

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Бефстроганов из отварного мяса**

**Номер рецептуры: № 278**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Говядина	71,4	66,3	70	65
Лук репчатый	14,3	11,9	12	10
Масло растительное	2	2	2	2
Морковь	13,3	16	10	12
Мука пшеничная	2	9	2	9
Сметана	8	6	8	6
Масло сливочное	2	1	2	1
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
<b>Выход:</b>			<b>70</b>	<b>60</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
3,81	2,68	5,91	4,08	14,14	13,08	217,34	190,94

**Технология приготовления:** мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов. Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** отварное мясо нарезано брусочками, полито соусом.

**Консистенция:** мяса – сочная, мягкая, соуса – однородная.

**Цвет:** мяса – светло-серый, свойственный овощам и соусу.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты**

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Заведующий МБДОУ**  
**«Детский сад № 18 «Лучик»**  
**города Алушты**  
\_\_\_\_\_ **С.Н. Шевцова**

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем**

**Номер рецептуры: №57**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Капуста свежая	50	43,8	40	35
Картофель	33,3	30	20	18
Лук репчатый	9,5	8,3	8	7
Масло растительное	3	3	3	3
Морковь	10,7	9,3	8	7
Свекла	40	33,3	30	25
Сметана	8	7	8	7
Соль	1	0,5	1	0,5
Куры	20,2	16,9	18	15
Томатное пюре	3	-	3	-
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,1	4,29	7,3	6,49	9,61	7,92	126,32	108,57

**Технология приготовления:** в кипящий бульон или воду кладут свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

При отпуске первое блюдо должно иметь температуру 75-80 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

**Консистенция:** свекла и овощи – мягкие, капуста свежая – упругая.

**Цвет:** красный, жир на поверхности – оранжевый.

**Вкус:** кисло – сладкий, умеренно соленый.

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Заведующий МБДОУ**  
**«Детский сад № 18 «Лучик»**  
**города Алушты**

\_\_\_\_\_ **С.Н. Шевцова**

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Булочка «Веснушка»**

**Номер рецептуры: № 473**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Дрожжи	0,95	0,75	0,95	0,75
Изюм	7	6	7	6
Масло растительное	2	2	2	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Молоко	30	25	30	25
Мука пшеничная	40	35	40	35
Сахар	4	4	4	4
Соль	1	0,5	1	0,5
Яйцо	6	6	6	6
<b>Выход:</b>			<b>70</b>	<b>60</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
6,05	5,35	5,4	5,22	37,64	33,31	224,33	202,24

**Технология приготовления:** Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их в формы или на смазанные жиром листы на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Выпекают в увлажненной камере 30-40 мин при температуре 185-215°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** форма - круглая, поверхность посыпана сахаром.

**Консистенция:** мягкая, хорошо пропеченная, пористая.

**Цвет:** от золотистого до светло-коричневого.

**Вкус:** свойственный свежеспециенному изделию из дрожжевого теста.

**Запах:** приятный, свежеспециенному изделию из дрожжевого теста.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Булочка домашняя

**Номер рецептуры:** № 469

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Дрожжи	0,95	0,75	0,95	0,75
Масло растительное	2	2	2	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Молоко	30	25	30	25
Мука пшеничная	40	35	40	35
Сахар	5	4	5	4
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Яйцо	5,62	5,62	5	5
<b>Выход:</b>			<b>70</b>	<b>60</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,72	5,05	5,24	5,06	34,01	29,34	207,67	184,83

**Технология приготовления:** Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанный жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. поверхность, посыпают сахаром и выпекают 12-15 минут при температуре 230-240 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** форма - круглая, поверхность посыпана сахаром.

**Консистенция:** мягкая, хорошо пропеченная, пористая.

**Цвет:** от золотистого до светло-коричневого.

**Вкус:** свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста.

**Запах:** приятный, свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Бутерброд с маслом**

**Номер рецептуры: №1**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	30	25	30	25
<b>Выход:</b>			<b>35</b>	<b>30</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
1,3	1,04	3,78	3,76	7,36	6,14	73,7	67,65

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

**Консистенция:** хлеба – мягкая, масла – мажущаяся.

**Цвет:** соответствует виду масла.

**Вкус:** соответствует виду масла.

**Запах:** масла в сочетании со свежим хлебом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Бутерброд с маслом и сыром

**Номер рецептуры:** №3

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Сыр российский	10,6	6,4	10	6
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	30	25	30	25
<b>Выход:</b>			<b>45</b>	<b>35</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
3,66	2,49	6,73	5,53	7,39	6,16	110	89,43

**Технология приготовления:** Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр прямоугольной или треугольной формы.

**Консистенция:** мягкая.

**Цвет:** сыра и хлеба.

**Вкус:** сыра и хлеба.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

Технологическая карта

Наименование изделия: Ватрушки с творогом

Номер рецептуры: №458

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Дрожжи сухие	0,95	0,75	0,95	0,75
Масло растительное	3	2	3	2
Масло сливочное	2	1	2	1
Молоко	30	25	30	25
Мука пшеничная	40	37	40	7
Сахар	6	5	6	5
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Яйцо	6,74	6,74	6	6
- Фарш				
Творог	50	35	50	35
<b>ВЫХОД:</b>			<b>100</b>	<b>80</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
4,2	3,23	10,86	7,63	36,03	32,42	301,17	244,68

**Технология приготовления:** Дрожжевое тесто для ватрушек (рец. №453) 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. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 мин.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** форма ватрушек круглая, хорошо сохранена

**Консистенция:** мягкая, пористая

**Цвет:** светло-коричневый

**Вкус:** сладковатый, в меру соленый

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

Технологическая карта

Наименование изделия: **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: **№45**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Горошек консервированный	22,9	18,3	15	12
Картофель	58,3	50	35	30
Лук репчатый	9,5	8,3	8	7
Масло растительное	3	3	3	3
Морковь	26,7	24	20	18
Огурцы соленые	12,9	10,8	12	10
Свекла	53,3	46,7	40	35
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>130</b>	<b>110</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
2,11	1,8	3,29	3,24	12,19	10,48	91	82,02

**Технология приготовления:** отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Температура подачи: 15 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** продуктов, входящих в винегрет

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты**

\_\_\_\_\_ **С.Н. Шевцова**

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Горох отварной (консервированный)**

**Номер рецептуры: №131**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Горошек зеленый консервированный	76,3	61,1	50	40
<b>Выход:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,8	0,44	0,05	0,04	4,9	3,92	27,5	22

**Технология приготовления:** Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют. Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** горошек сохранил форму.

**Консистенция:** мягкая.

**Цвет:** зеленый, с желтыми колечками.

**Вкус:** умеренно соленый.

**Запах:** горошка отварного.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Гуляш из отварного мяса

**Номер рецептуры:** № 277

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	брутто, г	нетто, г	нетто, г
Говядина	71,4	65,3	70	65
Лук репчатый	11,9	10,7	10	9
Масло растительное	1	1	1	1
Масло сливочное	1	1	1	1
Морковь	13,3	12	10	9
Мука пшеничная	3	2	3	2
Соль	1	0,5	1	0,5
Томатное пюре	3	-	3	-
<b>Выход:</b>			<b>70</b>	<b>60</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
3,54	2,5	2,99	2,18	14,06	12,75	188,59	171,7

**Технология приготовления:** отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** небольшие порционные куски политы соусом.

**Консистенция:** мяса – сочное, мягкое.

**Цвет:** мяса – светло-серый, свойственный овощам и соусу.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Жаркое по – домашнему

**Номер рецептуры:** №276

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция брутто, г		1 порция нетто, г	
Говядина	71,4	61,2	70	60
Картофель	166,7	150	100	90
Лук репчатый	14,3	13,1	12	11
Масло растительное	4	3	4	3
Масло сливочное	5	5	5	5
Морковь	16	14,7	12	11
Соль	1	0,5	1	0,5
Томатное пюре	3	-	3	-
<b>Выход:</b>			<b>160</b>	<b>140</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,31	3,22	9,26	6,26	28,62	26,37	314,01	272,86

**Технология приготовления:** овощи нарезают дольками. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном, с которым тушилось мясо.

Температура мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки.

**Консистенция:** мяса – сочная, мягкая; овощей – мягкая.

**Цвет:** мяса – серый, свойственный овощам и соусу.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящими в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам входящими в блюдо.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Икра морковная**

**Номер рецептуры: №54**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Лук	9,5	8,3	8	7
Масло растительное	3	2	3	2
Морковь	53,3	42,7	40	32
Томат-паста	3	-	3	-
<b>ВЫХОД:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,63	0,52	3,06	2,04	3,89	2,78	46,17	32,07

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

Выход порции определяется возрастной группой

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** темно - оранжевый

**Вкус:** продуктов, входящих в блюдо

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Икра свекольная**

**Номер рецептуры: №54**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Лук	4,8	3,6	4	3
Масло растительное	2	2	2	2
Свекла	68	54,7	51	41
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Томат-паста	3	-	3	-
<b>ВЫХОД:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,65	0,52	2,1	2,08	4,25	3,02	43,46	36,86

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

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** темно - малиновый

**Вкус:** продуктов, входящих в блюдо

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта № 121**

**Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)**

**Номер рецептуры**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	нетто, г	
Икра из кабачков	60	40
<b>Выход:</b>	<b>60</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,96	0,64	3,78	2,52	4,44	2,96	58,8	39,2

**Требования к качеству:** Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Внешний вид:** икра уложена горкой.

**Консистенция:** нежная, мягкая, сочная.

**Цвет:** оранжево-коричневый

**Вкус:** кабачков.

**Запах:** кабачков.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры: №397**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Какао порошок	2,25	1,9	2,25	1,9
Молоко	120	100	120	100
Сахар	6	5	6	5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>180</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
3,8	3,17	3,31	2,76	12,93	10,79	87,87	73,28

**Технология приготовления:** какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постепенном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура горячих напитков при подаче должна быть на ниже 75°С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** напиток светло – шоколадного цвета, налит в стакан.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** светло – шоколадный.

**Вкус:** сладкий, с привкусом какао и молока.

**Запах:** свойственный какао.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад  
№ 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

Технологическая карта

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: №132

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Капуста свежая	83,8	56,3	67	45
Лук репчатый	4,8	3,6	4	3
Масло растительное	3	2	3	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Морковь	4	2,7	3	2
Соль	1	0,5	1	0,5
Томатное пюре	2	-	2	-
<b>Выход:</b>			<b>60</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,98	0,67	4,53	3,51	4,77	3,02	62,66	46,14

**Технология приготовления:** нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 4 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 65 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** смесь тушеной капусты с овощами

**Консистенция:** сочная, слабо хрустящая

**Цвет:** светло-коричневый

**Вкус:** умеренно-соленый

**Запах:** тушеной капусты

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Картофель отварной с маслом

**Номер рецептуры:** №125

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
Картофель	208,3	175	125	105
Масло сливочное	5	4	5	4
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>130</b>	<b>110</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
2,53	2,12	4,13	3,32	30,42	27,15	133,65	110,77

**Технология приготовления:** очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, для чего кастрюлю с ним оставляют на 5-7 мин. на менее горячем участке плиты. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 60°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом.

**Консистенция:** рыхлая или умеренно плотная.

**Цвет:** белый с кремовым оттенком.

**Вкус:** свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла, умеренно-соленый.

**Запах:** картофеля, сливочного масла.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Каша вязкая с маслом

**Номер рецептуры:** №168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
Крупа гречневая	40	30	40	30
Масло сливочное	5	4	5	4
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>130</b>	<b>110</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,39	4,04	4,99	3,92	28,64	21,48	174,6	132,82

**Технология приготовления:** Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 60°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму.

**Консистенция:** однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков.

**Цвет:** свойственный данному виду крупы.

**Вкус:** с выраженным вкусом крупы.

**Запах:** свойственный данному виду крупы.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Каша молочная «Дружба» вязкая

**Номер рецептуры:** №168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	нетто, г		нетто, г	
Масло сливочное	3	2	3	2
Молоко	140	130	140	130
Пшено	8	6	8	6
Рис	10	6	10	6
Сахар	6	5	6	5
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,55	4,75	6,04	4,96	35,35	29,61	175,92	139,89

**Технология приготовления:** Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 60°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** зерна крупы набухшие, разваренные.

**Консистенция:** однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков.

**Цвет:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка, «Снежок», айран.

**Номер рецептуры:** №401

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Кефир	180	150	180	150
<b>Выход:</b>			<b>180</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,04	4,2	4,5	3,75	7,2	6	95,4	79,5

**Технология приготовления:** Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан. Температура подачи холодных напитков не выше 14°C и не ниже 7°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета.

**Консистенция:** жидкая сметанообразная.

**Цвет:** от белого до светло-кремового.

**Вкус:** молочно – кислый.

**Запах:** кисломолочных продуктов.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Компот из свежих (замороженных) плодов**

**Номер рецептуры: №372**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Аскорбиновая кислота	0,05	0,03	0,05	0,03
Сахар	6	5	6	5
Фрукты свежемороженые	25	20	25	20
<b>Выход:</b>			<b>180</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,18	0,14	0,05	0,04	8,49	6,99	31,47	25,85

**Технология приготовления:** фрукты (ягоды) моют, нарезают дольками или кладут целыми. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не более 6-8 мин. Компот из свежих (замороженных) фруктов готовят заранее для того, чтобы он настоялся. Аскорбиновую кислоту вводят в компот после его охлаждения до температуры 15 °С непосредственно перед реализацией.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками.

**Консистенция:** компота – жидкая, плодов мягкая.

**Цвет:** присущий вареным плодам в сиропе.

**Вкус:** кисло-сладкий.

**Запах:** фруктов – концентрированный, приятный.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Компот из свежих плодов**

**Номер рецептуры: №372**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Аскорбиновая кислота	0,05	0,03	0,05	0,03
Яблоки	39,7	34,1	35	30
Сахар	6	5	6	5
<b>Выход:</b>			<b>180</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,09	0,08	0,06	0,05	10	8,43	38,54	32,55

**Технология приготовления:** фрукты (ягоды) моют, нарезают дольками или кладут целыми. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не более 6-8 мин. Компот из свежих (замороженных) фруктов готовят заранее для того, чтобы он настоялся. Аскорбиновую кислоту вводят в компот после его охлаждения до температуры 15 °С непосредственно перед реализацией.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками.

**Консистенция:** компота – жидкая, плодов мягкая.

**Цвет:** присущий вареным плодам в сиропе.

**Вкус:** кисло-сладкий.

**Запах:** фруктов – концентрированный, приятный.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Компот из сушеных фруктов**

**Номер рецептуры: №376**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Фрукты сушеные (смесь)	10	8	10	8
Сахар	6	5	6	5
<b>Выход:</b>			<b>180</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,22	0,18	0,01	0,01	11,89	9,71	48,74	39,67

**Технология приготовления:** Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Температура подачи холодных напитков не выше 14°C и не ниже 7°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром.

**Консистенция:** отвара – жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов.

**Вкус:** сладкий.

**Запах:** ароматов плодов или ягод.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алусты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алусты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Кондитерское изделие (печенье, вафли, пряник)

**Номер рецептуры:** №703

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г
Кондитерское изделие (печенье, вафли, пряник)	50/30/25/20	50/30/25/20
<b>Выход:</b>		50/30/25/20

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
3,75	2,25	4,9	2,94	37,2	22,32	208,5	125,1

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** свойственный данным продуктам

**Консистенция:** свойственный данным продуктам

**Цвет:** свойственный данным продуктам.

**Вкус:** свойственный данным продуктам

**Запах:** свойственный данным продуктам



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные запеченные**

**Номер рецептуры: № 255**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Рыба (филе)	73,7	63,2	70	60
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Хлеб	10	5	10	5
Мука пшеничная	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	10	5	10	5
Масло растительное	3	3	3	3
Лук репчатый	11,9	10,71	10	9
Яйцо	6	6	6	6
<b>Выход:</b>			<b>70</b>	<b>60</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
7,96	6,15	4,45	4,34	6,75	5,45	119,72	106,06

**Технология приготовления:** из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом томатным, сметанным, молочным, сметанным с томатом и луком.

Гарниры – картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку – гарнир.

**Консистенция:** сочная, нежная, однородная.

**Цвет:** светло-серый.

**Вкус:** рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: №395**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Кофейный напиток	3	2,5	3	2,5
Молоко	120	100	120	100
Сахар	6	5	6	5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>180</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
3,54	2,95	3,14	2,62	13,77	11,47	92,85	77,38

**Технология приготовления:** в сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** кофейный напиток налит в стакан или чашку.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** светло-коричневый.

**Вкус:** сладкий с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

**Запах:** аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Кукуруза отварная (консервированная)

**Номер рецептуры:** №133

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Кукуруза консервированная	76,9	61,5	50	40
<b>Выход:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
1,1	0,88	0,2	0,16	5,6	4,48	29	23,2

**Технология приготовления:** Кукурузу консервированную прогревают вместе с отваром, после чего отвар сливают, а зерна заправляют сливочным маслом или соусом, или сметаной . Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** кукуруза сохранила форму.

**Консистенция:** мягкая.

**Цвет:** желтый

**Вкус:** умеренно соленый.

**Запах:** кукурузы вареной.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Макароны отварные с маслом**

**Номер рецептуры: №205**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
Макароны	45	30	45	30
Масло сливочное	5	4	5	4
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>130</b>	<b>110</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,88	3,92	4,76	3,65	29,29	19,53	194,9	134,92

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут бл воды, 30 гр. соли). Макароны варить 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 60°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом.

**Консистенция:** мягкая, но упругая.

**Цвет:** от белого до светло-кремового.

**Вкус:** вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый.

**Запах:** вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Макароны отварные с сыром**

**Номер рецептуры: № 206**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Макароны	35	25	35	25
Масло сливочное	3	3	3	3
Сыр	12	10	12	10
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
<b>Выход:</b>			<b>110</b>	<b>100</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
3,46	2,68	6,6	5,76	22,81	16,3	188,5	146,24

**Технология приготовления:**

Макароны отваривают (рец. №204), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей. Температура подачи не ниже 60°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром.

**Консистенция:** рыхлая, сочная.

**Цвет:** белый с кремовым оттенком от белого до светло-кремового.

**Вкус:** свойственный вареным макаронам, солоноватый от сыра.

**Запах:** вареных макарон с ароматом сыра.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: №400**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Молоко	180	150	180	150
<b>Выход:</b>			<b>180</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,04	4,2	4,5	3,75	8,46	7,05	93,6	78

**Технология приготовления:** молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы. Температура горячих напитков при подаче должна быть на ниже 75°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** молоко без пленки на поверхности.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** белый, с кремовым оттенком.

**Вкус:** молока.

**Запах:** молока.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Мясо, тушенное с овощами в соусе**

**Номер рецептуры: №274**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Говядина	66,3	61,2	65	60
Картофель	83,3	75	50	45
Лук репчатый	14,3	13,1	12	11
Масло сливочное	5	5	5	5
Морковь	20	17,3	15	13
Мука пшеничная	5	2	5	2
Соль	2	1	2	1
Масло растительное	4	3	4	3
Капуста	100	83,8	80	67
Томат	2	-	2	-
<b>Выход</b>			<b>180</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
4,47	3,22	8,35	6,51	25,17	23,07	285,03	255,66

**Технология приготовления:** Овощи нарезают мелкими кубиками и припускают до полуготовности. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное.

Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** мясо, картофель и овощи нарезаны кубиками.

**Консистенция:** мягкая и плотная.

**Цвет:** светло – оранжевый.

**Вкус:** умеренно соленый.

**Запах:** тушеных овощей.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника**

**Номер рецептуры: №398**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Шиповник сушеный	18	15	18	15
Сахар	6	5	6	5
<b>Выход:</b>			<b>180</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,61	0,51	0	0	9,86	8,22	40,14	33,45

**Технология приготовления:** Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают. Температура подачи холодных напитков не выше 14°C и не ниже 7°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** напиток налит в стакан

**Консистенция:** жидкая

**Цвет:** темно-красный

**Вкус:** кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

**Запах:** шиповника.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Овощи натуральные соленые**

**Номер рецептуры: 70**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Огурцы соленые	52,6	42,1	50	40
<b>Выход:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,17	0,13	0,1	0,08	1,13	0,9	5,5	4,4

**Технология приготовления:** Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Температура подачи: +15° С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** огурцы или помидоры сохранили форму.

**Консистенция:** огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

**Цвет:** огурцов – оливковый, помидоров – красный,

**Вкус:** огурцов, или помидоров.

**Запах:** огурцов, или помидоров.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Овощи отварные**

**Номер рецептуры: №320**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
Свекла	73,3	60	55	45
<b>Выход:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,64	0,52	0,09	0,08	3,72	3,04	23,65	19,35

**Технология приготовления:** Овощи нарезают дольками или кубиками и варят в подсоленной воде до готовности.

Температура подачи: +15° С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** овощи сохранили первоначальную форму нарезки

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** соответствует виду овощей

**Вкус:** соответствует виду овощей, умеренно соленый

**Запах:** отварных овощей

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Омлет натуральный**

**Номер рецептуры: №215**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Масло сливочное	4	4	4	4
Масло растительное	1	1	1	1
Молоко	45	40	45	40
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Яйца	1267	110,1	113	98
<b>Выход:</b>			<b>150</b>	<b>130</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,63	3,58	18,02	16,17	12,94	12,6	239,71	213,56

**Технология приготовления:** к обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, вываливают на смоченный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу (180-200 °С) до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 60 °С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

**Консистенция:** однородная, сочная

**Вкус:** свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

**Запах:** свежих запеченных яиц, сливочного масла

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

Технологическая карта

Наименование изделия: Пирожки печеные с повидлом

Номер рецептуры: №454

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Дрожжи	0,95	0,75	0,95	0,75
Масло растительное	2	2	2	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Молоко	30	25	30	25
Мука пшеничная	40	35	40	35
Сахар	4	3	4	3
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Яйцо	6	6	6	6
- Фарш:				
Повидло			15	10
<b>ВЫХОД:</b>			<b>80</b>	<b>70</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,91	5,22	5,36	5,18	42,78	34,86	243,39	208,05

**Технология приготовления:** Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло и защипывают края, придавая форму "лодочки", "полумесяца", цилиндрическую и др. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С в течение 8-10 мин.

Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** форма «лодочки»

**Консистенция:** пористая, хорошо пропеченная

**Цвет:** светло-коричневый

**Вкус:** свойственный изделиям из дрожжевого теста

**Запах:** свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Плов из отварной говядины

**Номер рецептуры:** №244

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Говядина	71,43	61,22	70	60
Масло сливочное	3	3	3	3
Масло растительное	4	3	4	3
Морковь	20	13	15	13
Лук репчатый	15,48	14,29	13	12
Соль	1	0,5	1	0,5
Крупа рисовая	45	35	45	35
<b>Выход:</b>			<b>160</b>	<b>140</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
6,46	3,88	17,88	15,16	39,62	37,17	367,87	303,46

**Технология приготовления:** мясо режут на кусочки, тушат до готовности. Добавляют мелконарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. В конце добавляют томат.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** мясо равномерно запечено, рис рассыпчатый.

**Консистенция:** мясо – мягкая, риса – мягкая.

**Цвет:** мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно-оранжевого.

**Вкус:** тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый.

**Запах:** тушеного мяса, риса и овощей.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Фрукты и ягоды свежие**

**Номер рецептуры: №368**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	114	100
или груши	111	100
или персики	111	100
или абрикосы	116	100
или сливы	116	100
или бананы	167	100
или виноград	104	100
или апельсин	140	100
или мандарин	135	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

*Химический состав данного блюда*

	Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
	белк и, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Яблоки	0,26	0,17	11,47	52	16,0	2,20	0,03	0,02	10,00
Груши	0,40	0,30	10,30	46	19,0	2,30	0,03	0,03	5,00
Бананы	1,50	0,50	21,00	96	8,0	0,60	0,04	0,05	10,00
Виноград	0,60	0,60	15,40	69	30,0	0,60	0,03	0,02	6,00
Апельсин	0,60	0,14	15,00	66	24,0	0,24	0,03	0,02	40,00
Мандарин	0,56	0,14	15,20	64	24,8	0,10	0,04	0,02	26,60

**Технология приготовления:** Фрукты перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают на десертной тарелке.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* целые плоды или ягоды

*Консистенция:* соответствующая виду плодов или ягод

*Цвет:* соответствующий виду плодов или ягод

*Вкус:* соответствующий виду плодов или ягод

*Запах:* соответствующий виду плодов или ягод

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад

№ 18 «Лучик» города Алусты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 18  
«Лучик» города Алусты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

Технологическая карта

Наименование изделия: Пудинг из творога (запеченный)

Номер рецептуры: №235

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Крупа манная	10	8	10	8
Масло растительное	1	1	1	1
Молоко	30	25	30	25
Сахар	6	5	6	5
Творог	125	95	125	95
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Масло сливочное	2	2	2	2
Сухари панировочные	3	2	3	2
Соль	1	0,5	1	0,5
Яйца	6	6	6	6
<i>Выход пудинга</i>			<i>140</i>	<i>120</i>
<i>- соус сметанный сладкий (354.1)</i>			30	20
<b>Выход:</b>			<b>170</b>	<b>140</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
14,79	9,14	17,02	13,74	23,92	18,61	348,32	275,35

**Технология приготовления:** В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло сливочное, соль. 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. Отпускают со сгущенным молоком. Температура подачи не ниже 60 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест.

**Консистенция:** однородная, нежная, изюм равномерно распределен.

**Цвет:** светло – коричневый, на разрезе – белый с вкраплениями изюма.

**Вкус:** свойственный продуктам входящими в блюдо продукта.

**Запах:** творога, продуктов входящих в блюдо.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Пюре картофельное**

**Номер рецептуры: №321**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Картофель	166,7	150	100	90
Масло сливочное	5	4	5	4
Молоко	35	30	35	30
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>130</b>	<b>110</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
3,01	2,66	4,91	4,01	27,99	26,11	132,6	114,82

**Технология приготовления:** очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий пропаренный картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее прокипяченное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи не ниже 60°С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** протертая картофельная масса.

**Консистенция:** густая, пышная, однородная.

**Цвет:** белый с кремовым оттенком.

**Вкус:** свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно-соленый, нежный.

**Запах:** картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Рассольник ленинградский**

**Номер рецептуры: №76**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Картофель	66,7	50	40	30
Крупа перловая	8	6	8	6
Лук репчатый	11,9	10,7	10	9
Масло растительное	3	2	3	2
Морковь	13,3	13,3	10	10
Огурцы соленые	12,9	10,8	12	10
Куры	20,2	16,9	18	15
Томат	3	-	3	-
Сметана	10	8	10	8
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,33	4,34	7,69	5,85	14,93	11,16	150,82	114,94

**Технология приготовления:** в кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипячения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные или натертые соломкой. Картофель – брусочками, овощи – соломкой.

**Консистенция:** овощей, мяса – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая; крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Цвет:** на поверхности – желтый; овощей – натуральный.

**Вкус:** умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

**Запах:** продуктов, входящих в рассольник.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Рыба, тушенная с овощами**

**Номер рецептуры: №247**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Лук репчатый	14,3	11,9	12	10
Масло растительное	3	2	3	2
Минтай (тушка б/г)	73,7	63,2	70	60
Морковь	20	18,8	16	15
Соль	1	0,5	1	0,5
Томатное пюре	3	-	3	-
<b>Выход:</b>			<b>80</b>	<b>60</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,51	3,88	3,67	2,58	2,55	1,86	89,81	70,55

**Технология приготовления:** рыбное филе нарезают на порционные куски, укладывают посуду в два слоя, чередуя со слоями нерезаной соломкой морковью и репчатого лука. Заливают водой, добавляют томатное пюре, масло растительное, посуду. Закрывают крышкой и тушат 30 мин до готовности. Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** тушенный кусочек филе рыбы с овощами и соусом

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** филе рыбы на разрезе – белый, соуса – розовый, овощей - натуральный

**Вкус:** рыбы в сочетании с соусом и овощами

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Салат из свеклы с огурцами солеными**

**Номер рецептуры: №36**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Свекла	53,3	42,7	40	32
Масло растительное	2	2	2	2
Огурцы соленые	10,8	8,6	10	8
<b>Выход:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,49	0,4	2,09	2,07	2,93	2,34	36,3	32,64

**Технология приготовления:** подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Огурцы нарезают тонкими ломтиками. При отпуске салат заправляют растительным маслом.

Температура подачи: +15° С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** свекла и лук равномерно перемешаны, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** темно - малиновый

**Вкус:** свойственный свекле и растительному маслу

**Запах:** свеклы и растительного масла





Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Свекольник**

**Номер рецептуры: №58**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Картофель	58,3	41,7	35	25
Лук репчатый	11,9	9,5	10	8
Морковь	13,3	13,3	10	10
Свекла	106,7	93,3	80	70
Сметана	8	7	8	7
Соль	1	0,5	1	0,5
Томат	3	-	3	-
Масло растительное	3	2	3	2
Петрушка	1	0,5	1	0,5
Куры	20,2	16,9	18	15
Укроп	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,52	4,57	7,41	5,69	13,42	10,41	150,89	118,62

**Технология приготовления:** свеклу отваривают целиком, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь и лук шинкуют тонкой соломкой. Морковь и лук пассеруют, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, варят до полуготовности. За 5 минут до готовности вводят соль. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко порубленную зелень, доводят до готовности.

При отпуске первое блюдо должно иметь температуру 75-80 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** овощи сохранили нарезку, на поверхности блески жира.

**Консистенция:** свекла слегка хрустящая.

**Цвет:** от ярко до темно малинового.

**Вкус:** сладковатый, умеренно соленый.

**Запах:** припущенных кореньев и лука.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные**

**Номер рецептуры: № 399**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г
Сок томатный, или морковный или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный, или мультифруктовый, или апельсиновый	150	150
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,75	0,75	0,15	0,15	15	15	69	69

**Технология приготовления:** сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

Температура подачи холодных напитков не выше 14°C и не ниже 7°C

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* сок налит в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет, вкус, запах:* соответствуют соку.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Соус молочный сладкий

**Номер рецептуры:** №351.1

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Молоко	50	30	50	30
Масло сливочное	1	1	1	1
Мука пшеничная	2	1	2	1
Сахар	2	1	2	1
<b>Выход:</b>			<b>50</b>	<b>30</b>

*Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
1	3,55	2,6	42	18,8	0,05	0,007	0,02	0,09

**Технология приготовления:** Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, без изменения цвета. Муку охлаждают и разводят молоком с водой и растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей воде.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки.

**Консистенция:** полужидкая, эластичная, нежная

**Цвет:** кремовый

**Вкус:** нежный, сладкий, молочный

**Запах:** кипяченого молока, запах ванилина.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соус сметанный сладкий**

**Номер рецептуры: №354.1**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Молоко	20	15	20	15
Мука пшеничная	2	2	2	2
Сметана	8	6	8	6
Сахар	2	1	2	1
<b>Выход:</b>			<b>30</b>	<b>20</b>

*Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0,56	2	2,35	29,6	9,4	0,07	0,07	0,009	0,012

**Технология приготовления:** Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70° С выливают 1/4 часть горячей воды или молока и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, сахар и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

**Консистенция:** вязкая, полужидкая, эластичная

**Цвет:** от белого до светло - кремового

**Вкус:** свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо

**Запах:** свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми, с гренками**

**Номер рецептуры: №81**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
Горох сушеный	25	15	25	15
Картофель	50	41,7	30	25
Лук репчатый	14,3	13,1	12	11
Масло растительное	2	2	2	2
Морковь	16	14,67	12	11
Соль	1	0,5	1	0,5
Масло сливочное	1	1	1	1
Куры	20,2	16,9	18	15
- Гренки из пшеничного хлеба (115)			30	20
Хлеб пшеничный	30	20	30	20
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,32	3,89	6,33	5,62	28,54	19,33	215,16	159,15

**Технология приготовления:** картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох хорошо разварен.

**Консистенция:** картофель и бобовые – мягкие, горох лущеный пюреобразный, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа.

**Цвет:** светло-желтый – супа горохового.

**Вкус:** умеренно соленый, свойственный гороху.

**Запах:** продуктов, входящих в суп.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Суп картофельный с клецками

**Номер рецептуры:** №85

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Картофель	66,7	50	40	30
Лук репчатый	11,9	10,7	10	9
Масло растительное	2	2	2	2
Молоко	15	10	15	10
Морковь	13,3	12	10	9
Мука пшеничная	20	16	20	16
Сметана	8	7	8	7
Соль	1	0,5	1	0,5
Масло сливочное	1	1	1	1
Куры	20,2	16,9	18	15
Яйца	6	6	6	6
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
2,94	1,56	8,31	7,47	22,89	18,04	200,95	167,95

**Технология приготовления:** в кипящий бульон кладут картофель, пассерованные овощи и варят до готовности овощей. В конце варки кладут соль, специи, клецки небольшими партиями кладут в суп.

Для приготовления клецек в воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа овощи, сохранившие форму, клецки одинакового размера.

**Консистенция:** картофель и овощи мягкие, клецки - упругие.

**Цвет:** супа – золотистый.

**Вкус:** продуктов, входящих в состав блюда.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с крупой

Номер рецептуры: №80

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Картофель	66,7	58,3	40	35
Крупа: перловая, овсяная, пшеничная, рисовая, пшено, гречневая	10	6	10	6
Лук	11,9	10,7	10	9
Масло растительное	3	2	3	2
Морковь	13,3	12	10	9
Сметана	8	7	8	7
Куры	20,2	16,9	18	15
Масло сливочное	2	2	2	2
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
6,04	4,77	9,08	7,29	15,52	11,63	167,71	131,8

**Технология приготовления:** картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят, припускают с морковью, кладут в бульон или воду, доводят до кипения, кладут подготовленную крупу и варят до готовности. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, крупа – хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

**Консистенция:** картофель и крупа – мягкие, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа.

**Цвет:** светло-желтый, золотистый.

**Вкус:** умеренно соленый, картофеля, овощей и крупы.

**Запах:** продуктов, входящих в суп.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями**

**Номер рецептуры: №82**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Картофель	66,7	50	40	30
Лук репчатый	14,3	14,3	12	12
Макаронны, вермишель, лапша	10	5	10	5
Масло растительное	2	1	2	1
Масло сливочное	1	1	1	1
Морковь	16	16	12	12
Куры	20,2	16,9	18	15
Петрушка	0,5	0,5	0,5	0,5
Укроп	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

**Химический состав данного блюда**

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,83	4,42	6,07	4,43	14,88	10	140,41	99,61

**Технология приготовления:** картофель нарезают небольшими кубиками или брусочками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят, припускают с морковью, кладут в бульон или воду, доводят до кипения и варят до готовности. Макароны добавляют в суп за 10-15 мин. до готовности супа. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, макаронные изделия – мягкие, но сохранившие форму.

**Консистенция:** картофель и макаронные изделия – мягкие, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа.

**Цвет:** светло-желтый, золотистый.

**Вкус:** умеренно соленый, картофеля, овощей.

**Запах:** продуктов, входящих в суп.

\* Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой**

**Номер рецептуры: № 98**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Капуста белокочанная	62,5	50	50	40
Картофель	50	41,7	30	25
Крупа пшенная	8	5	8	5
Лук репчатый	11,9	9	10	9
Масло растительное	3	2	3	2
Масло сливочное	1	1	1	1
Морковь	12,5	12	10	9
Сметана	8	6	8	6
Куры	20,2	16,9	18	15
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
6,07	4,85	8,29	6,39	15,17	11,46	158,57	121,86

**Технология приготовления:** крупу перебирают, промывают, закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут нарезанные картофель и капусту. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. В конце варки заправляют сметаной, зеленью и доводят до кипения.

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** крупа хорошо разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки.

**Консистенция:** овощи мягкие.

**Цвет:** на поверхности блески жира, бульон полупрозрачный.

**Вкус:** без горечи, в меру соленый.

**Запах:** с ароматом овощей.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп молочный с крупой (манная, гречневая, рисовая, «Геркулес», пшено, пшеничная)

Номер рецептуры: №94

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Крупа «Геркулес»	18	12	18	12
или Крупа рисовая	15	10	15	10
или Крупа пшенная	20	15	20	15
или Крупа манная	18	12	18	12
или Крупа пшеничная	20	12	20	12
или Крупа гречневая	20	15	20	15
Масло сливочное	3	2	3	2
Молоко	140	130	140	130
Сахар	6	5	6	5
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

	Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
«Геркулес»	6,19	5,15	6,8	5,44	33,53	28,44	178,94	141,75
Рисовая	4,98	4,34	5,83	4,8	33,42	28,34	164,33	132,01
Пшенная	6,24	5,38	6,34	5,2	36,45	31,52	185,18	151,71
Манная	5,79	4,89	5,86	4,82	35,3	29,59	175,52	139,47
Пшеничная	6,28	5,05	6,08	4,94	35,73	29	183,98	140,55
Гречневая	6,62	5,66	6,36	5,21	36,89	31,85	184,18	150,96

**Технология приготовления:** Крупу закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом. Температура подачи не ниже 60°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части каши распределены разваренные зерна крупы, на поверхности сливочное масло.

**Консистенция:** нежная

**Цвет:** молочно-белый, сливочного масла - желтый.

**Вкус:** крупы, молока и сливочного масла, умеренно сладкий.

**Запах:** продуктов, входящих в суп.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

Технологическая карта

Наименование изделия: Сырники из творога

Номер рецептуры: №231

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Масло растительное	3	3	3	3
Мука пшеничная	15	13	15	13
Сахар	6	5	6	5
Творог	125	95	125	95
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Яйца	6	6	6	6
<i>Выход сырников</i>			<i>130</i>	<i>100</i>
<i>- соус молочный сладкий (351.1)</i>			<i>50</i>	<i>30</i>
<b>Выход:</b>			<b>180</b>	<b>130</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
14,81	12,92	17,11	13,87	34,63	29,02	352,63	277,73

**Технология приготовления:** В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде).

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см. нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220°C в течение 15-20 минут.

Отпускают с вареньем или соусами молочным, сметанным или сладким.

Температура подачи не ниже 60°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** изделия правильной кругло-приплюснутой формы.

**Консистенция:** однородная, нежная, мягкая.

**Цвет:** корочка – золотисто желтый, на разрезе – белый.

**Вкус:** творога и продуктов, входящих в блюдо.

**Запах :** творога и продуктов, входящих в блюдо.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

Технологическая карта

Наименование изделия: **Тефтели мясные**

Номер рецептуры: **№286**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
Лук репчатый	11,9	10,71	10	9
Масло растительное	3	2	3	2
Масло сливочное	1	1	1	1
Молоко	20	20	20	20
Мука пшеничная	5	3	5	3
Говядина	71,4	66,3	70	65
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	10	5	10	5
Укроп	0,5	0,5	0,5	0,5
Петрушка	0,5	0,5	0,5	0,5
Яйцо	5	5	5	5
<b>Выход:</b>			<b>70</b>	<b>60</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,24	3,89	16,13	14,28	17,73	15,05	238,64	206,6

**Технология приготовления:** Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** тефтели в виде шариков, пропитанных соусом.

**Консистенция:** в меру плотная, сочная.

**Цвет:** тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад  
№ 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

Технологическая карта

Наименование изделия: Фрикадельки рыбные запеченные с молочным соусом

Номер рецептуры: №264

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Лук репчатый	11,9	9,5	10	8
Масло растительное	3	2	3	2
Масло сливочное	1	1	1	1
Молоко	30	20	30	20
Мука пшеничная	3	2	3	2
Рыба (тушка б/г)	73,7	63,2	70	60
Соль	1	0,5	1	0,5
Сыр российский	3	2	3	2
Хлеб пшеничный	10	5	10	5
Яйцо	4	4	4	4
Масса запеченных фрикаделек			60	50
Масса Соуса молочного			20	10
<b>Выход:</b>			<b>60/20</b>	<b>50/10</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
4,07	3,62	6,56	4,89	16,79	14,25	143,87	108,63

**Технология приготовления:** Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают на смазанный маслом противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 10-15 минут. Бульон сливают, заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром и запекают 10-15 мин.

Отпускают с соусом, с которым запекались фрикадельки.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** фрикадельки в виде шариков, сохранивших форму, покрытых соусом, сбоку гарнир.

**Консистенция:** плотная, сочная, однородная.

**Цвет:** золотистый, в разрезе – светло-серый.

**Вкус:** запеченной рыбы, соуса, гарнира.

**Запах:** запеченной рыбы, соуса продуктов, входящих в блюдо.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Хлеб пшеничный или ржаной

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Хлеб пшеничный	30	20	25	20
Хлеб ржаной	30	25	30	25
<b>Выход (белый):</b>			<b>30</b>	<b>20</b>
<b>Выход (ржаной):</b>			<b>30</b>	<b>25</b>

*Химический состав данного блюда*

	Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
Белый	1,22	0,81	0,15	0,1	7,32	4,88	36,3	24,2
Ржаной	2,55	2,13	0,99	0,83	12,75	10,63	77,7	64,75

**Технология приготовления:** хлеб нарезают на ломтики прямоугольной формы.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствующий виду хлеба.

*Вкус:* соответствующий виду хлеба.

*Запах:* соответствующий виду хлеба.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Чай с лимоном**

**Номер рецептуры: №393**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Чай	0,5	0,4	0,5	0,4
Сахар	6	5	6	5
Лимон	5	3	5	3
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>180</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,15	0,11	0,04	0,02	6,17	5,11	22,8	18,58

**Технология приготовления:** предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Температура горячих напитков при подаче должна быть на ниже 75°С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** жидкость золотисто – коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** золотисто – коричневый.

**Вкус:** сладкий с привкусом лимона.

**Запах:** свойственный чаю и лимону.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Чай с молоком**

**Номер рецептуры: №394**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Чай	0,5	0,4	0,5	0,4
Сахар	6	5	6	5
Молоко	120	100	120	100
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>180</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
3,46	2,88	3,03	2,52	11,66	9,72	83,5	69,56

**Технология приготовления:** к приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** серовато-белый.

**Вкус:** сладкий с привкусом молока.

**Запах:** свойственный чаю и молоку.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Чай с сахаром

**Номер рецептуры:** №392

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Чай	0,5	0,4	0,5	0,4
Сахар	6	5	6	5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>180</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,1	0,08	0,03	0,02	6,02	5,02	21,1	17,56

**Технология приготовления:** В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

Сахар кладут в стакан или чашку, или подают отдельно.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** жидкость золотисто-коричневого цвета.

**Консистенция:** жидкая.

**Вкус:** сладкий, чуть терпкий.

**Запах:** свойственный чаю.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты

\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Шницель рыбный натуральный**

**Номер рецептуры: №258**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Лук репчатый	11,9	10,7	10	9
Масло сливочное	2	2	2	2
Рыба (тушка б/г)	73,7	63,2	70	60
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Сухари панировочные	10	8	10	8
Хлеб пшеничный	10	5	10	5
Молоко	20	20	20	20
Масло растительное	3	2	3	2
Яйцо	6	6	6	6
<b>Выход:</b>			<b>70</b>	<b>60</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
3,57	2,78	6,48	5,35	9,58	7,95	150,98	127,43

**Технология приготовления:** рыбное филе измельчают вместе с замоченным хлебом, луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты, панируют в сухарях изделия овальной приплюснутой формы. Выкладывают на смазанный маслом противень, запекают до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Температура вторых блюд в момент подачи должна составлять 60-65°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** шницель овальной формы, сбоку – гарнир.

**Консистенция:** мягкая, сочная, однородная.

**Цвет:** светло-серый.

**Вкус:** рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий **МБДОУ**  
**«Детский сад № 18 «Лучик»**  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ **С.Н. Шевцова**

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем**

**Номер рецептуры: №67**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Капуста	62,5	56,3	50	45
Картофель	50	33,3	30	20
Лук репчатый	11,9	9	10	9
Масло растительное	2	2	2	2
Томат	3	-	3	-
Морковь	13,3	12	10	9
Сметана	9	8	9	8
Куры	20,2	16,9	18	15
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,16	4,28	6,45	5,78	10,12	7,51	117,72	97,54

**Технология приготовления:** в кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют томатное пюре. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидковатой части щей – капуста, нарезанная квадратиками.

Морковь, лук, картофель – дольками.

**Консистенция:** капуста – упругая, овощи – мягкие.

**Цвет:** бульона – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

**Вкус:** капуста в сочетании с входящими в состав овощами.

**Запах:** продуктов входящих в щи.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18 «Лучик»  
города Алушты  
\_\_\_\_\_ С.Н. Шевцова

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Яйца вареные**

**Номер рецептуры: №213**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	55,06	49
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
6,22	6,22	5,63	5,63	0,34	0,34	76,92	76,92

**Технология приготовления:** яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают очищенными по 1 или ½ шт на порцию.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** кругло -овальной формы, без трещин на поверхности

**Консистенция :** умеренно-плотная

**Цвет:** белок – белый, желток - желтый

**Вкус:** свежее вареного яйца, приятный

**Запах:** свойственный свежесваренным яйцам

## Технологическая карта

Наименование изделия: Борщ летний

Номер рецептуры: №64

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет		1-3 года	
	брутто, г		нетто, г	
Капуста свежая	37,5	31,3	30	25
Картофель	66,7	58,3	40	35
Лук репчатый	9,5	9,5	8	8
Куры	20,2	16,9	18	15
Масло растительное	3	3	3	3
Морковь	10,7	10,7	8	8
Перец болгарский	12	10	10	9
Петрушка (зелень)	1	0,5	1	0,5
Помидоры свежие	12	10	10	9
Свекла	40	33,3	30	25
Сметана	8	7	8	7
Соль	1	0,5	1	0,5
Томатное пюре	3	-	3	-
Укроп	1	0,5	1	0,5
Чеснок	1,28	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,71	4,79	7,41	6,74	13,55	11,26	145,87	126,55

**Технология приготовления:** Коренья и лук нарезают ломтиками, картофель - крупными кубиками или брусочками. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду закладывают припущенные морковь и лук, овощи и картофель и варят до готовности. Выход порции определяется возрастной группой.

При отпуске первое блюдо должно иметь температуру 75-80 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** на поверхности видны блестки жира, сметана

**Консистенция:** овощей - мягкая, овощи сохранили форму

**Цвет:** бульона - малиново-красный, овощей - свойственный овощам

**Вкус:** кисло – сладкий, умеренно соленый.

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Наименование учреждения

Утверждаю для применения

Заведующий детским садом

Технологическая карта

Наименование изделия: Икра кабачковая

Номер рецептуры: №53

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года
	брутто, г		нетто, г	
Кабачки	86,7	60	65	45
Лук репчатый	8,3	6	7	5
Масло растительное	2	2	2	2
Морковь	9,3	6,7	7	5
Томат	2	-	2	-
Помидоры	9,5	5,3	9	5
Соль	1	0,5	1	0,5
Чеснок	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>60</b>	<b>40</b>

Химический состав данного блюда

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,73	0,48	2,25	2,17	14,9	13,11	43,29	34,25

**Технология приготовления:** Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, припускают, измельчают, добавляют припущенный с томатом шинкованный репчатый лук, морковь, и тушат до готовности в течение 15-20 мин. Температура подачи +15°C.

Выход порции определяется возрастной группой

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** икра уложена горкой.

**Консистенция:** мягкая, сочная, однородная.

**Цвет:** светло-коричневый.

**Вкус:** продуктов, входящих в блюдо

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

Наименование учреждения

Утверждаю для применения

Заведующий детским садом

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Компот из свежих плодов**

**Номер рецептуры: №372**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года
	брутто, г		нетто, г	
Аскорбиновая кислота	0,05	0,03	0,05	0,03
Яблоки	39,8	34,1	35	30
Сахар	6	5	6	5
<b>Выход:</b>			<b>180</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,09	0,08	0,06	0,05	10	8,43	38,54	32,55

**Технология приготовления:** фрукты (ягоды) моют, нарезают дольками или кладут целыми. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не более 6-8 мин.

Температура подачи холодных напитков не выше 14°C и не ниже 7°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками.

**Консистенция:** компота – жидкая, плодов мягкая.

**Цвет:** присущий вареным плодам в сиропе.

**Вкус:** кисло-сладкий.

**Запах:** фруктов – концентрированный, приятный.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Мясо тушеное с овощами в соусе**

**Номер рецептуры: №274**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет		1-3 года	
	брутто, г		нетто, г	
Говядина	76,1	65,2	70	60
Кабачки	33,3	26,7	25	20
Капуста	31,3	25	25	20
Картофель	100	91,7	60	55
Лук репчатый	11,9	9,5	10	8
Масло растительное	4	3	4	3
Масло сливочное	5	5	5	5
Морковь	13,3	10,7	10	8
Перец болгарский	15	12,5	12	10
Соль	2	1	2	1
Чеснок	1,3	0,6	1	0,5
Помидоры	14,1	11,8	12	10
Томат	3	-	3	-
<b>Выход</b>			<b>180</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
5,27	4,07	9,25	6,59	35,66	36,25	300,59	258,48

**Технология приготовления:** Овощи нарезают мелкими кубиками и припускают до полуготовности. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное.

Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** мясо, картофель и овощи нарезаны кубиками.

**Консистенция:** мягкая и плотная.

**Цвет:** светло – оранжевый.

**Вкус:** умеренно соленый.

**Запах:** тушеных овощей.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Овощи натуральные свежие**

**Номер рецептуры: 71**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет		1-3 года	
	брутто, г		нетто, г	
Огурцы	52,6	42,1	50	40
или помидоры	52,6	42,1	50	40
<b>Выход:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

	Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
Огурцы	0,4	0,32	0,05	0,04	1,4	1,12	7,5	6
Помидоры	0,44	0,35	0,1	0,08	1,35	1,08	9	7,2

**Технология приготовления:** Овощи перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов и редиса отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками перед отпуском. У помидоров отрезают место крепления плодоножки. Используют в целом виде.

Температура подачи +15°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** огурцы - нарезаны кружочками или дольками, или соломкой.

Помидоры - целые.

**Консистенция:** огурцы - упругая, хрустящая, помидоры – мягкая

**Цвет:** свойственный продуктам.

**Вкус:** свойственный продуктам.

**Запах:** свойственный продуктам.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Перец, фаршированный мясом и рисом**

**Номер рецептуры: №286**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет		1-3 года	
	брутто, г		нетто, г	
Лук репчатый	10	10	8	8
Масло растительное	4	3	4	3
Масло сливочное	5	4	5	4
Мука пшеничная	3	3	3	3
Мясо (говядина)	76,1	62,5	70	60
Перец болгарский	140	106,7	105	80
Рис	15	10	15	10
Морковь	13,3	13,3	10	10
Сметана	6	5	6	5
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>Выход:</b>			<b>180</b>	<b>130</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
10,3	8,56	10,05	6,49	30,2	25,22	328,1	265,74

**Технология приготовления:** у стручков перца срезают плодоножку с частью мякоти, удаляют семена, бланшируют. Подготовленные овощи наполняют фаршем мясным с рисом, укладывают в один ряд на противень, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При подаче поливают соусом. Фарш: отварное мясо пропускают через мясорубку, соединяют со слегка пассерованным или припущенным луком, готовым рассыпчатым рисом, добавляют соль и перемешивают. Изделия запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С до готовности 35-45 минут.

Соус: пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. В горячий белый соус кладут томатную пасту, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** перцы порционные с мясным фаршем с рисом; на поверхности нежная корочка. Уложены на тарелку и политы соусом.

**Консистенция:** умерено-плотная, сочная.

**Цвет:** перец - светло-зеленый, фарша - темно-серый.

**Вкус:** приятный, перца и мяса.

**Запах:** мяса, лука и соуса - ярко выражен.



**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Рагу из овощей**

**Номер рецептуры: №137**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года
	брутто, г		нетто, г	
Кабачки свежие	40	33,3	30	25
Капуста белокочанная	31,3	25	25	20
Перец болгарский	20	16	15	12
Картофель	83,3	75	50	45
Лук репчатый	14,3	11,9	12	10
Масло растительное	3	3	3	3
Морковь	16	13,3	12	10
Соль	1	0,5	1	0,5
Масло сливочное	3	2	3	2
Томат	3	-	3	-
<b>Выход:</b>			<b>130</b>	<b>110</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
2,06	1,75	5,55	4,77	14,08	11,82	116,15	98,21

**Технология приготовления:** нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин. Добавляют припущенный репчатый лук и тушат еще 15 мин. При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом, можно посыпать зеленью. Температура подачи +60-65°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, капуста квадратиками, форма нарезки сохранена

**Консистенция:** мягкая и плотная

**Цвет:** светло – оранжевый

**Вкус:** умеренно соленый

**Запах:** тушеных овощей

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Салат витаминный**

**Номер рецептуры: №48**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет		1-3 года	
	брутто, г		нетто, г	
Капуста белокочанная	40	32,5	32	26
Масло растительное	2	2	2	2
Морковь	10,7	8	8	6
Сахар	1	1	1	1
Яблоки	11,1	8,9	10	8
<b>Выход:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,55	0,44	2,06	2,05	4,56	3,84	37,39	34,15

**Технология приготовления:** Белокочанную капусту, морковь, яблоки, заправляют сахаром. Перед отпуском заправляют растительным маслом. Температура подачи +15°С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** белокочанная капуста, морковь, яблоки соломкой. Салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салата.

**Консистенция:** упругая, сочная, капусты, моркови и яблок- хрустящая.

**Цвет:** свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

**Вкус:** сладко-кисловатый, свойственный продуктам, входящим в салат, в сочетании с растительным маслом.

**Запах:** свойственный входящим в состав блюда овощам в сочетании с растительным маслом.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты

Номер рецептуры: №20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года
	брутто, г		нетто, г	
Капуста белокочанная	50	40	40	32
Морковь	10,7	8	8	6
Масло растительное	2	2	2	2
Сахар	1	1	1	1
<b>Выход:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

## Химический состав данного блюда

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,62	0,5	2,05	2,04	3,87	3,27	34,19	31,49

**Технология приготовления:** Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают. Выход порции определяется возрастной группой.

Температура подачи +15°С.

**Требования к качеству:**

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

**Консистенция:** овощей – хрустящая, сочная

**Цвет:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** Салат из свежих огурцов

**Номер рецептуры:** №13

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П.Могильный, В.А.Тутельян.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года
	брутто, г		нетто, г	
Лук репчатый	4,8	3,6	4	3
Масло растительное	2	1	2	1
Огурец свежий	56,3	45	45	36
<b>Выход:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,42	0,33	2,06	1,05	1,59	1,26	26,39	15,63

**Технология приготовления:** Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска. При отпуске заправляют солью и растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой. Температура подачи +15°C.

**Требования к качеству:**

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

**Консистенция:** форма нарезки сохраняется.

**Консистенция** хрустящая

**Цвет:** свойственный сорту огурцов

**Вкус:** свойственный свежим огурцам, в меру соленый

**Запах:** огурцов и растительного масла

**Технологическая карта****Наименование изделия: Салат из свежих помидоров со сладким перцем****Номер рецептуры: №27****Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет		1-3 года	
	брутто, г		нетто, г	
Лук репчатый	7,1	6	6	5
Масло растительное	2	2	2	2
Перец болгарский свежий	16	12	12	9
Помидоры свежие	35,3	28,2	30	24
<b>Выход:</b>			<b>50</b>	<b>40</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
0,5	0,4	2,08	2,07	1,94	1,54	28,86	26,62

**Технология приготовления:** Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, перец - соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным маслом. Температура подачи +15°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** – помидоры нарезаны тонкими ломтиками, сохраняют форму нарезки, лук репчатый - нашинкован, перец сладкий нарезан соломкой. Салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом.

**Консистенция:** овощей - упругая, сочная, хрустящая.

**Цвет:** овощей - натуральный.

**Вкус:** кисло-сладкий, умеренно соленый.

**Запах:** свойственный входящим в состав блюда овощам в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Суп из овощей**

**Номер рецептуры: №99**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет		1-3 года	
	брутто, г		нетто, г	
Горошек зеленый консервированный	20	15	20	15
Куры	20,2	16,9	18	15
Капуста	43,8	37,5	35	30
Картофель	66,7	58,3	40	35
Помидоры свежие	15	12	13	10
Петрушка (зелень)	1	0,5	1	0,5
Укроп	1	0,5	1	0,5
Лук репчатый	11,9	9,5	10	8
Масло растительное	3	2	3	2
Масло сливочное	3	2	3	2
Морковь	13,3	10,7	10	8
Перец болгарский	18,5	12	15	10
Сметана	9	8	9	8
Томат	3	-	3	-
Соль	1	0,5	1	0,5
<b>ВЫХОД:</b>			<b>200</b>	<b>150</b>

*Химический состав данного блюда*

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
6,24	5,16	9,73	7,32	14,06	11,39	170,56	132,95

**Технология приготовления:** в кипящий бульон или воду кладут нарезанные овощи и картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль. Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** овощи и корни нарезаны соломкой, картофель, нарезанный дольками.

**Консистенция:** овощи мягкие, но не переварены.

**Цвет:** бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

**Вкус:** капусты, картофеля, овощей, умеренно соленый, кисловатый.

**Запах:** кореньев, овощей.

\*Брутто овощей меняется в зависимости от сезона.