



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).

заведующий МБД
Е.В.
№ 7.13/10/1

No 7.13/10/1

Вид обработки: Термообработка

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

Содержание питательных веществ блюда:

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

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

Технология приготовления

Технология приготовления
Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения 3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Остельно 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) № 7.275

Наименование блюда: Икра кабачковая 20/40

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая	Дети	0,0416	0,03994
	Ясли	0,0208	0,01997

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,0008	0,0004
Жиры, г	0,00359	0,0018
Углеводы, г	0,00375	0,00188
Калорийность, ккал	48,7268	24,3634

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	0,02

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Икру кабачковую выдают порционно.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.258

Наименование блюда: Свекольник вегетарианский со сметаной 150/200

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,032
	Ясли		0,024
Лук	Дети	0,011	0,00924
	Ясли	0,008	0,00672
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,002	0,002
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,006
Сахар	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0008	0,0008
Свекла	Дети		0,051
	Ясли		0,038
Сметана	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,005	0,005
Томатная паста	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
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	0,00177	0,00136
Жиры, г	0,0041	0,00333
Углеводы, г	0,01375	0,01034
Калорийность, ккал	100,9784	78,6722
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

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый - полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением воды. В кипящую воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованный томат - пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 3 - 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.Н114/1

Наименование блюда: Котлета из мяса кури. 60/20

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,007	0,00588
	Ясли	0,005	0,0042
Хлеб пшеничный	Дети	0,007	0,007
	Ясли	0,005	0,005
Филе птицы	Дети	0,07692	0,07
	Ясли	0,05714	0,052
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Яйцо	Дети	0,08	0,08
	Ясли	0,06	0,06
Молоко	Дети	0,01	0,01
	Ясли	0,01	0,01

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,01524	0,01138
Жиры, г	0,00308	0,00236
Углеводы, г	0,0042	0,00313
Калорийность, ккал	114,0948	85,8425

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

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с луком. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты и укладывают на смазанный растительным маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Температура подачи 65 град.С.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.Н151-1

Наименование блюда: Макароны отварные 130 гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	Дети	0,051	0,051
	Ясли	0,052	0,052
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,00347	0,00347

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00501	0,0051
Жиры, г	0,00412	0,00302
Углеводы, г	0,0348	0,03547
Калорийность, ккал	209,27	201,1956

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,26	0,26

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Длинные макароны разламывают на мелкие части.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки проваренной муки.

Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при t 140-160 град.С 5 мин. Температура подачи 65 град.С.



Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.110/2

Наименование блюда: Компот из кураги 180 г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Курага	Дети	0,0108	0,0108
	Ясли	0,0108	0,0108
Сахар	Дети	0,0132	0,0132
	Ясли	0,0132	0,0132
Вода	Дети	0,1944	0,1944
	Ясли	0,1944	0,1944

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00053
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,01847
Калорийность, ккал	75,3

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,54

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

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) № 7.103/4

Наименование блюда: Манник (68 гр)

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,005	0,005
Сахар	Дети	0,02	0,02
	Ясли	0,02	0,02
Яйцо	Дети	0,625	0,625
	Ясли	0,625	0,625
Кефир	Дети	0,04	0,04
	Ясли	0,04	0,04
Манка	Дети	0,036	0,036
	Ясли	0,036	0,036
Сода пищевая	Дети	0,0006	0,0006
	Ясли	0,0006	0,0006
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,002	0,002

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00755	0,00755
Жиры, г	0,00937	0,00937
Углеводы, г	0,04409	0,04409
Калорийность, ккал	312,11	312,11

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,476	0,476

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Все компоненты смешиваются. Тесто стоит в теплом месте не менее 1 часа. Добавление соды обязательно



Утверждаю

заведующий МБДОУ № 545

Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 3.042

Наименование блюда: Фруктовое пюре

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Пюре фруктовое	Дети	0,125	0,1125
	Ясли	0,125	0,1125

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00056	0,00056
Жиры, г	0,00011	0,00011
Углеводы, г	0,01013	0,01013
Калорийность, ккал	40,5	40,5

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,125	0,125

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Раздать порционно



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.