



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.14/4/1

Наименование блюда: Каша ячневая молочная с маслом сливочным 180г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0036	0,0036
	Ясли	0,0036	0,0036
Сахар	Дети	0,0036	0,0036
	Ясли	0,0036	0,0036
Соль	Дети	0,00072	0,00072
	Ясли	0,00072	0,00072
Молоко	Дети	0,072	0,072
	Ясли	0,072	0,072
Ячневая крупа	Дети	0,036	0,036
	Ясли	0,036	0,036
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	Ясли
Белки, г	0,0053	0,0053
Жиры, г	0,00505	0,00505
Углеводы, г	0,02987	0,02987
Калорийность, ккал	199,692	199,692

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

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

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Перебранную и промытую крупу кладут в кипящую воду и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной ячневой 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, 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
аведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина

«Рябинка»

7.01/5

Российская Федерация
Министерство образования
и науки
МБДОУ № 545
«Рябинка»
ОГРН 1106673024570

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) № 7.13/10/1

Наименование блюда: Кофейный напиток с молоком 180 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
	Ясли	0,009	0,009
Молоко	Дети	0,088	0,088
	Ясли	0,09	0,09
Кофейный напиток	Дети	0,0012	0,0012
	Ясли	0,0018	0,0018
Вода	Дети	0,099	0,099
	Ясли	0,099	0,099

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00242
Жиры, г	0,00248
Углеводы, г	0,01331
Калорийность, ккал	94,38

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,72

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Одельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения .Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованное:100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного.Внешний вид-непрозрачная жидкость, без осадка,Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для кофейного напитка с молоком,без постороннего.Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

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) № 7.133

Наименование блюда: Салат из свеклы с соленым огурцом 40/60

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	Дети		0,049
	Ясли		0,033
Огурцы конс	Дети	0,024	0,0132
	Ясли	0,016	0,0088
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00079	0,00054
Жиры, г	0,00181	0,00092
Углеводы, г	0,00556	0,00374
Калорийность, ккал	40,276	23,994

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,18	0,12

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожицы, нарезают ромбиками, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают.

Температура подачи 14 С.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.163 15.07.2015

Наименование блюда: Суп рыбный

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
Лук зеленый	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0007	0,0007
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0007	0,0007
Вода	Дети	0,12	0,12
	Ясли	0,09	0,09
Картофель	Дети		0,075
	Ясли		0,05625
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0007	0,0007
Петрушка зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0007	0,0007
Морковь	Дети		0,012
	Ясли		0,009
Рыбные консервы	Дети	0,032	0,032
	Ясли	0,024	0,024

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00802	0,00603
Жиры, г	0,00278	0,00205
Углеводы, г	0,01436	0,0108
Калорийность, ккал	121,024	90,4412
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	1,8	1,35

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду вводят картофель, пассерованные овощи и варят 10-15 мин, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.



Утверждаю

заведующий МБДОУ № 545

Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.4/8/1

Наименование блюда: Плов из мяса говядины 200 гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,012	0,012
	Ясли	0,012	0,012
Морковь	Дети	0,024	0,024
	Ясли	0,024	0,024
Рис	Дети	0,048	0,048
	Ясли	0,048	0,048
Соль	Дети	0,0012	0,0012
	Ясли	0,0012	0,0012
Мясо	Дети	0,06667	0,064
	Ясли	0,06667	0,064
Масло растительное	Дети	0,008	0,008
	Ясли	0,008	0,008
Вода	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	0,01502	0,01502
Жиры, г	0,01716	0,01716
Углеводы, г	0,03073	0,03073
Калорийность, ккал	360,36	360,36

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	1,4	1,4

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо говядины нарезают кусочками (массой по 20-30 г). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного. Нарезанное мясо обжаривают, добавляют припущенные овощи, заливают водой, равной объему необходимой для рассыпчатой каши (1:2,1), тушат 10-15 мин., добавляют соль, затем всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце-перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

№ 7.15/10/1

№ 7.15/10/1

Вид обработки: Термообработка

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,0135	0,0135
	Ясли	0,009	0,009
Шиповник	Дети	0,0135	0,0135
	Ясли	0,0135	0,0135
Вода	Дети	0,207	0,207
	Ясли	0,099	0,099

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00043	0,00043
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	0,01963	0,01554
Калорийность, ккал	81	63,945

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10.5 ч	0.54	0.54

Технология приготовления

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают. В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника, без постороннего. Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

заведующий МБ
Е.В.

Российская Федерация
Государственное дошкольное учреждение
«Детский сад № 545
«Рябинка»
г. Истрин
ОГРН 1106873004570

№ 7.003

No 7.003

Вид обработки:

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

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

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

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) № 7:351

Наименование блюда: Сгущенное молоко 20 гр

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко сгущенное	Дети	0,02133	0,02048
	Ясли	0,02133	0,02048

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

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00147	0,00147
Жиры, г	0,00174	0,00174
Углеводы, г	0,01147	0,01147
Калорийность, ккал	65,536	65,536

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	0,02

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.075

Наименование блюда: Кефир 150 г

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	Дети	0,156	0,14976
	Ясли	0,156	0,14976

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00419	0,00419
Жиры, г	0,00479	0,00479
Углеводы, г	0,00614	0,00614
Калорийность, ккал	83,8656	83,8656

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	0,15

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.