



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7127

Наименование блюда: Каша пшеничная молочная с маслом 150/200

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,002	0,002
Сахар	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Молоко	Дети	0,13	0,1235
	Ясли	0,1	0,095
Пшеничная крупа	Дети	0,02	0,02
	Ясли	0,015	0,015
Вода	Дети	0,065	0,065
	Ясли	0,04875	0,04875

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00543	0,00413
Жиры, г	0,00769	0,00457
Углеводы, г	0,02247	0,01716
Калорийность, ккал	198,815	138,37
Витамин В1, тиамин мг	0,126	0,126
Витамин В2, рибофлавин мг	0,012	0,012
Железо, Fe мг	0,81	0,81
Кальций, Ca мг	8,1	8,1

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	0,75

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Температура подачи 65 С.

Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя

Российская Федерация
Учреждение «Детский дом № 189-9»
«Дюймовка»
ОГРН 1108673004570

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7189-9

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.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.375

Наименование блюда: Кукуруза консервированная

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервиров	Дети	0,083	0,0498
	Ясли	0,05	0,03

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00117	0,00071
Жиры, г	0,00022	0,00013
Углеводы, г	0,00929	0,0056
Калорийность, ккал	48,804	29,4

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

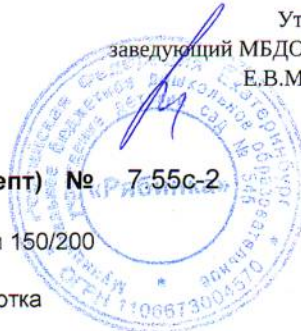
Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,05	0,03

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

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

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.55с-2

Наименование блюда: Суп геркулесовый с мясом 150/200

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,04
	Ясли		0,03
Лук	Дети	0,01	0,0084
	Ясли	0,008	0,00672
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,006
Геркулес	Дети	0,008	0,008
	Ясли	0,006	0,006
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Петрушка зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Мясо	Дети	0,025	0,024
	Ясли	0,018	0,01728
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015
Бульон	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	0,00604	0,00441
Жиры, г	0,00573	0,0042
Углеводы, г	0,013	0,00984
Калорийность, ккал	133,664	99,0506
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

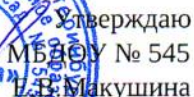
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

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

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелко нарезанную зелень. Мясо, нарезанное на кусочки, добавляют при отпуске.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.8/8

Наименование блюда: Бефстроганов из отварного мяса говядины (вариант 2) 80 гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,01429	0,012
	Ясли	0,01429	0,012
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,004	0,004
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,008
Мука	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,004	0,004
Соль	Дети	0,0001	0,0001
	Ясли	0,0001	0,0001
Молоко	Дети	0,045	0,045
	Ясли	0,045	0,045
Мясо	Дети	0,06667	0,064
	Ясли	0,06667	0,064

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,01305	0,01305
Жиры, г	0,01324	0,01324
Углеводы, г	0,00632	0,00632
Калорийность, ккал	216,87	216,87

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	0,56

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо говядины, защищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, заливают молочным соусом и кипятят 7-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин. Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, политы соусом. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты. Запах- свойственный отварному мясу, -соусу молочному, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу в соусе молочном.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.076-1

Наименование блюда: Каша гречневая рассыпчатая 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Греча	Дети	0,04615	0,04615
	Ясли	0,045	0,045
Вода	Дети	0,10962	0,10962
	Ясли	0,10962	0,10962
Масло сливочное	Дети	0,00692	0,00692
	Ясли	0,0045	0,0045

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00472	0,00459
Жиры, г	0,00632	0,00454
Углеводы, г	0,02899	0,02824
Калорийность, ккал	187,9041	166,41

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,45	0,45

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Содержание в сырьевом наборе на выход 100 гр каши составляет 105 гр, на выход 130 гр - 136 гр. Потери при тепловой обработке 4 %.



Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В. Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.493/1

Наименование блюда: Компот из ягод замороженных. 200гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,024	0,024
	Ясли	0,024	0,024
Ягоды замороженные	Дети	0,01	0,01
	Ясли	0,01	0,01
Вода	Дети	0,162	0,162
	Ясли	0,162	0,162

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	0,00002	0,00002
Углеводы, г	0,02246	0,02246
Калорийность, ккал	94,76	94,76

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,6	0,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут.

Замороженные ягоды перебирают, промывают и закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения. Внешний вид: компот прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности. Цвет: жидкой части - от светло- до темно-коричневого с красноватым оттенком (в зависимости от набора ягод). Консистенция: жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны сиропом. Вкус: кисло-сладкий с привкусом ягод. Запах: аромат ягод, приятный.

заведующий МБ, Е.В.
ИП) № 7 003
«Рябинка»

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) № 7.185

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.



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) № 7.075

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.