

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко
Приложение №3 к приказу № 50 от «01» Октября 2021г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

для меню детям от 1,5 до 3 лет

пос. Мокрый Батай
2021г

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)

Оглавление

ВИНЕГРЕТ	4
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	5
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	6
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ	7
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	8
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	9
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10
ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	11
КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	12
ИКРА КАБАЧКОВАЯ	13
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	14
БУЛЬОН МЯСОКОСТНЫЙ	15
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	16
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	17
СВЕКОЛЬНИК	18
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБАМИ	19
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	20
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	21
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	22
СУП ЛАПША ДОМАШНЯЯ	23
СУП ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	24
КАША «ДРУЖБА»	25
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ НА МОЛОКЕ	26
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ	27
КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	28
КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" ЖИДКАЯ	29
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	30
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	31
ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	32
ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ	33
ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ	34
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	35
КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	36
РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ	37
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	38
ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	39
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ	40
БИТОЧКИ, КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ	42
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО СТРОГАНОВСКИ	44
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ «ЕЖИКИ»	45
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ	46
КОТЛЕТА КУРИНАЯ ПРИПУЩЕННАЯ	47
ПТИЦА ОТВАРНАЯ	48
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	49
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	50
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	51
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	52

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	53
ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ	54
СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ.....	55
СОУС ТОМАТНЫЙ.....	56
КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК.....	57
КИСЕЛЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ	58
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	59
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С ЛИМОНОМ	60
КАКАО С МОЛОКОМ	61
КЕФИР	62
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ.....	63
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	64
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	65
ЧАЙ С МОЛОКОМ.....	66
ЧАЙ С САХАРОМ.....	67
БЛИНЫ.....	68
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	69
ОЛАДЬИ С ИЗЮМОМ	70
ВАФЛИ	71
ПЕЧЕНЬЕ	72
ЗЕФИР	73
ХЛЕБ РЖАНОЙ.....	74
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ).....	76
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ).....	77
ЯЙЦА ВАРЕНЬЕ	78
АПЕЛЬСИНЫ	79
БАНАНЫ.....	80
ЯБЛОКИ.....	81
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ.....	82
КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ.....	83

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
Наименование кулинарного изделия (блюда)
ВИНЕГРЕТ

Номер рецептуры: 1

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Картофель	8,82	6,6
Свекла	5,7	4,5
Морковь	3,6	3
Огурцы соленые	11,4	9
Лук	5,4	4,5
Масло растительное	2,5	2,5
ВЫХОД	30	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,27	0,027	8,17	32,95

Технология приготовления: Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, нарезают ломтиками толщиной 2х10 мм. Картофель очищают, нарезают ломтиками 2х10 мм, заливают (1/4 объема) кипящей водой, закрывают крышкой и припускают до готовности (7 минут), отвар сливают, охлаждают. Морковь очищают, нарезают и припускают (отдельно от картофеля). отвар сливают, охлаждают. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1х6 мм. Лук нарезают мелкими кубиками (рубят) бланшируют (ошпаривают)

Картофель и морковь можно отварить в целом виде очищенными, по отдельности, затем охладить затем нарезать.

Овощи соединяют, заправляют нерафинированным растительным маслом ,солью, хорошо перемешивают и готовый винегрет раздают.

Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами.

Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста кислая - промывают до рубки охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито.

Температура подачи 14 градусов С.

Требования к качеству:

Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствует виду овощей. Вкус в меру соленый. Консистенция вареных овощей - мягкая, сырых слегка хрустящая.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда)

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 2

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Капуста белокочанная	53	42
Морковь	7	5,6
масло растительное	2	2
ВЫХОД	50	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,77	1,94	2,3	31,1

Технология приготовления: Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x15мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, сахар и перетирают деревянными пестиком до выделения сока.

Затем заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи 14 С

Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда)

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 6

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Капуста квашеная	58	40,5
Лук репчатый	6	5
Масло растительное	6	6
ВЫХОД	50	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,07	5,9	0,4	62,6

Технология приготовления: Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают, добавляют нашинкованный бланшированный репчатый лук и заправляют растительным маслом.

Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито, отжимают.

Температура подачи 14 С

Требования к качеству: Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная. Консистенция капусты хрустящая, лука слегка хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый, с ароматом капусты, яблок.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда)

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ

Номер рецептуры 14

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	27,5	22
Соленый огурец	7,5	6
Масло растительное	3	3
ВЫХОД	30	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,3	2,92	2,2	37,2

Технология приготовления: Отварить свеклу, нарезать тонкой соломкой, заправить растительным маслом. Огурцы очистить от кожицы, нарезать вдоль на дольки, затем на ромбики, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают.

Температура подачи 14 градусов С.

Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, цвет овощей соответствует естественному виду. Консистенция свеклы мягкая, огурцов - слегка хрустящая. Вкус слабокислый, в меру соленый, запах соответствует виду продуктов.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Наименование кулинарного изделия (блюда)

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

Номер рецептуры: 15

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Свекла	34,8	27
Чеснок	0,18	0,15
Масло растительное	3	3
ВЫХОД	30	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,408	3,01	2,7	38,38

Технология приготовления: Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой. Добавляют чеснок с солью и растительное масло. Все перемешивают и подают.

Температура подачи 14 градусов С.

Требования к качеству: Салат уложен горкой, форма нарезки свеклы сохранена. Цвет соответствует цвету свеклы, аромат свеклы и свежерастертого чеснока.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда)

СВЕКЛА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 15/1

Источник рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	37,5	30
ВЫХОД	30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,45	0,03	3	12,6

Технология приготовления: Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, нарезают на порционные куски

Температура подачи 14 градусов С.

Требования к качеству: Форма нарезки свеклы сохранена, Цвет соответствует цвету свеклы. Аромат вареной свеклы.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда)

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ

Номер рецептуры: 57

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» в 2-х частях, под ред. доц. Коровка Л.С., доц. Доброседова И.И. Уральский региональный центр питания, 2004 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Огурцы соленые	30	30
ВЫХОД	30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
-	-	-	5,7

Технология приготовления: Потребительскую упаковку продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Огурцы соленые (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15 градусов С.

Требования к качеству: Внешний вид - характерный данному блюду, овощи сохранили форму, огурцы упругие, хрустящие.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ

Номер рецептуры: 57

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» в 2-х частях, под ред. доц. Коровка Л.С., доц. Доброседова И.И. Уральский региональный центр питания, 2004 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Помидоры соленые	30	30
ВЫХОД	30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
0,3	0,06	1,14	6,9	

Технология приготовления: Потребительскую упаковку продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Огурцы соленые (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15 градусов С.

Требования к качеству: Внешний вид - характерный данному блюду, овощи сохранили форму, огурцы упругие, хрустящие.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда)

КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Номер рецептуры: 135

«Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Кукуруза консервированная	30	30
Масса отварной кукурузы		30
ВЫХОД	30	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,6	0	3,3	15,6

Технология приготовления: Консервированную кукурузу прогревают в собственном отваре, при температуре 80-90 градусов С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65 С

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Форма и цвет кукурузы не должны измениться. Вкус слабосоленый, с нежным ароматом припущенной кукурузы. Консистенция – мягкая.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ИКРА КАБАЧКОВАЯ

Номер рецептуры: 50

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» в 2-х частях, под ред. доц. Коровка Л.С., доц. Доброседова И.И. Уральский региональный центр питания, 2004 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая	40	40
ВЫХОД	40	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал	
0,4	2,8	2,8	38,8	

Технология приготовления: Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированную икру кабачковую предварительно кипятят в течение 5 минут, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не ниже +15 градусов С.

Требования к качеству: Консистенция густой сметаны, не допускается жидкая консистенция. Цвет от светлого до темного желто-оранжевого. Вкус и запах кабачков, не допускается затхлый запах.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
И.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11
Наименование кулинарного изделия (блюда)
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 17

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Свекла	30	24
Капуста	15	12
Картофель	16,8	10
Морковь	8	6
Петрушка	2	1,3
Лук репчатый	4	3,2
Масло растительное	2	2
Вода или бульон	150	150
Томат-паста	6	6
Сметана	6	6
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,94	2,87	6,57	56,02

Технология приготовления: Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой, лук - полукольцами или рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют при температуре 100 градусов С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую нашинкованную капусту, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда)

БУЛЬОН МЯСОКОСТНЫЙ

Номер рецептуры: 18

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Говядина	16,7	12,4
Картофель	107	64,2
Морковь	10	8
Лук репчатый	10	8
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
4,04	0,67	4,39	39,7

Технология приготовления: Подготовленное мясо заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, до готовности, примерно 2 часа. При бурном кипении, и если не удалять жир, бульон получается мутным с мылистым неприятным привкусом.

Для аромата в бульон за 40 минут до его готовности кладут сырые ломтики моркови и кружочки репчатого лука, картофель добавляют соль.

Готовое мясо порционируют и добавляют в суп, а также используют для приготовления супов.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса, ароматом овощей, слабосоленый. Подают с гренками из пшеничного хлеба

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
И.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда)

ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

Номер рецептуры: 38

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Хлеб пшеничный	20	16,8
ВЫХОД	16,8	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энерг. ценность ккал	
1,58	0,2	9,4	46	

Технология приготовления: Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10x10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Требования к качеству: Гренки должны быть одинаковые по размеру, хрустящие, белого цвета. Не допускается наличие корочек хлеба.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14
Наименование кулинарного изделия (блюда)

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Номер рецептуры: 21

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Картофель	80	48
Рис	4	4
Морковь	10	8
Лук репчатый	5	4
Огурцы соленые	14	12
Масло растительное	4	4
Вода или бульон	130	130
Томат- паста	10	10
Сметана	6	6
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
1,49	1,1	18,05	108,04	

Технология приготовления: Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах, увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 минут, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассерованный с томатом репчатый лук, через 10-15 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 минут. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15
Наименование кулинарного изделия (блюда)

СВЕКОЛЬНИК

Номер рецептуры: 22

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Свекла	48	38,5
Картофель	34,5	25,87
Морковь	7,5	6
Лук репчатый	8	6,6
Масло сливочное	3	3
Бульон или вода	120	120
Томатная паста	2	2
Сахар	1	1
Сметана	6	6
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
1,42	3,2	10,96	76,26	

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110 градусов С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассированные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассированный томат-пюре или раствор лимонной кислоты. чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль и лавровый лист.

В готовый свекольник добавляют сметану, мелко - рубленую зелень, доводят до кипения.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: На поверхности свекольника блески жира и мелко нарезанной зелени . Овощи сохранили форму нарезки .Цвет жидкой части от ярко- до темно малинового. Вкус сладкий. Запах приятный, припущенных кореньев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и вареных овощей. Консистенция свекольника слегка хрустящая, овощи сохраняют форму нарезки.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда)

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБАМИ

Номер рецептуры: 24

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Горох	17	16
Или горошек консервированный	31	20
Картофель	54	32,4
Морковь	10	8
Петрушка	2,5	2
Лук репчатый	10	8
Масло сливочное	3	3
Вода или бульон	90	90
Соль	1,5	1,5
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
4,84	2,47	15,48	102.76

Технология приготовления: Горох подготавливают, перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный пассированный лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи 65 градусов С

Требования к качеству: Коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть горошка разварена. Бульон желтый, немного мутный, блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного горошка и пассированных овощей.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17
Наименование кулинарного изделия (блюда)

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 25

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Макаронные изделия	6	6
Картофель	60	36
Морковь	7,5	6
Петрушка	2,1	1,5
Лук репчатый	7	6
Масло сливочное	2,25	2,25
Вода или бульон	112,5	112,5
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
1,548	1,8	11,65	68,59	

Технология приготовления: В кипящий бульон (воду) кладут картофель, припущенную со сливочным маслом морковь, петрушку, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Макаронные изделия, корни, лук сохранили форму. Вкус и аромат корней и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куриного и мясного янтарный, желтый. Консистенция корней и макаронных изделий мягкая.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 26

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Картофель	80	48
Морковь	10	8
Лук репчатый	5	4
Масло растительное	2	2
Вода или бульон	90	90
Фарш для фрикаделек		
Говядина	29	21,5
Лук репчатый	3	2,5
Яйца	2,3	2
Вода для фарша	3	3
Вес готовых фрикаделек		15
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
9,51	3,39	19,5	94,86	

Технология приготовления: В кипящий бульон (воду) кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук. Варят до готовности. Добавляют соль. Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды, доводят до готовности и хранят в бульоне перед отпуском, еще раз доводят до кипения.

Фрикадельки: Мясо измельчают 2-3 раза на мясорубке, добавляют мелко рубленый бланшированный лук, яйцо, соль, воду, массу тщательно перемешивают, формируют шарики массой 7-9 г.
Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Цвет блесок жира на поверхности светло-желтый, фрикаделек - серый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фрикаделек - рыхлая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19
Наименование кулинарного изделия (блюда)

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ

Номер рецептуры: 28

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Рис	8	8
Капуста белокочанная	30	24
Картофель	39,7	23
Морковь	10	8
Лук репчатый	10	8
Масло растительное	2	2
ВЫХОД	180	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
1,5	2,0	12,4	44,5	

Технология приготовления: Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие, на поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда)

СУП ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Номер рецептуры: 31

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Мука	10,5	10,5
Мука на подсыпание	4,5	4,5
Соль	0,3	0,3
Яйцо	5	4
Лук репчатый	4	3,2
Морковь	7,6	6
Масло сливочное	4	4
Бульон	135	135
Петрушка	2	1,5
Картофель	40	24
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
7,85	3,63	14,51	103,2	

Технология приготовления: Суп-лапшу рекомендуют готовить на курином бульоне.

В кипящий бульон кладут морковь, нарезанную соломкой припущенную со сливочным маслом, картофель, петрушку, бланшированный слегка пассированный лук, варят при слабом кипении 8-10 минут, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль, варят до готовности за 2-3 минуты до окончания варки, добавляют рубленую зелень.

Приготовление домашней лапши: В холодную кипяченую воду добавляют соль, яйца, перемешивают, муку не ниже 1 сорта, просеивают на стол в виде горки, делают углубление (воронку), в него вливают смесь воды и яиц, замешивают крутое тесто. Выдерживают тесто до 30 минут для набухания клейковины, раскатывают в пласт толщиной 1,5-2,мм. Пласты посыпают мукой, складывают один на другой и режут на полоски шириной 35-45мм, а затем шинкуют соломкой. Лапшу закладывают в кипящую подсоленную воду на 1-2 минуты, откидывают, дают стечь воде (чтобы не замутилась бульон в супе), а затем закладывают в бульон.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Бульон прозрачный, янтарного цвета, лапша и овощи сохранили форму нарезки. Вкус и аромат продуктов, из которых приготовили бульон, лапши и овощей. Консистенция лапши и овощей мягкая.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21
Наименование кулинарного изделия (блюда)

СУП ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 32

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	31	24
Капуста белокочанная	20	16
Картофель	24	14,4
Лук репчатый	9,6	8
Вода	130	130
Мука пшеничная	4	4
Масло сливочное	4	4
Молоко	30	30
ВЫХОД	180	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	
2,14	3,73	9,75	82,1	

Технология приготовления: Все овощи, кроме картофеля, мелко шинкуют. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный крупными кубиками, доводят до кипения, снимают пену и добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный слегка пассированный лук и варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают, овощи немедленно протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном или отваром, проваривают 5-7 минут. Готовый суп заправляют молоком и сливочным маслом, доводят до кипения.

Отпускают, посыпая рубленой зеленью

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочком не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная "Густых сливок". Цвет белый с розовым оттенком. Вкус нежный, в меру соленый.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда)

КАША «ДРУЖБА»

Номер рецептуры: 56

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Крупа рисовая	15	15
Крупа пшено	11	11
Молоко	102	102
Вода	20	20
Сахар	2	2
Масло сливочное	3	3
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
5,24	4,94	25,51	166.63	

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы начала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или пароварочный шкаф и доводят до готовности.

Температура подачи 65 градусов С.

При подаче каша запрашивается растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригоревшей каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
И.В. Соломко



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда)

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ НА МОЛОКЕ

Номер рецептуры: 58

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа гречневая	20	20
Молоко	133	133
Вода	27	27
Сахар	2	2
Масса каши		145
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
6,14	7,32	20,87	116,46	

Технология приготовления: В кипящую смесь воды и молока добавляют сахар, всыпают крупу гречневую, варят до тех пор, пока каша не загустеет. Кашу доводят до готовности на водяной бане, плотно закрыв посуду крышкой.

Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый с серо-кремовым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ

Номер рецептуры: 63

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа пшеничная	15	15
Вода	27,5	27,5
Молоко	115,5	115,5
Сахар	2	2
Масса каши		150
ВЫХОД	150	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
5,16	3,07	16,87	116,57	

Технология приготовления: Крупу закладывают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Температура подачи 65 градусов С.

Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прервать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

Требования к качеству: Консистенция текучая, однородная, зерна - мягкие. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
И.В. Соломко



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" ЖИДКАЯ

Номер рецептуры: 65

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа «Геркулес»	21,3	21,3
Молоко	91,7	91,7
Вода	69,3	69,3
Сахар	2	2
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
5,06	5,11	16,62	91,3

Технология приготовления: В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

При отпуске кашу можно заправить сливочным маслом

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

Номер рецептуры: 66

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа пшеничная	15	15
Вода	50	50
Молоко	100	100
Сахар	2	2
Масса каши		145
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
2.55	6.45	16,56	114,56	

Технология приготовления: Крупу «пшено» перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускаются горьковатый привкус и посторонние запахи.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

Номер рецептуры: 67

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Крупа рисовая	23	23
Молоко	101,1	101,1
Сахар	1,5	1,5
Масса каши		146,35
Масло сливочное	3,65	3,65
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
4,67	5,23	24,18	128	

Технология приготовления: В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: Консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Номер рецептуры: 76

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Яйцо	69	60
Молоко	60	60
Масло сливочное	5	5
Зеленый горошек	45	29
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энерг.ценность ккал
5,24	12,5	13,3	133,46

Технология приготовления: Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом слоем 2.5-3,0 см. и запекаем в жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 штуки и соединять с общей массой.

Перед подачей нарезают на порции, посыпают нарезанной зеленью.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству:

Консистенция омлета нежная, пористая, зеленый горошек распределен равномерно, цвет его сохранен.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 77

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Яйцо	92	80
Молоко	50	50
Масло сливочное	3	3
Морковь	49	39
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энерг. ценность ккал	
5,13	12,58	6,15	185,22	

Технология приготовления: Очищенную отварную морковь протирают, смешивают с омлетной смесью (См. Омлет натуральный) , вливают в противень, смазанный маслом, слоем 2,6-3 см и запекают до образования легкой румяной корочки при температуре 180-200 С 8-10 минут. Омлет можно варить на пару 25-30 минут.

При отпуске нарезают на куски ромбовидной или квадратной формы, поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству:

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность золотистого цвета, на разрезе-оранжевого. Вкус - без посторонних привкусов и запахов, в меру соленый.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
И.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

Номер рецептуры: 79

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Творог	84	84
Мука пшеничная	22	22
Яйцо	7,2	5,8
Сахар	5	5
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД	110	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
6,72	12,06	21,5	243,4	

Технология приготовления: В протертый творог вводят муку, соль, сахар, сырые яйца, замешивают тесто. Раскатывают пластом толщиной 10-12 мм, нарезают на порции шириной 25мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромба, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 минут перед подачей. Соотношение вареников и воды 1:5

Поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Вареники сохраняют форму, сочные, мягкие, белые, без посторонних привкусов и запахов.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

Номер рецептуры: 80

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	141	139,5
Крупа манная	9,7	9,7
Молоко	36	36
Мука	13,4	13,4
Яйцо 1/10 шт.	5,35	4,9
Сахар	9,7	9,7
Ванилин	0,015	0,015
Сметана	5,2	5,2
Сухари	5,2	5,2
Масло сливочное	5,2	5,2
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
5,87	15,85	28,91	348,69	

Технология приготовления: В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 градусов до образования корочки, затем в камере с температурой 180-200 градусов до готовности 15 минут.

Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога.

Запеканку отпускают с вареньем, сладким молочным соусом или фруктовым соусом.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов и ванилина.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда)

КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

Номер рецептуры: 94

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Горбуша	66	40
Морковь	15	12
Хлеб пшеничный	5	5
Лук репчатый	6	5
Яйцо	10	8
Молоко	7,5	7,5
Масло сливочное	1,8	1,8
ВЫХОД	60	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
5,07	2,72	4,07	74.68

Технология приготовления: Филе без кожи и костей нарезают кусочками и дважды пропускают через мясорубку, второй раз пропускают с белым черствым хлебом, замоченным в молоке, вареной морковью и репчатым, бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, все хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанным сливочным или растительным маслом в один ряд, добавляют немного горячего рыбного бульона и припускают при слабом кипении и закрытой крышке 25 минут.

Рыбный бульон готовят из пищевых отходов рыбы (кожа, позвоночник и реберные кости)

Отпускают котлеты с гарниром и соусом.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Изделия сохранили свою форму, без трещин, масса на разрезе однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с серым оттенком, вкус и запах припущенной рыбы. Не допускается привкус кислого хлеба.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда)

РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 95

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Минтай	98	71
Лук репчатый	2,3	2
Морковь	3	2
Томатная паста	3,38	3,38
ВЫХОД	50	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
5,25	0,603	0,8	54,8	

Технология приготовления: Рыбу, разделанную на филе с кожей без реберных костей, нарезают порционными кусками под углом 90 градусов. Чтобы при варке куски рыбы не деформировались, на поверхности кожи каждого куса делают 2-3 надреза. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 1 см выше поверхности рыбы, добавляют дольки репчатого лука, моркови, соль, томатную пасту, за 5 минут до готовности лавровый лист.

Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности при слабом кипении в течение 5-7 минут, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 минут, при температуре 65-70 С.

При отпуске рыбу гарнируют и поливают сливочным маслом.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Один кусок на порцию. Рыба проварена, сохранила свою форму. Цвет, вкус и запах соответствуют виду рыбы, кореньям, специям. Соусом полита рыба, гарнир уложен горкой сбоку. На картофельное пюре нанесен рисунок.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35
Наименование кулинарного изделия: (Блюда)

РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 98

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Минтай	91	69
Вода или бульон	22	22
Морковь	27	22
Петрушка	4	3
Лук репчатый	14	12
Томатная паста	8	8
Масло растительное	6,4	6,4
Сахар	1	1
Масса тушеной рыбы		56
Масса готовой рыбы с тушеными овощами		120
ВЫХОД	116	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
6,41	7,03	5,08	128,55

Технология приготовления: Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90 С по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованные томатную пасту, сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут. За 5 минут до готовности вводят специи.

Рыбу отпускают с гарниром и соусом, в котором рыба тушилась.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый, на разрезе-белый. Аромат - свойственный виду рыбы, овощей, томат-пасты.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 106

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Соль	2	2
Говядина	97	71
Картофель	140	84
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	3	3
Томатная паста	6	6
ВЫХОД	180	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
7,49	5,64	16,41	189,25	

Технология приготовления: Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куса на порцию массой по 30-40 г. картофель и лук - кубиками. Затем обжаривают, до образования легкой румяной корочки, лук бланшируют и пассируют, картофель обжаривают до полуготовности. Обжаренное мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассированные томатную пасту, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности, за 5 -10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами, посыпая рубленой зеленью. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Цвет мяса темно-красный (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ

Номер рецептуры: 110

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	86,8	63,95
Картофель	137,68	82,6
Масса отварного протертого картофеля		82
Масло сливочное	5	5
Яйца	5	4
Сухари	3	3
Масса полуфабриката		
Лук	12	10
Морковь	20	16
Масса запеченного блюда		155
Соус томатный		
Вода или отвар овощной	12,5	12,5
Мука пшеничная	1,25	1,25
Масло сливочное	1,25	1,25
Томатная паста	3,75	3,75
Сахар	0,45	0,45
Масса соуса		25
ВЫХОД		180

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
8,74	7,64	17,87	156,13

Технология приготовления: Отварную говядину нарезают по 75-100 г. пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный противень слоем 2-3 см и прогревают, помешивая в жарочном шкафу, при температуре 160-180 С в течение 8-10 мин.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек. Сваренный картофель протирают и делят на 2 части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают, затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280 С. Готовую запеканку отпускают со сливочным маслом или соусом

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и аромата пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

СОУС ТОМАТНЫЙ

Технология приготовления: Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, добавляют оставшуюся воду, пассированную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, сливочное масло.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус кисло-сладкий, аромат томата, сливочного масла. Не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда)

БИТОЧКИ, КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: 113

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Говядина	69	56
Хлеб пшеничный сухари	11	11
Молоко и вода	6,5	6,5
Масса полуфабриката	14	14
ВЫХОД	60	83

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
14	3,16	8,79	122	

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корки, замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты- овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см..

Изделия панируют в сухарях или белой сухарной и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-160 градусов С 3-5 минут с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов С в течение 5-7 минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Изделия имеет правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается

розовато-красный оттенок.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39/1
Наименование кулинарного изделия (блюда)
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО СТРОГАНОВСКИ

Номер рецептуры: 114/1

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Печень говяжья	90	74,7
Масло сливочное	6	6
Масса жареной печени		50
ВЫХОД	50	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества					
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал		
5,36	7,05	5,08	93,1		

Технология приготовления: Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3x3x35 мм, посыпают солью, обжаривают 3-4 минуты тонким слоем, помешивая, кипятят 5-7 минут. Отпускают с гарниром и соусом.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39/2
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО СТРОГАНОВСКИ

Номер рецептуры: 114/2

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Печень говяжья	90	74
Масло растительное	6	6
Сметана	20	20
ВЫХОД	70	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества					
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал		
7,74	11,6	0,7	203,6		

Технология приготовления: Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3х3х35 мм, посыпают солью, обжаривают 3-4 минуты тонким слоем, помешивая, добавляют сметану и кипятят 5-7 минут. Отпускают с гарниром и соусом.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних прикусов и запахов.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ «ЕЖИКИ»

Номер рецептуры: 118

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Говядина 1 кат	52	38
Вода	6	6
Крупа рис	5	5
Лук	21	18
Масло сливочное	3	3
Мука пшеничная	4	4
Масса готовых тефтелей		60
ВЫХОД	60	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
5,46	4,14	8,06	57,57	

Технология приготовления: Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассируют.

Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассированный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 2 штуки на порцию (по 35г). Шарик панируют в муке, обжаривают на прогивне до образования легкой корочки, заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 С 10-15 минут. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром.

Температура подачи : 65 градусов С.

Требования к качеству: Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус

в меру соленый. Без посторонних привкусов и запахов.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ

Номер рецептуры: 119

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Говядина 1 категории	62	45
Хлеб пшеничный	8,5	8,5
Вода	16	16
Масло сливочное	2	2
Масса полуфабриката		71,5
ВЫХОД	60	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
6,52	1,93	3,94	92,54	

Технология приготовления: Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный пшеничный хлеб без корок (высшего сорта), пропускают второй раз через мясорубку.

В приготовленный фарш с хлебом добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и пассированный репчатый лук, перемешивают и разделяют шарики по 20-25г по 2-3 штуки на порцию. Полуфабрикаты укладывают на смоченную кипящей водой решетку паровой коробки и варят на пару 20-25 минут.

При отсутствии паровой решетки тефтели укладывают в сотейник, смазанный маслом (количества масла, положенное по рецептуре, увеличивают на 1 грамм), добавляют горячую воду, припускают при закрытой крышке 20-25 минут.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: тефтели должны сохранить форму, поверхность без разрывов, ровная. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба. Консистенция сочная, пышная.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОТЛЕТА КУРИНАЯ ПРИПУЩЕННАЯ

Номер рецептуры: 122

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Курица 1 категории	105	45
Хлеб пшеничный	11	11
Молоко	15	15
Масса полуфабриката		71
ВЫХОД	50	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
8,51	6,78	65,87	118,75

Технология приготовления: Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 минут.

Отпускают котлеты с гарниром и соусом.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Внешний вид - изделия сохранили форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый,

свойственный отварному мясу. Консистенция - пышная, не мажущаяся.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда)

ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 125

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Курица 1 кат.	97,5	86,4
Морковь	3	2
Петрушка	3	3
Масло сливочное	2	2
ВЫХОД	65	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энерг. ценность ккал	
5,63	9,78	0,37	98,08	

Технология приготовления: Подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5 л на 1 кг продуктов) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляя нарезанную морковь, соль и варят при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки мякоть серого цвета)

Сваренные тушки вынимают из бульона, дают остыть и нарезают на порции (2 кусочка по 30 г). Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом или соусом
Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Внешний вид- два кусочка на порции (от филейной части и от ножки) уложены на блюдо, политы соусом, сбоку гарнир. Цвет- филейной части- серовато-белый, ножки – коричневатый, соусов - молочного и сметано - белый, с морковью - розовый. Вкус и запах - свойственный вареной курицы с привкусом и запахом соуса.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫНЧАТАЯ

Номер рецептуры: 127

«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Крупа гречневая	46	46
Вода	68	68
Масло сливочное	4,5	4,5
ВЫХОД	100	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
4,87	4,25	29,31	119,2	

Технология приготовления: Гречку перебирают, промывают в теплой воде, высыпают в подсоленную кипящую воду, всплывшие пустые зерна удаляют и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до кипения на пару или в жарочном шкафу при температуре 140-160 С в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Температура подачи 65 градусов С

Требования к качеству: Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
И.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда)

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 134

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Макаронные изделия	30	30
Масло сливочное	4,5	4,5
ВЫХОД	100	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
3,16	3,53	21,51	109,9	

Технология приготовления: Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макаaronные изделия варят в большом количестве кипящей, подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий дерут 6 литров воды, 50 г соли). Варят макароны 20-30 минут, лапшу 20-25, вермишель 10-12 минут. Проверяют на разрезе - не должно быть прослойки не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов С 5 минут.

Требования к качеству: Макаaronные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга.

Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка»
(МБДОУ детский сад «Сказка»)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Номер рецептуры: 138

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Капуста белокочанная	200	160
Масло растительное	5	5
Морковь	7,5	6
Петрушка	4,05	3
Лук репчатый	11	9,8
Томатная паста	8,27	827
Мука пшеничная	2,55	2,55
ВЫХОД	100	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
3,35	5,0	11,62	98,1	

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, томатную пасту и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус - кисло-сладкий. Цвет коричневый.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48/1
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Номер рецептуры: 142/1

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Картофель	113	84
Молоко	16	15
Масло сливочное	4,5	4,5
ВЫХОД	100	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
2,17	3,87	15,29	104,8	

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают. Температура картофеля должна быть не ниже 80 градусов С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее молоко, масло сливочное, смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100 градусов С 5-6 минут
Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Консистенция - густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгоревшего молока.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48/2
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Номер рецептуры: 142/2

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Картофель	169,5	101,7
Молоко	24	22,5
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
2,65	4,52	18,57	126,36	

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают. Температура картофеля должна быть не ниже 80 градусов С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее молоко, масло сливочное, смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100 градусов С 5-6 минут

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Консистенция - густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгоревшего молока.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ

Номер рецептуры: 147

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Свекла	143	114
Масло растительное	5	5
ВЫХОД	100	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
1,71	5,1	11,4	92,83	

Технология приготовления: Свеклу очищают, нарезают, по отдельности заливают небольшим количеством воды, припускают до готовности при закрытой крышке без соли. Затем овощи протирают, добавляют соль, масло растительное, прогревают 3-5 минут при температуре 95-100 градусов С.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Внешний вид - изделия сохранили форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция - пышная, не мажущаяся.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50
Наименование кулинарного изделия (блюда)

СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Номер рецептуры: 149

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Свекла	150	120
Масло сливочное	4,5	4,5
Сметана	21,3	21,3
ВЫХОД	113	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
2,24	6,9	11,96	115,97	

Технология приготовления: Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар сливают и быстро охлаждают свеклу в холодной проточной воде. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, добавляют сливочное масло, соль, сметану. Тушат 10 минут при слабом нагреве.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Свекла уложена горкой. Цвет характерный для отварной свеклы. Вкус сладковатый. Консистенция мягкая, сочная.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ И.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51
Наименование кулинарного изделия (блюда)

СОУС ТОМАТНЫЙ

Номер рецептуры: 160

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Вода или отвар овощной	12,5	12,5
Мука пшеничная	1,25	1,25
Масло сливочное	1,25	1,25
Томатное пюре	3,75	3,75
Сахар	0,45	0,45
ВЫХОД	25	

Технология приготовления: Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, добавляют оставшуюся воду, пассированную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, сливочное масло.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус кисло-сладкий, аромат томата, сливочного масла. Не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Номер рецептуры: 163

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Яблоки	18	15,84
Сахар	9	9
Крахмал	3,75	3,75
Вода	198,95	198,95
ВЫХОД	180	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,06	0,06	13,4	54,8

Технология приготовления: Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиками. Варят при слабом кипении не более 5-6 минут.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала), добавляют сироп, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения и охлаждают.

Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденным отваром 1:5 и процеживают
Температура подачи 14 градусов С.

Требования к качеству: Внешний вид - прозрачный. Цвет – свойственный фруктам, из которых приготовлен кисель. Вкус и аромат - кисло-сладкий, свойственный виду фруктов. Консистенция средней густоты, однородная, без комков.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КИСЕЛЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 164

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Сухофрукты	10,8	10,8
Сахар	9	9
Крахмал	3,75	3,75
Вода	198,95	198,95
ВЫХОД	180	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энерг. ценность ккал	
0,366	0,006	22,76	93,20	

Технология приготовления: Промытые сухофрукты заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа. Варят в той же воде 20-30 минут при слабом кипении до мягкой консистенции и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде, и вновь доводят до кипения. Охлаждают и разливают на порции.

Температура подачи 14 градусов С.

Требования к качеству: Цвет - светло-желтый, вкус - сладкий, аромат сухих фруктов, консистенция - средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
Н.В. Соломко



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 168

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто г.	Нетто, г
Сухофрукты	27,7	27,7
Сахар	3,15	3,15
Вода	190	190
ВЫХОД	180	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
0,8	0	21,6	90	

Технология приготовления: Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1-2 минуты; яблоки 20-30 минут, урюк 18-20 минут, изюм 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи 14 градусов.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КЕФИР

Номер рецептуры: 174

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Кефир	150	145
ВЫХОД	145	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
4,5	3,6	5,8	73,95

Технология приготовления: Из пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

Температура подачи – 14 градусов С.

Требования к качеству: Кисломолочные продукты имеют белый цвет, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка» / Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 58
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 176

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Кофейный напиток	1,88	1,88
Молоко	75	75
Вода	85	85
Сахар	9	9
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
2,25	1,87	12,5	75,57	

Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи – 65 градусов С.

Требования к качеству: Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Номер рецептуры: 181

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Чай	0,54	0,54
Вода	180	180
Сахар	9	9
Лимон	7	6
ВЫХОД	180	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
0,05	0,006	9,16	37,8	

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона заливают кипящей водой.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет привкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый.

Если чай не прозрачен и тускло коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 183

Источник рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Чай	0,54	0,54
Молоко	80	80
Сахар	9	9
Вода	110	110
ВЫХОД	180	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества					
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал		
2,4	2	12,74	78,22		

Технология приготовления: В стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее молоко. Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 184

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Чай	0,5 4	0,54
Вода	160	160
Сахар	9	9
ВЫХОД	150	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
		8,98	35,82

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипящей водой. Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая. Прозрачный. Цвет коричневый.

Если чай не прозрачен и тускло коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63
Наименование кулинарного изделия (блюда)

БЛИНЫ

Номер рецептуры: 187

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Мука	52,5	52,5
Молоко	110,8	110,8
Яйцо 1/2	9,3	8
Сахар	1	1
Масло сливочное	6,05	6,05
Соль	1,2	1,2
Дрожжи	1,3	1,3
Масло растительное	6,6	6,6
ВЫХОД	120	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энерг.ценность ккал
5,36	15	39,3	281,0

Технология приготовления: В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 30-35 градусов, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное сливочное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешенное тесто оставляют в теплом месте (25-30 градусов) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто обминают.

Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах диаметром 15 см. смазанных растительным маслом, толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

Отпускаются по 3 шт. на порцию.

Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Блины должны быть одинакового размера и толщины, хорошо пропечены, пышные, мягкие. Цвет - желтый, до золотистого. Аромат свежеспеченного дрожжевого теста. Вкус - приятный, слабо соленый. не допускается ощущение кислотности теста.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 64
Наименование кулинарного изделия (блюда)

СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ

Номер рецептуры: 200

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	43	43
Мука на подпыл	1,8	1,8
Сахар	4,4	4,4
Масло растительное	1,3	1,3
Соль	0,7	0,7
Дрожжи	0,7	0,7
Вода	19	19
Масло растительное для разделки	1,8	1,8
Яйцо (для смазки) 1/25 шт.	2	1,6
Масса полуфабриката		72
ВЫХОД	60	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	
4,71	3,67	35,30	193,0	

Технология приготовления: Изделия готовят в виде плюшек. Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза.

Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом, ставят в теплое место для растопки на 40-50 минут. За 20-30 минут до конца растопки поверхность смазывают яйцом. Выпекают изделия в течение 10-12 минут при температуре 200-220 градусов С. Изделия можно готовить в форме плетенки или устрицы.

Требования к качеству: Форма может быть ровная. Поверхность глянцевая. Окраска ярко-коричневая. В местах разрезов, складок более светлая. Мякиш хорошо пропечен, равномерно пористый. Вкус приятный, в меру соленый.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ОЛАДЬИ С ИЗЮМОМ

Номер рецептуры: 204

Источник рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Тесто:		
Мука пшеничная	28	28
Яйца	1,2	0,69
Сахар	1	1
Соль	0,5	0,5
Дрожжи	1	1
Молоко или вода	28	28
Изюм	8	8
Масса полуфабриката		
Масло растительное	4,4	4,4
Масса готовых оладий		60
Масло сливочное	4	4
ВЫХОД	60	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
2,34	3,47	29,4	196,94

Технология приготовления: В небольшом количестве воды растворяют соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35 градусов С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Во время последней обминки добавляют тщательно перебранный и промытый изюм. Выпекают на хорошо разогретой сковороде. Температура подачи 65 градусов С.

Требования к качеству: Изделия имеют пышную структуру, толщиной не более 6мм. Золотистый колер, приятный вкус, аромат. Изюм равномерно распределен, вкус в меру соленый.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ВАФЛИ

Номер рецептуры: 602

Источник рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А.Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Вафли	30	30
ВЫХОД	30	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,96	0,84	24,03	105

Требования к качеству: Вафли - сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые. Не допускаются вафли с салистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами, влажные на ощупь, поломанные.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ПЕЧЕНЬЕ

Номер рецептуры: 604

Источник рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А.Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Вафли	30	30
ВЫХОД	30	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
2,34	2,43	22,98	124,2

Требования к качеству: Форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ЗЕФИР

Номер рецептуры: 603

Источник рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А.Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, уг.	Нетто, г
Зефир	30	30
ВЫХОД	30	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0.24	0	23,4	91,2

Требования к качеству: Вкус – свойственный данному продукту. Консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию. Недопустим резкий вкус и запах используемых ароматизаторов.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69
Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры: 123

Источник рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А.Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Хлеб ржаной	30	30
ВЫХОД	30	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества					
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал		
1,71	0,24	11,7	55,8		

Требования к качеству: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры: 122

Источник рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А.Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Хлеб пшеничный	20	20
ВЫХОД	20	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
1,58	0,2	9,4	46

Требования к качеству: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71
Наименование кулинарного изделия (блюда):

СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ под ред. М. П. Могильного и Т.В. Тутельяна - М. ДеЛи принт, 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, уг.	Нетто, г
СЫР	5	4,85
ВЫХОД	4,85	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
1,12	1,4	0	17,16

Технология приготовления: Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству: Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы, консистенция мягкая, не крошащаяся, цвет соответствует виду сыра.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72
Наименование кулинарного изделия (блюда):

МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ под ред. М. П. Могильного и Т.В. Тутельяна - М. ДеЛи принт, 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, уг.	Нетто, г
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД	5	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,05	3,62	0,07	33,1

Технология приготовления: Масло нарезают кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству: Внешний вид - кусочки прямоугольной формы. Консистенция мягкая, цвет соответствует виду масла. Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов. Запах соответствует виду масла без посторонних запахов.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

Номер рецептуры 213

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
ЯЙЦА	46	40
ВЫХОД	40	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
4,44	4,74	0,2	63

Технология приготовления: Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Подают яйца очищенными по 1 и ½ штуки на порцию.

Требования к качеству: Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренная

Цвет: белок - белый, желток-желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 74
Наименование кулинарного изделия (блюда)

АПЕЛЬСИНЫ

Номер рецептуры: 371

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Апельсины	95	66,5
ВЫХОД	66,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
0,59	0,13	5,3	26,6	

Технология приготовления: Апельсины промывают, очищают от кожицы . Нарезают на кусочки .

Требования к качеству: Внешний вид: дольки или кружочки апельсинов. Консистенция :сочная, цвет: оранжевый, вкус: кисло-сладкий, приятный, запах апельсинов.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75
Наименование кулинарного изделия (блюда)

БАНАНЫ

Номер рецептуры: 394

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Бананы	95	66,5
ВЫХОД	95	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,9	0,06	12,7	59,18

Технология приготовления: Бананы промывают, очищают от кожицы . Нарезают на кусочки

Требования к качеству: Внешний вид дольки или кружочки бананов, консистенция сочная, цвет светлый, вкус: сладкий, приятный, запах: бананов.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76
Наименование кулинарного изделия (блюда)

ЯБЛОКИ

Номер рецептуры: 368

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся в дошкольных организациях/ под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М. ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Яблоки	95	83,6
ВЫХОД	83,6	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
0,33	0,33	8,19	37,62

Технология приготовления: Яблоки промывают. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелочке.

Требования к качеству: Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку, консистенция соответствует виду плода, цвет, вкус и запах соответствуют виду плода.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77
Наименование кулинарного изделия (блюда)

СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ

Номер рецептуры: 532

Источник рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А.Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г
Сок	75	75
ВЫХОД	75	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества				
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал	
		8,4	33,75	

Технология приготовления: Обработанный в соответствии с санитарными правилами пакеты скрывают, сок разливают в стаканы.

Температура подачи 14 градусов С.

Требования к качеству: Внешний вид - прозрачный, сок налит в стаканы. Цвет – характерный для используемого сока.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Сказка» комбинированного вида
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»
/ Н.В. Соломко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59
Наименование кулинарного изделия (блюда)

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры:

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Коровка Л.С. 2008 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
МОЛОКО	80	80
Сахар	8	8
Крахмал	5	5
Вода	20	20
ВЫХОД	100	

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества			
Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность ккал
3	2,5	4,7	53

Технология приготовления: В кипящее молоко растворят сахар, вливают предварительно разведённый молоком или водой крахмал, доводят до кипения и варят при непрерывном помешивании 8-10 мин. К концу варки добавляют ванилин.

Температура подачи 14 градусов С.

Требования к качеству: Внешний вид – однородная масса, без пленки на поверхности. Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная. Цвет: молочно-белый. Вкус: сладкий, с приятным привкусом кипяченого молока. Запах: кипяченого молока с ванилином.