

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е. В. Макушина

№ 7-186

«Дружба-1» с маслом

156

7186

150/200

Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Греча	Дети	0,011	0,011
	Ясли	0,008	0,008
Вода	Дети	0,09	0,09
	Ясли	0,0675	0,0675
Молоко	Дети	0,105	0,09975
	Ясли	0,08	0,076
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,002	0,002
Пшено	Дети	0,011	0,011
	Ясли	0,008	0,008

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00496	0,00368
Жиры, г	0,00707	0,00405
Углеводы, г	0,02241	0,01675
Калорийность, ккал	185,9325	126,4

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

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

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную гречневую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

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) № 7.14/10/1

Наименование блюда: Какао 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	0,018	0,018
Молоко	Дети	0,1	0,1
	Ясли	0,09	0,09
Какао	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0045	0,0045
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	Ясли
Белки, г	0,00286	0,00339
Жиры, г	0,00297	0,00322
Углеводы, г	0,01366	0,02157
Калорийность, ккал	100,7	138,42

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

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

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей кипяченой воды и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальную воду доводят до кипения. Внешний вид- тонкая взвесь без отстоя. Цвет-светло-коричневый. Консистенция- жидкая, однородная. Запах-свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего. Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, 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) № 7.10/1

Наименование блюда: Салат из морковью с растительным маслом 60 гр

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,054	0,054
	Ясли	0,054	0,054
Сахар	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,003	0,003
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,004	0,004

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,0007	0,0007
Жиры, г	0,00405	0,00405
Углеводы, г	0,00801	0,00801
Калорийность, ккал	65,69	65,69

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

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

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

Морковь моют, очищают от кожицы, промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. Добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет моркови - оранжевый. Консистенция - хрустящая, сочная. Запах - свойственный свежей моркови с маслом растительным. Вкус - характерный свежей моркови и маслом растительным, сладковатый.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.180-2

Наименование блюда: Рагу из овощей.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,00952	0,008
	Ясли	0,00833	0,007
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Мука	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,002	0,002
Зеленый горошек	Дети	0,03438	0,022
	Ясли	0,02864	0,01833
Вода	Дети	0,026	0,026
	Ясли	0,022	0,022
Картофель	Дети		0,041
	Ясли		0,035
Сметана	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,002	0,002
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Капуста	Дети		0,026
	Ясли		0,022
Петрушка зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Морковь	Дети		0,0104
	Ясли		0,009
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,001	0,001

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00243	0,00206
Жиры, г	0,0047	0,00216
Углеводы, г	0,01285	0,01113
Калорийность, ккал	109,426	75,192
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	1,56	1,32

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1 см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сыровом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Утве
заведующий МБДОУ
Е.В. Ма
«Рябинка»
№ 7.14/7/4
ОГРН 1106673004570

No 7.14/7/4

Вид обработки: Термообработка

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,006	0,006
	Ясли	0,004	0,004
Мука	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,002	0,002
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0005	0,0005
Яйцо	Дети	0,333	0,333
	Ясли	0,125	0,125
Молоко	Дети	0,012	0,012
	Ясли	0,0074	0,0074
Горбуша	Дети	0,13333	0,072
	Ясли	0,1	0,054
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,01656	0,01167
Жиры, г	0,0123	0,00785
Углеводы, г	0,00319	0,00166
Калорийность, ккал	209,9324	137,126

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

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин. или запекают в духовке(пароконвектомате) 15-20 мин. при температуре 180-200^оС. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в духовке(пароконвектомате) до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.



Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Наименование блюда: Суп крестьянский 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
Рис	Дети	0,008	0,008
	Ясли	0,006	0,006
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Вода	Дети	0,17	0,17
	Ясли	0,128	0,128
Картофель	Дети		0,028
	Ясли		0,021
Сметана	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,005	0,005
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
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	0,00181	0,00139
Жиры, г	0,00449	0,00362
Углеводы, г	0,01153	0,00872
Калорийность, ккал	96,804	75,6752
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

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.15/15/2

Наименование блюда: Напиток из брусники 180 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,015	0,015
	Ясли	0,015	0,015
Брусника св/морожен	Дети	0,01	
	Ясли	0,01	
Вода	Дети	0,19	
	Ясли	0,19	

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00009	0,00009
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	0,01453	0,01453
Калорийность, ккал	61,15	61,15

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

Бруснику 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-красный. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Вкус - сладкий с горчинкой.

заведующий МБ, Е.В. Катериничева

№ 7 003

«Рябинка»

ОГРН 1106673004570

№ 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:

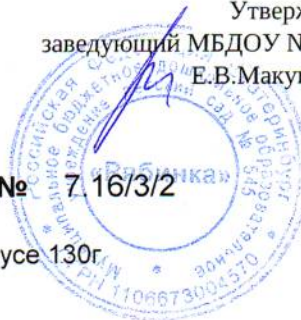
Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00264	0,00264
Жиры, г	0,00048	0,00048
Углеводы, г	0,01672	0,01672
Калорийность, ккал	72,4	72,4

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.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.16/3/2

Наименование блюда: Свекла тушеная в сметанном соусе 130г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0026	0,0026
	Ясли	0,0026	0,0026
Мука	Дети	0,0026	0,0026
	Ясли	0,0026	0,0026
Свекла	Дети		0,12393
	Ясли		0,12393
Соль	Дети	0,00043	0,00043
	Ясли	0,00043	0,00043
Сметана	Дети	0,0065	0,0065
	Ясли	0,0065	0,0065
Вода	Дети	0,026	0,026
	Ясли	0,026	0,026

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00219	0,00219
Жиры, г	0,00317	0,00317
Углеводы, г	0,01518	0,01518
Калорийность, ккал	93,4296	93,4296

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,78	0,78

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют ,сметанный соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в духовке(пароконвектомате) до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим водоии варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя сметану соль,и доводят до кипения.



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.

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.