



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.5/4/4

Наименование блюда: Каша манная молочная с маслом сливочным

150/200

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Сахар	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Молоко	Дети	0,15	0,15
	Ясли	0,12	0,12
Манка	Дети	0,025	0,025
	Ясли	0,02	0,02
Вода	Дети	0,04	0,04
	Ясли	0,021	0,021

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00639	0,00512
Жиры, г	0,00807	0,00646
Углеводы, г	0,02677	0,02122
Калорийность, ккал	223,06	177,69

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	1,2	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный манной молочной каше с маслом

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.189-9

Наименование блюда: Батон 35 гр

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Батон	Дети	0,035	0,035
	Ясли	0,035	0,035

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,0027	0,0027
Жиры, г	0,00105	0,00105
Углеводы, г	0,01866	0,01866
Калорийность, ккал	82,25	82,25
Витамин В1, тиамин мг	0,048	0,048
Витамин В2, рибофлавин мг	0,015	0,015
Железо, Fe мг	0,6	0,6
Кальций, Ca мг	6,6	6,6

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,035	0,035

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Батон нарезают ломтиками.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.01/5

Наименование блюда: Масло сливочное 7г.

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,007	0,007

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00004
Жиры, г	0,00578
Углеводы, г	0,00006
Калорийность, ккал	52,36

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,007

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.354/6

Наименование блюда: Чай с сахаром 180 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,0117	0,0117
	Ясли	0,0117	0,0117
Чай	Дети	0,00036	0,00036
	Ясли	0,00036	0,00036
Вода	Дети	0,18	0,18
	Ясли	0,18	0,18

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0	0
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	0,01063	0,01063
Калорийность, ккал	44,343	44,343

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,54	0,54

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на тоже количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите, т.к. его вкус и аромат ухудшаются.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.033/2

Наименование блюда: Сок 0,2 л - 100г

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сок 0 2 мл	Дети	0,1	0,1
	Ясли	0,1	0,1

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,0005	0,0005
Жиры, г	0,0001	0,0001
Углеводы, г	0,0101	0,0101
Калорийность, ккал	46	46

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,1	0,1

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Сок разлить на порции.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.017

Наименование блюда: Зеленый горошек 30/50

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Зеленый горошек	Дети	0,077	0,04928
	Ясли	0,046	0,02944

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00144	0,00086
Жиры, г	0,00009	0,00005
Углеводы, г	0,00291	0,00174
Калорийность, ккал	19,712	11,776

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,05	0,03

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3 - 5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как гарнир.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.136

Наименование блюда: Борщ вегетарианский со сметаной

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,01	0,0084
	Ясли	0,008	0,00672
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Свекла	Дети		0,032
	Ясли		0,024
Вода	Дети	0,15	0,15
	Ясли	0,113	0,113
Картофель	Дети		0,015
	Ясли		0,011
Сметана	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,005	0,005
Капуста	Дети		0,016
	Ясли		0,012
Петрушка зелень	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,006
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,002	0,002

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00142	0,0011
Жиры, г	0,00405	0,0033
Углеводы, г	0,00871	0,00657
Калорийность, ккал	78,584	61,8502
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625	1,4625
Кальций, Са мг	16,25	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	2	1,5

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Нарезают картофель лук и овощи. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду закладывают свежую нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленные овощи. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.142/5

Наименование блюда: Каша перловая 130 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Вода	Дети	0,09999	0,09999
	Ясли	0,09999	0,09999
Перловка	Дети	0,045	0,045
	Ясли	0,045	0,045
Масло сливочное	Дети	0,006	0,006
	Ясли	0,006	0,006

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00396	0,00396
Жиры, г	0,0048	0,0048
Углеводы, г	0,03022	0,03022
Калорийность, ккал	188,88	188,88

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,39	0,39

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Перловку засыпают в кипящую воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения 1 час при слабом кипении, уваривают до загустения, после чего ставят на водяную баню и упаривают до готовности крупы. Общая продолжительность варки каши 2-2,5 часа. При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.256

Наименование блюда: Гуляш из отварного мяса (ясли 60г, сад 80г)

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,014	0,01176
	Ясли	0,011	0,00924
Масло сливочное	Дети	0,0008	0,0008
	Ясли	0,0006	0,0006
Морковь	Дети		0,01
	Ясли		0,009
Мука	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Мясо	Дети	0,068	0,03837
	Ясли	0,051	0,02877
Масло растительное	Дети	0,0008	0,0008
	Ясли	0,0006	0,0006
Вода	Дети	0,04	0,04
	Ясли	0,03	0,03

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00738	0,00556
Жиры, г	0,00674	0,00506
Углеводы, г	0,00452	0,00354
Калорийность, ккал	118,2842	89,379

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,56	0,42

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук нарезают и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Муку пассеруют, разводят водой. В соус добавляют припущенные овощи. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют соль, заливают соусом,

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.078/1

Наименование блюда: Компот из изюма 180г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,0117	0,0117
	Ясли	0,0117	0,0117
Изюм	Дети	0,009	0,009
	Ясли	0,009	0,009
Вода	Дети	0,1944	0,1944
	Ясли	0,1944	0,1944

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00015	0,00015
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	0,01654	0,01654
Калорийность, ккал	67,923	67,923

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,54	0,54

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Содержание в сырьевом наборе на выход компота 150 гр составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.003

Наименование блюда: Хлеб ржаной 40 гр

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	Дети	0,04	0,04
	Ясли	0,04	0,04

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00264	0,00264
Жиры, г	0,00048	0,00048
Углеводы, г	0,01672	0,01672
Калорийность, ккал	72,4	72,4

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,04	0,04

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.Н039-3

Наименование блюда: Запеканка творожная 120 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0016	0,0016
	Ясли	0,0016	0,0016
Сахар	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,004	0,004
Яйцо	Дети	0,136	0,136
	Ясли	0,136	0,136
Сметана	Дети	0,0016	0,0016
	Ясли	0,0016	0,0016
Молоко	Дети	0,02	0,02
	Ясли	0,02	0,02
Манка	Дети	0,0064	0,0064
	Ясли	0,0064	0,0064
Творог	Дети	0,104	0,10192
	Ясли	0,104	0,10192
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,01526	0,01526
Жиры, г	0,01963	0,01963
Углеводы, г	0,01146	0,01146
Калорийность, ккал	317,1852	317,1852

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,96	0,96

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В горячем молоке растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный растительным маслом противень слоем 3 - 4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовке(пароконвектомате) при температуре 250 С до образования корочки, затем в камере с температурой 180 - 200 С до готовности 15 мин. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. За 5 мин до готовности поверхность запеканки смазывают сливочным маслом.



Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.185

Наименование блюда: Повидло 15/20

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Повидло	Дети	0,021	0,02016
	Ясли	0,01575	0,01512

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00008	0,00006
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	0,01331	0,00998
Калорийность, ккал	50,4	37,8

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,02	0,015

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Повидло раздают порционно.



Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.082-3

Наименование блюда: Снежок 150 г.

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Снежок	Дети	0,15	0,144
	Ясли	0,135	0,1296

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00374	0,00337
Жиры, г	0,00461	0,00415
Углеводы, г	0,0157	0,01413
Калорийность, ккал	119,52	107,568

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,15	0,135

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.9/13

Наименование блюда: Хлеб пшеничный (полдник)

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	Дети	0,025	0,025
	Ясли	0,025	0,025

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00179	0,00179
Жиры, г	0,0002	0,0002
Углеводы, г	0,0114	0,0114
Калорийность, ккал	57,75	57,75

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,025	0,025

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.