

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) №

7.7/4/1 «Бинка»

Наименование блюда: Каша рисовая 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
Рис	Дети	0,045	0,045
	Ясли	0,045	0,045
Сахар	Дети	0,0045	0,0045
	Ясли	0,0045	0,0045
Соль	Дети	0,00072	0,00072
	Ясли	0,00072	0,00072
Молоко	Дети	0,09	0,09
	Ясли	0,09	0,09
Вода	Дети	0,1665	0,1665
	Ясли	0,1665	0,1665

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00556	0,00556
Жиры, г	0,00617	0,00617
Углеводы, г	0,03381	0,03381
Калорийность, ккал	224,433	224,433

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

Крупу перебирают, многократно промывают холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- белый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной рисовой 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) № 7.01/5

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 кипения, отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно 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) № 7.013

Наименование блюда: Салат овощной с зеленым горошком 40/60

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,035
	Ясли		0,024
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,005
Укроп зелень	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Лук зеленый	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Зеленый горошек	Дети	0,015	0,0096
	Ясли	0,01	0,0064
Огурцы конс	Дети	0,011	0,00605
	Ясли	0,007	0,00385
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	0,00116	0,00076
Жиры, г	0,00193	0,00097
Углеводы, г	0,00737	0,00495
Калорийность, ккал	54,3265	33,4505
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	0,42	0,28

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Вареные овощи нарезают кубиком; огурцы - кубиком. Горошек прогревают в собственном соку в течении 5 - 6 минут, затем жидкость сливают. Все компоненты соединяют и заправляют маслом растительным.

Срок реализации 2 часа, в незаправленном виде при температуре +2 - +4 С.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.20/2/5

Наименование блюда: Суп-лапша .

Вид обработки: Термообработка 150/200

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,0056	0,0047
	Ясли	0,005	0,0042
Масло растительное	Дети	0,0016	0,0016
	Ясли	0,002	0,002
Картофель	Дети		0,0336
	Ясли		0,035
Бульон	Дети	0,172	0,172
	Ясли	0,126	0,126
Соль	Дети	0,0008	0,0008
	Ясли	0,001	0,001
Макаронные изделия	Дети	0,012	0,012
	Ясли	0,008	0,008
Морковь	Дети		0,00768
	Ясли		0,0064
Масло сливочное	Дети	0,0024	0,0024
	Ясли	0,001	0,001

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00196	0,00158
Жиры, г	0,0034	0,0027
Углеводы, г	0,01482	0,01216
Калорийность, ккал	104,1942	84,318
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	1,6	1,2

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом. Картофель нарезают брусочками. В кипящий куриный бульон кладут нарезанный картофель и варят 7-10 мин, затем добавляют макаронные изделия, припущенные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень. (1-2г).

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.н76с

Наименование блюда: Капуста тушеная. 120/150

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,007	0,00588
	Ясли	0,006	0,00504
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Морковь	Дети		0,015
	Ясли		0,012
Мука	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,002	0,002
Сахар	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,002	0,002
Капуста	Дети		0,145
	Ясли		0,116
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	0,00293	0,00239
Жиры, г	0,00482	0,00319
Углеводы, г	0,01393	0,0118
Калорийность, ккал	108,7608	83,0964

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	1,05	0,84

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Капусту, морковь, лук нарезают соломкой. Репчатый лук и морковь пассеруют с добавлением растительного масла. Муку пассеруют отдельно. Нашинкованную капусту заливают горячей водой (20-30% к массе), добавляют сливочное масло и тушат до полуготовности, периодически помешивая, затем добавляют пассерованный лук, морковь, муку, соль, сахар и тушат все до готовности. Потери при тепловой обработке 26 %.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.н191

Наименование блюда: Тефтели из говядины паровые. 60/80

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,015	0,0126
	Ясли	0,011	0,00924
Мука	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,002	0,002
Молоко	Дети	0,02	0,02
	Ясли	0,015	0,015
Хлеб пшеничный	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Мясо	Дети	0,065	0,0624
	Ясли	0,04875	0,0468
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,01217	0,00918
Жиры, г	0,01117	0,00838
Углеводы, г	0,00561	0,00461
Калорийность, ккал	189,148	144,0074

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,48	0,36

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный пшеничный хлеб в молоке, пропускают второй раз через мясорубку. В приготовленный фарш с хлебом добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и пассерованный лук, перемешивают, и разделяют шарики по 2 - 3 штуки на порцию. Полуфабрикаты укладывают в сотейник, смазанный маслом, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20 - 25 минут.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.4/10/1

Наименование блюда: Компот из кураги и изюма 180 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Курага	Дети	0,0045	0,0045
	Ясли	0,0045	0,0045
Сахар	Дети	0,0135	0,0135
	Ясли	0,0135	0,0135
Изюм	Дети	0,0036	0,0036
	Ясли	0,0036	0,0036
Вода	Дети	0,189	0,189
	Ясли	0,189	0,189

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00028	0,00028
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	0,01733	0,01733
Калорийность, ккал	71,127	71,127

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

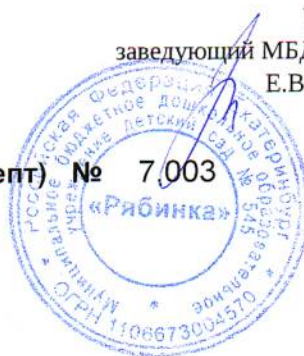
Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,72	0,72

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Сушеные фрукты, перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают. Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, сахар и варят еще 10-15 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - 3 мг, 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид - вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет - кураги - оранжевый, изюма - темно-коричневый, отвар от светло-желтого до светло-коричневого. Консистенция - жидкой части - прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах - свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус - характерный для вареных сухофруктов - кисло-сладкий.

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) № 7.038/6

Наименование блюда: Омлет натуральный 130 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0026	
	Ясли	0,0026	
Яйцо	Дети	2,145	
	Ясли	2,145	
Молоко	Дети	0,052	
	Ясли	0,052	
Масло растительное	Дети	0,0026	
	Ясли	0,0026	

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,01165	0,01165
Жиры, г	0,01433	0,01433
Углеводы, г	0,00282	0,00282
Калорийность, ккал	208,208	208,208

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

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем вливают в разогретую смазанную маслом сковороду и запекают в духовке(пароконвектомате) при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду и соединять с общей массой. За несколько минут до готовности поверхность омлета промазывают сливочным маслом. Перед подачей нарезают на порции. Температура подачи 65 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр омлета составляет - 67 гр, на выход 80 гр - 89 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.



Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.11/10/1

Наименование блюда: Чай с лимоном 180 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,009	0,009
	Ясли	0,009	0,009
Чай	Дети	0,0002	0,0002
	Ясли	0,0002	0,0002
Лимоны	Дети	0,0044	0,0044
	Ясли	0,0044	0,0044
Вода	Дети	0,1756	0,1756
	Ясли	0,1756	0,1756

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00004	0,00004
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	0,00837	0,00837
Калорийность, ккал	35,562	35,562

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

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком, кладут ломтик лимона. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид - жидкость, без осадка. Цвет - светло-коричневый, прозрачный. Консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный для чая, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.



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.