



Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.8/4/1

Наименование блюда: Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным 180г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0045	0,0045
	Ясли	0,0045	0,0045
Сахар	Дети	0,0036	0,0036
	Ясли	0,0036	0,0036
Соль	Дети	0,00072	0,00072
	Ясли	0,00072	0,00072
Геркулес	Дети	0,0324	0,0324
	Ясли	0,0324	0,0324
Молоко	Дети	0,072	0,072
	Ясли	0,072	0,072
Вода	Дети	0,09	0,09
	Ясли	0,09	0,09

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00527
Жиры, г	0,00707
Углеводы, г	0,02575
Калорийность, ккал	188,604

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,08

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах-свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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, Са 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) № 7.435/3

Наименование блюда: Сыр 13 гр

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	Дети	0,013	0,01196
	Ясли	0,013	0,01196

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00311	0,00311
Жиры, г	0,00321	0,00321
Углеводы, г	0	0
Калорийность, ккал	42,0992	42,0992

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,013	0,013

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2 - 3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30 - 40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).

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.



Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.425/1

Наименование блюда: Салат из капусты со сладкой кукурузой 40/60

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,004	0,00336
	Ясли	0,003	0,00252
Сахар	Дети	0,0015	0,0015
	Ясли	0,001	0,001
Капуста	Дети		0,0384
	Ясли		0,0256
Кукуруза консервиров	Дети	0,025	0,0175
	Ясли	0,01667	0,01167
Масло растительное	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	0,00118	0,00079
Жиры, г	0,00313	0,00209
Углеводы, г	0,00805	0,00539
Калорийность, ккал	61,5506	41,1518

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,3	0,2

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Белокочанную капусту после удаления загрязненных и загнивших листьев моют, разрезают на части, вырезают кочерыжку, обрабатывают в солевом растворе. Затем капусту нарезают соломкой, перетирают с солью до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 минуты при помешивании. Репчатый лук очищают, шинкуют. Консервированную сладкую кукурузу кипятят. Подготовленные компоненты соединяют. Добавляют сахар, растительное масло и перемешивают.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.043с-2

Наименование блюда: Суп овощной на вегетарианском бульоне со сметаной 150/200

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,028
	Ясли		0,021
Лук	Дети	0,008	0,00672
	Ясли	0,006	0,00504
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,006
Сметана	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,005	0,005
Капуста	Дети		0,0256
	Ясли		0,0192
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Петрушка зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,002	0,002
Вода	Дети	0,16	0,16
	Ясли	0,12	0,12

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00133	0,00103
Жиры, г	0,00277	0,00274
Углеводы, г	0,00782	0,0059
Калорийность, ккал	63,8172	54,9204
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, Ca 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	1,8	1,35

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Капусту нарезают соломкой, картофель - брусочками, морковь, лук - соломкой. Нарезанные морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящую воду последовательно кладут картофель, капусту, варят до полуготовности (10 - 15 минут), затем добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности 7 - 10 минут. В конце варки добавляют сметану и зелень.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.203

Наименование блюда: Птица отварная 60/80

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Кура	Дети	0,13	0,08099
	Ясли	0,0975	0,06074

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,01386	0,01039
Жиры, г	0,01311	0,00984
Углеводы, г	0,00052	0,00039
Калорийность, ккал	195,1859	146,3834

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,08	0,06

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду (2,5 кг на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют соль и варят птицу 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, дабт им остыть и нарубают на порции. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.64с/1

Наименование блюда: Картофельное пюре 130 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,11093
	Ясли		0,1105
Масло сливочное	Дети	0,00347	0,00347
	Ясли	0,00325	0,00325
Молоко	Дети	0,01824	0,01733
	Ясли	0,01824	0,01733

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли	
	Дети	Ясли
Белки, г	0,00256	0,00256
Жиры, г	0,00257	0,00324
Углеводы, г	0,0034	0,01896
Калорийность, ккал	0,01904	122,9347
Витамин С, аскорбиновая мг	124,9243	32,5
Витамин В1, тиамин мг	32,5	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,195	0,11375
Железо, Fe мг	0,11375	1,4625
Кальций, Ca мг	1,4625	16,25

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

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

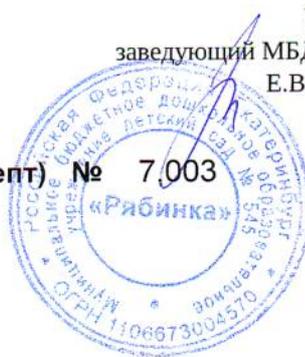
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.

Содержание в сырьевом наборе на выход 110 гр пюре составляет - 111 гр, на выход 150 гр - 152 гр. Потери при тепловой обработке - 1 %.

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.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7-43-2/3/2

Наименование блюда: Макароны изделия отварные с сыром 130 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,00407	0,00407
	Ясли	0,00407	0,00407
Соль	Дети	0,00082	0,00082
	Ясли	0,00082	0,00082
Сыр	Дети	0,00893	0,00813
	Ясли	0,00893	0,00813
Макаронные изделия	Дети	0,04144	0,04144
	Ясли	0,04144	0,04144

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00606	0,00606
Жиры, г	0,00527	0,00527
Углеводы, г	0,02828	0,02828
Калорийность, ккал	198,714	198,714

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,52	0,52

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (при соотношении 1:6) макароны 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в духовке (пароконвектомате). Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет - светло - серый или светло - кремовый. Консистенция - мягкая. Запах - свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.



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.