отт 1988г., стр.254

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	1	1																	
Молоко	100	100																	
Геркулес(другая крупа)	15	15																	
сахар	5	5																	
Выход:		180	6.9	9.6	26.8	236.9	16.0	0.2							0.04	0.14	0.6		

Технология приготовления: подготовленную крупу засыпают в кипящее молоко, варят до готовности, добавляют сахар, масло.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 29

наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация питания в ДОУ» Савельева Н.Ю., стр.139

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Сахар	5	5																	
кофе	1,5	1,5																	
Выход:		200	2.57	0	13.82	84.67	97.98	0.77							0.24	0.104	0.8		

Технология приготовления: *кофейный напиток разбавляют в небольшом количестве воды, доводят до кипения, дают отстояться 3-5 минут, процеживают, вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кипятят 3-5 минут.*

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 30

Наименование изделия: СВЕКОЛЬНИК, СМЕТАНА

Номер рецептуры: 58

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
Масло растительное	5	5																	
Картофель 01.09-31.10	60	45																	
01.11- 31.12	60	45																	
0101- 28.02	60	45																	
29.02- 01.09	75	45																	
Лук	10	8																	
Свекла	60	48																	
сметана	8	8																	
томат	5	5																	
Выход:		200/8	2.04	5,00	14,10	109,75	1.33								0,07	0,05	8.78		

Технология приготовления: свеклу отваривают в горячей воде в кожуре, охлаждают, шинкуют. В кипящую воду закладывают нарезанный картофель, пассированные овощи с томатом, подготовленную свеклу, перед окончанием приготовления закладывают сметану, доводят до кипения.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: СЛОЕННЫЕ ГОЛУБЦЫ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Питание детей» Снигур М.И. Корешкова З.Т. под редакцией доктора медицинских наук, профессора В.Д. Отт 1988г., стр.230

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
мясо	50	35																	
Масло сливочное	1	1																	
Сметана	5	5																	
Рис	10	10																	
Капуста	150	120																	
лук	10	8																	
Томат- паста	5	5																	
Выход:		160	15.5	8.3	30.4	265	67.16	1.81							0.04	0.09	22.88		

Технология приготовления: Капусту мелко шинкуют слегка отваривают, складывают в кастрюлю слоями (слой капусты, слой мясного фарша и снова слой капусты). Пропущено через мясорубку мясо смешивают с отварным рассыпчатым рисом, пассированным луком, солят и перемешивают. Заливают сметаной и томатом доводят до готовности в духовке или на медленном огне.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 32/11

Наименование изделия: ЙОГУРТ
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов: ЗАО «Тбилисский МСЗ»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
йогурт	166,67	166,67																	
Выход:		166,67	2.8	2.5	11.0	78	223	0.18							0.04	0.23	0.54		

Технология приготовления:

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 33/6

Наименование изделия: ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: <https://tekhnolog.com/2018/07/02/zelenyj-goroshek-konservirovannyj-ttk2586/>

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	E	B1	B2	C	A	D
Зеленый горошек	52,73	25																	
Выход:		25	1.24	0.08	2.6	16.0	8.0	0.28	24.8	8.4				0.08	0.04	0.02	4.0	0	

Технология приготовления: перед раздачей горошек прогревают, заправочную жидкость сливают.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: ОМЛЕТ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Питание детей» Снигур М.И. Корешкова З.Т. под редакцией доктора медицинских наук, профессора В.Д. Отт 1988г.стр 266

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	E	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
Молоко	50	50																	
яйцо	1	50																	
Выход:		100	5.6	8.4	1.96	110.3	85.16	2.57							0.39	0.27	13.7	0	

Технология приготовления: обработанные предварительно яйца взбивают в пену с молоком, выливают на противень, смазанный маслом, приготавливают в духовом шкафу при температуре 180-200 С.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 35

Наименование изделия: ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ

Номер рецептуры: 282

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в ДОО» М.П.Могильный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	E	B1	B2	C	A	D
	80																		
мясо		60																	
Масло сливочное	1	1																	
Масло растительное	8	8																	
Лук	10	8																	
морковь	10	8																	
Выход:		60	7.46	10.15	0.5	161.08	28.22	2.0							0.04	0.11	0.01	0	

Технология приготовления: в подготовленный фарш добавляют пропущенные через мясорубку лук, морковь, формируют шницель, готовят в духовом шкафу при температуре 180-200 С

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 36

Наименование изделия: КАРТОФЕЛЬ С МАСЛОМ

Номер рецептуры: 318

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

<https://tekhnolog.com/2018/07/07/kartofel-otvarnoj-s-maslom-ttk2634/>

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность , ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	E	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	1	1																	
Картофель01.09-31.10	190	154																	
01.11- 31.12	190	154																	
1.1- 28.02	190	154																	
29.02 – 01.09	220	154																	
Выход:		150	2.9	4.7	23.5	146	21	1.2	79	30				0.2	0.15	0.11	21	0.04	

Технология приготовления: очищенный картофель отваривают в подсоленной воде до готовности, сливают воду, просушивают, добавляют сливочное масло.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 37

Наименование изделия: МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: <https://tekhnolog.com/2018/08/02/makarony-otvarnye-s-syrom-ttk2921/>

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	E	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
Сыр	9	8,5																	
Макароны	40	40																	
Выход:		126	4.39	6.46	20.55	98.42													
29.02 – 01.09	220	154																	
Выход:		150	6.0	4.9	24.1	163.5	10.34	0.65							0.15	0.11	21		

Технология приготовления: макароны отваривают в большом количестве воды, сливают воду, добавляют натертый сыр, сливочное масло. Запекают в духовом шкафу

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 38

Наименование изделия: **ЩИ, СМЕТАНА**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация питания в ДОУ» Савельева Н.Ю., стр.119

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D	
Масло сливочное	3,8	3,8																		
Масло растительное	3	3																		
Картофель 01.09-31.10	74	60																		
01.11- 31.12	74	60																		
0101- 28.02	74	60																		
29.02- 01.09	80	60																		
Лук	10	8																		
Капуста	30	18																		
сметана	9	9																		
морковь	10	8																		
Выход		200/9	3.0	4.6	16.6	119,5		0.75							0.03	0.06	1.125			

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают подготовленный картофель, пассированные овощи, капусту, сметану.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 39

Наименование изделия: ЗРАЗЫ С ЯЙЦОМ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Питание детей» Снигур М.И. Корешкова З.Т. под редакцией доктора медицинских наук, профессора В.Д. Отт 1988г., стр.222

Наименование сырья

Расход сырья и полуфабрикатов

	Химический состав данного блюда		Минер.вещества, мг		Витамины, мг														
	Брутто, г	Пищевые вещества Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
мясо	80	60																	
Масло растительное	2	2																	
Яйцо	1\4	13																	
Лук	11	8																	
хлеб	20	20																	
Выход:		100	8.5	1.0	9.1	171.0	22.0	1.1							0.06	0.09	3.3		

Технология приготовления: в мясной фарш добавляют пропущенный через мясорубку лук, размоченный хлеб, хорошо вымешивают, делят на шарики, в середину помещают 1\4 яйца, формуют, раскладывают на противне и готовят в духовом шкафу при температуре 200-220 С 20 минут.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 40

Наименование изделия: ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Напиток на натуральной основе, витаминизированный ФИТОДАР (производитель ЗАО «ЕРЕМЕЕВСКОЕ»). Для питания детей дошкольного возраста. Для детей от 3-х лет.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Витаминизированный напиток	12.5	12.5																	
Вода	87.5	87.5																	
Выход:		100	0	0	3,74	16,58	0.4	0							0,06	0,00	3		

Технология приготовления: содержимое пакета размешать в небольшом количестве холодной кипяченной воды, добавить кипятка при тщательном перемешивании и довести до кипения.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ (другая крупа)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Питание детей» Снигур М.И. Корешкова З.Т. под редакцией доктора медицинских наук, профессора В.Д. Отт 1988г., стр.254

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
Молоко	100	100																	
Гречка (другая крупа)	15	15																	
сахар	5	,5																	
Выход:		180	9.2	3.8	28.7	238.9	0.14	0.6							116.0	0.2	0.04		

Технология приготовления: подготовленную гречку засыпают в кипящее молоко, варят до готовности, добавляют сахар и масло.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 42

Наименование изделия: СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для ДОУ» Плотникова Т.В., стр.189

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
Макаронные изделия	5	5																	
Картофель 01.09-31.10	60	45																	
01.11- 31.12	60	45																	
01-01-28.02	60	45																	
29.02- 01.09	75	45																	
Лук	10	8																	
морковь	10	8																	
Выход:		200	2.75	2.85	14.99	101.28	16.19	0.9							0.1	0.06	8.26		

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают нарезанный картофель, макаронные изделия, пассированные овощи.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 43

Наименование изделия: КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (ДРУГАЯ КРУПА)
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов: «Питание детей» Снигур М.И. Корешкова З.Т. под редакцией доктора медицинских наук, профессора В.Д. Отт 1988г. Стр 254

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2,8	2,8																	
Молоко	100	100																	
Рис	10	10																	
сахар	2,5	2,5																	
Вода	80	80																	
Выход:		200	5,8	8,8	29,3	229,7													
Выход:		200	2.75	2.85	14.99	101.28											0.49		

засыпают в кипящее молоко, варят до готовности, добавляют сахар и масло

Технология приготовления: Подготовленную крупу

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с №6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 44/2

Наименование изделия: СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ С РИСОМ, СМЕТАНА

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., стр.68

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A
Масло сливочное	2	2																
Молоко	50	50																
Творог	70,59	70,59																
Яйцо	1\4	12,5																
сахар	5	5																
сметана	7,76	7,76																
рис	10	10																
Выход:		90/7,76	2.51	3.32	13.58	154.8	56.64	0.52							0.05	0.01	0.13	

Технология приготовления: в творог добавляют отварной рис, молоко, сахар, взбитые яйца. Массу толщиной 3 см выкладывают на смазанный противень, запекают в жарочном шкафу.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: «Питание детей» Снигур М.И. Корешкова З.Т. под редакцией доктора медицинских наук, профессора В.Д. Отт 1988г. Стр. 215

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	1	1																	
Фарш	33	20																	
Масло раст	3	3																	
Картофель 01.09-31.10	60	45																	
01.11- 31.12	60	45																	
01.01-28.02	60	45																	
29.02- 01.09	75	45																	
Лук	10	8																	
морковь	10	8																	
Яйцо	1/4	25																	
Выход:		200	9,0	5,7	19,3	168,6	20.54	2.06							0.13	0.06	10.9		

Технология приготовления: мясо пропускают дважды через мясорубку, добавляют яйцо, пассированный лук, немного воды, хорошо выбивают, формуют фрикадельки в виде небольших шариков весом 8-10 грамм и варят. Готовые фрикадельки вынимают, а в кипящий бульон кладут нарезанные небольшими кусочками картофель, пассированные с маслом лук и овощи. В готовый суп кладут отварные фрикадельки и кипятят.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 46

Наименование изделия: КОТЛЕТА РЫБНАЯ

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детей ДОУ» Плотникова Т.В., стр.202-203

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Рыба	90	60																	
Масло растительное	5	5																	
Яйцо	1/8	6																	
Лук	10	8																	
хлеб	5	5																	
Выход:		80	22,35	3.11	5.96	136.63	25.5	0.59							0.05	0.03	0.77		

Технология приготовления: из рыбы, хлеба, лука, яиц приготавливают фарш, хорошо перемешивают, формируют котлету, укладывают на смазанный противень, приготавливают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 20 минут.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 47

Наименование изделия: ГОРОХОВАЯ КАША

**Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов
 блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах /Под ред. В.Т.Лапшиной. –
 М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 79 Наименование сырья**

	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
горох	40	40																	
Выход:		110	11.55	3.14	25.43	178.27	57.4	2.35							0.3	0.2	31.2		

Технология приготовления: промытый горох заливают холодной водой, варят помешивая и добавляя холодную воду до однородной массы. В готовое блюдо добавляют масло.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 48

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд в дошкольном учреждении» Плотникова Т.В. 2015 г. Стр. 55

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			Химический состав данного блюда															
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Печень говяжья	75	70																	
Крупа рисовая	12	12																	
Лук репчатый	10	8																	
Масло сливочное	2,8	2,8																	
Яйцо куриное	1/2	25																	
Выход:		100	12,39	4,93	13,67	148,67	25.5	0.59							0.05	0.03	0.77		

Технология приготовления: Печень промыть в холодной воде, нарезать и пропустить через мясорубку. Промыть рисовую крупу, приготовить рассыпчатую кашу на воде и остудить до теплого состояния. Репчатый лук очистить, промыть, мелко нарезать, припустить со сливочным маслом. Смешать подготовленную печень с кашей, луком, яйцом, посолить и перемешать. Смазать маслом форму, выложить приготовленную массу, поверхность смазать яйцом и запекать в духовке до готовности.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 49

Наименование изделия: МАКАРОНЫ МОЛОЧНЫЕ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Питание детей» Снигур М.И. Корешкова З.Т. под редакцией доктора медицинских наук, профессора В.Д. Отт 1988г. Стр. 221

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
Молоко	100	100																	
Макароны	5	5																	
сахар	5	5																	
Вода	150	150																	
Выход:		200	3.6	3.8	10.6	108.0	116.0	0.2							0.04	0.14	0.6		

Технология приготовления: в кипящее молоко закладывают макароны, варят до готовности макарон, помешивая, добавляют сахар и масло.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20__ г.

Технологическая карта № 50

Наименования изделия: **ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд в дошкольном учреждении» Плотникова Т.В. 2015 г. Стр 56

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Печень говяжья	113	110																	
Хлеб пшеничный	10	10																	
Масло сливочное	4,8	4,8																	
Масло растительное	2	2																	
Выход:		100	18	10,2	7,2	192													

Технология приготовления: Печень хорошо очистить и промыть в холодной воде. Пропустить печень через мясорубку, добавить натертый на терке черствый белый хлеб, сливочное масло, посолить, разделить полученную массу на лепешки. Противень смазать растительным маслом, выложить оладьи, выпекать в духовке при температуре 220-230 С в течение 20 минут или отварить на пару в течение также 20 минут. При подаче к столу полить готовые оладьи растопленным сливочным маслом.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 51

Наименование изделия: **Суфле из кур**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Могильный М.П. « Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в ДОУ».

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Куры	37,94	25																	
Молоко	20	20																	
Яйцо	1/4	12,5																	
Масло сливочное	1	1																	
Выход		30	6.94	9.056	0.66	111.7	25.080	0.821							0.39	0.105	0.965		

Технология приготовления: мякоть пропустить через мясорубку, добавить сырой желток, молоко, хорошо перемешать, добавить взбитый белок, еще раз перемешать. Полученную массу выложить на смазанный противень и запечь в духовом шкафу. Подают с овощным или крупяным гарниром

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 52

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей» Беленова Г.И., стр.137

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2,8	2,8																	
Мясо	57,22	45																	
Масло растительное	4	4																	
Картофель01.09-31.10	230	154																	
01.11-31.12	230	154																	
01.01-28.02	230	154																	
29.02-01.09	230	154																	
Лук	5	3																	
Морковь	5	3																	
Томат	5	5																	
Выход:		150	9.24	8.76	20.31	201.71											10.07		

Технология приготовления: мясо отваривают, режут мелкими кусочками, овощи пассируют. В небольшом количестве воды или бульона варят картофель добавляют нарезанное мясо, пассированные овощи, доводят до готовности

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 53/4

Наименование изделия: КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей в ДОУ» Беленова.Г.И., Павлова Т.А.2007г, стр21

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	1	1																	
Молоко	135	135																	
Манка	10	10																	
сахар	5	5																	
Выход:		200	2.6	3.8	14.6	108.0	116.0	0.2							0.04	0.14	0.6		

Технология приготовления: в кипящее молоко закладывают манку, варят до готовности крупы, добавляют сахар масло.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
« ____ » _____ 20 ____ г

Технологическая карта № 54

Наименование изделия: **РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ**
Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Рыба	65	50																	
Масло сливочное	1	1																	
Масло растительное	3	3																	
Лук	10	8																	
Морковь	10	8																	
томат	5	5																	
Выход:		40	9.9	7.3	6.07	139.5	48.46	0.89							0.09	0.09	3.12		

Технология приготовления: рыбу нарезать на порционные куски, укладывают в кастрюли на каждую группу, добавляют пассированные с томатом овощи, тушат до готовности всех продуктов

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 55

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов: «Организация питания в ДОУ» Савельева Н.Ю., стр134

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	1	1																	
Масло растит.	4	4																	
Лук	10	8																	
морковь	10	8																	
Картофель01.09-31.10	60	45																	
01.11-31.12	60	45																	
01.01.-28.02	60	45																	
29.02 -01.09	75	45																	
Выход:		200	3.64	4.88	11.338	154.32	20.22	0.95							0.07	0.04	5.75		

Технология приготовления: В КИПЯЩУЮ ВОДУ ЗАКЛАДЫВАЮТ КАРТОФЕЛЬ, ДОБАВЛЯЕМ ПАССИРОВАННЫЕ ОВОЩИ, ДОВОДИМ ДО ГОТОВНОСТИ

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

«_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: КИСЕЛЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания./ Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Сухофрукты	8,3	8,3																	
сахар	7,5	7,5																	
Крахмал	5,75	5,75																	
Выход:		200	0.24	0.02	35.2	142.2	20.22	0.95							0.07	0.04	5.75		

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают промытые сухофрукты, варят до готовности, добавляют сахар, крахмал, разведенной водой и доводят до кипения

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 57

Наименование изделия: СВЕКЛА ТУШЕНАЯ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотников Т.А., стр.163

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Свекла	70	60																	
Масло растительное	1	1																	
лук	10	8																	
Выход:		60	1.63	3	8.17	68.54	20.22	0.95							0.07	0.04	5.75		

Технология приготовления: отварить свежую свеклу в кожуре, остудить и очистить. Натереть на терке. Лук очистить, порезать полукольцами. Разогреть на сковороде растительное масло, положить свеклу и лук, тушить 10-15 минут.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 58

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешева. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Чай	1	1																	
Сахар	5	5																	
Молоко	97,27	97,27																	
Выход		180	2.34	2.34	14.02	84.8	96	0,5							0,01	0,1	0.49		

Технология приготовления: воду прокипятить 2-3 мин., заварить чай крутым кипятком, закрыть и дать настояться в течении 5-10 мин., процедить, добавить молоко, сахар, довести до готовности

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 59

Наименование изделия: РАГУ ИЗ МЯСА КУРИЦЫ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Могильный М.П., В.А. Тутельян. « Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в ДОУ». М.:ДеЛи принт,2010-628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
курица	45	30																	
Картофель	61	46																	
Масло растительное	5,6	5,6																	
Морковь	12,5	10																	
Лук	7,2	6																	
Томат	5	5																	
Выход:		100	2.51	3.32	13.58	154.80	56.64	0.52							0.05	0.11	0.13		

Технология приготовления: Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль поваренную йодированную, и варят в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки птицы достают из бульона, нарубают на порционные куски массой 30-40 г, заливают горячим бульоном в количестве 20-30% к массе набора продуктов (картофель, лук, морковь), доводят до кипения, соединяют с припущенным томатом-пюре и тушат в течение 40 мин.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 60

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНО-МОРКОВНАЯ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация питания в ДОУ» Савельева Н.Ю.

2005 г., стр.142

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				Химический состав данного блюда														
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг											Витамины, мг		
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2,8	2,8																	
Творог	54,55	54,55																	
Яйцо 1/2	25	25																	
Молоко	50	50																	
Сахар	5	5																	
манка	7	7																	
Морковь	70	50																	
Выход:		100	2.51	3.32	13.58	154.80	56.64	0.52							0.05	0.11	0.13		

Технология приготовления: Морковь очистить и тщательно промыть. Натереть сырую морковь на крупной тёрке. На сковороду отправить кусочек сливочного масла. Растопить его. Отправить морковь. Обжаривать её на среднем огне около 2 минут. Сильно нагреть пастеризованное молоко. Влить его к овощной стружке. При систематическом помешивании тушить 5 минут. Посолить. Небольшими порциями всыпать в морковь манку тщательно перемешивая

каждый раз, чтобы не оставалось комочков. Тушить эту смесь 5 минут. Затем добавить молоко, творог, яйцо, манку, сахар, выложить на противень и выпекать при температуре 180- 200 гр .15-20 минут.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко _____

« ____ » _____ 20 ____ г

Технологическая карта № 61

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ КУР

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Могильный М.П., В.А. Тутьельян. « Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в ДОУ». М.:ДеЛи принт,2010-628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Мясо кур	82,27	50																	
Масло сливочное	1	1																	
Масло растительное	4	4																	
Рис	30	30																	
Лук	30	26																	
морковь	30	26																	
Выход		180	8.67	14.54	3.13	196.58	10.87	1.96							0.03	0.09	0.71		

Технология приготовления: мясо нарезают мелкими кусочками, заливают горячей водой, варят до полуготовности, добавляють пассированные овощи, промытый рис. Варят до готовности риса.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
 О.В. Суменко _____
 «_____» _____ 20____ г

Технологическая карта № 62

Наименование изделия: Плов из риса с фруктами

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Питание детей» Снигур М.И.
 1988 г., стр. 256

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				Химический состав данного блюда														
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	1,8	1,8																	
Крупа рисовая	20	20																	
Яйцо	1/8	6,25																	
Молоко	100	100																	
Яблоки	75	55																	
Сахар	5	5																	
Выход:		150	6.2	12.7	40.0	259.1	42.0	79.9							0.1	0.13	4.3		

Технология приготовления: отваренный до готовности рис соединяют с сырыми натертыми яблоками, складывают на смазанный маслом противень, заливают молоком, смешанным с яйцом и сахаром, и запекают до готовности.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»

О.В. Суменко

« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 63

Наименование изделия: Суп овощной на масле со сметаной

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей ДОУ» Беленова Г.И., Павлова Т.А.

2007 г., стр. 124

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг									Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
Зеленый горошек	20	20																	
Картофель	70	48																	
Лук	10	8																	
Морковь	5	4																	
Масло растительное	2	2																	
Капуста свежая	30	25																	
сметана	10	10																	
Выход:		200/10	3.9	5.7	22.3	129.0													

Технология приготовления: Вымытую и очищенную морковь нарезать соломкой, тушить в кастрюле с небольшим количеством воды под крышкой в течении 10 минут, добавить нашинкованную белокочанную капусту, нарезанный мелкими кубиками картофель, зеленый горошек, пассированный лук, залить горячим бульоном и варить до готовности. Перед снятием с огня добавить сметану.

« » 20 Г

2007 г., стр. 134

[illegible]

Технология приготовления: картофель тщательно вымытый, очищенный, нарезают дольками, морковь и лук пассеруют и тушат вместе с картофелем в небольшом количестве воды под крышкой в течение 10-15 мин затем добавляют припущенную капусту и продолжают тушить еще 10-15 мин.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
« ____ » _____ 20 ____ г

Технологическая карта № 66

Наименование изделия: **Хлеб с маслом**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: «Организация питания в ДОУ» Савельева Н.Ю.,стр.115

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда																
			Пищевые вещества			Минер.вещества, мг										Витамины, мг			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Хлеб	30	30																	
Масло	8	8																	
Выход	30\8	4.64	0.07	7.8	0.1	70.9	0.45								0.04	0.03	0.016		

Технология приготовления: масло нарезают тонкими кусочками, с расчетом, чтобы оно покрывало большую часть ломтика хлеба.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 6»
О.В. Суменко _____
« _____ » _____ 20 _____ г

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: Каша пшеничная (другая крупа) с маслом сливочным

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., 2015 стр.108

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						Химический состав данного блюда												
			Пищевые вещества				Минер.вещества, мг								Витамины, мг				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры,г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	P	Mg	K	I	Se	F	B1	B2	C	A	D
Масло сливочное	2	2																	
Гречка (другая крупа)	40	30																	
Выход:		100	5.82	3.62	30	175.87	26.57	0.55							0.06	0.04	0		

Технология приготовления: в кипящую воду закладывают предварительно промытую пшеничную крупу, варят до готовности, добавляют масло.

