



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.16/4/1

Наименование блюда: Каша молочная ассорти (рис, пшено) 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	0,0135	0,0135
	Ясли	0,0135	0,0135
Сахар	Дети	0,0045	0,0045
	Ясли	0,0045	0,0045
Соль	Дети	0,00072	0,00072
	Ясли	0,00072	0,00072
Молоко	Дети	0,0918	0,0918
	Ясли	0,0918	0,0918
Пшено	Дети	0,0099	0,0099
	Ясли	0,0099	0,0099
Вода	Дети	0,063	0,063
	Ясли	0,063	0,063

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00446	0,00446
Жиры, г	0,0058	0,0058
Углеводы, г	0,02179	0,02179
Калорийность, ккал	170,802	170,802

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	1,26	1,26

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Рис и пшено перебирают, промывают водой сначала теплой, а затем холодной несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы и доводят до готовности под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый с желтым оттенком. Консистенция -густая, на тарелке слегка расплывается, зерна набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп 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) № 7.354/6

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) № 75/1

Наименование блюда: Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом 60 гр.

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,003	0,003
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,004	0,004
Соль	Дети	0,0005	0,0005
	Ясли	0,0005	0,0005
Капуста	Дети		0,05
	Ясли		0,05
Морковь	Дети		0,01
	Ясли		0,01

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00103	0,00103
Жиры, г	0,00406	0,00406
Углеводы, г	0,00732	0,00732
Калорийность, ккал	64,23	64,23

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,3	0,3

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. Морковь моют, очищают от кожицы, ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке. Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - капусты - белый или светло-кремовый, моркови - оранжевый. Консистенция овощей - хрустящая, сочная не жесткая. Запах -

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.1086-1

Наименование блюда: Суп гороховый со сметаной 150/200

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,042
	Ясли		0,031
Лук	Дети	0,01	0,0084
	Ясли	0,008	0,00672
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,006
Сметана	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,005	0,005
Горох	Дети	0,015	0,015
	Ясли	0,011	0,011
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Вода	Дети	0,14	0,14
	Ясли	0,105	0,105

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00402	0,00299
Жиры, г	0,00306	0,00207
Углеводы, г	0,01582	0,01175
Калорийность, ккал	112,694	81,6152
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, Ca 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	1,4	1,05

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). В суп положить сметану и прокипятить. Температура подачи 65 град.С



Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 545
Е.В. Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.152

Наименование блюда: Азу 180/230

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,112
	Ясли		0,091
Лук	Дети	0,018	0,01512
	Ясли	0,01409	0,01184
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,00391	0,00391
Морковь	Дети		0,01
	Ясли		0,00783
Мука	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,00235	0,00235
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00078	0,00078
Чеснок	Дети	0,001	0,00084
	Ясли	0,00078	0,00066
Петрушка зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00078	0,00078
Мясо	Дети	0,085	0,07735
	Ясли	0,06	0,0546
Огурцы конс	Дети	0,025	0,02
	Ясли	0,01957	0,01566
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00078	0,00078

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,01652	0,01198
Жиры, г	0,01585	0,01159
Углеводы, г	0,02335	0,01882
Калорийность, ккал	327,9286	246,3455
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):

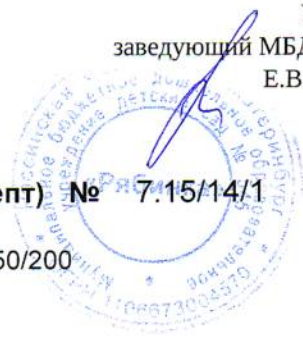
Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	2,53	1,98

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо, нарезанное брусочками по 10 - 15 г, тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут огурцы консервированные, нарезанные соломкой, пассерованный лук и морковь, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 20 мин. За несколько минут до готовности блюдо заправляют, лавровым листом, растертым чесноком и зеленью.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.15/14/1

Наименование блюда: Напиток из смородины. 150/200

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,015	0,015
	Ясли	0,01125	0,01125
Смородина черная	Дети	0,01	0,01
	Ясли	0,0075	0,0075
Вода	Дети	0,19	
	Ясли	0,1425	

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00001	0,00001
Жиры, г	0,00001	0,00001
Углеводы, г	0,0157	0,01178
Калорийность, ккал	61,25	45,9375

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	0,45

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

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.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.19/5/2

Наименование блюда: Суфле творожное 120 гр.

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
Мука	Дети	0,0084	0,0084
	Ясли	0,0084	0,0084
Сахар	Дети	0,0084	0,0084
	Ясли	0,0084	0,0084
Соль	Дети	0,0012	0,0012
	Ясли	0,0012	0,0012
Яйцо	Дети	0,3	0,3
	Ясли	0,3	0,3
Сметана	Дети	0,0114	0,0114
	Ясли	0,0114	0,0114
Молоко	Дети	0,0168	0,0168
	Ясли	0,0168	0,0168
Творог	Дети	0,08816	0,0864
	Ясли	0,08816	0,0864
Масло растительное	Дети	0,0024	0,0024
	Ясли	0,0024	0,0024

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,01441	0,01441
Жиры, г	0,02221	0,02221
Углеводы, г	0,01635	0,01635
Калорийность, ккал	360,714	360,714

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

Творог протирают, смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку, молоко, соль и перемешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая, затем выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным, слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин. Готовое суфле через 5-10 мин. порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.



No 7.351

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

Содержание питательных веществ блюда:

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

заведующий М
Е
«Рябинка»
центр) № 7.082-3
ОГРН 1106673004570

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.082-3

Наименование блюда: Снежок 150 г.

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Снежок	Дети	0,15	0,144
	Ясли	0,135	0,1296

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание питательных веществ влюда.		
Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00374	0,00337
Жиры, г	0,00461	0,00415
Углеводы, г	0,0157	0,01413
Калорийность, ккал	119,52	107,568

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	0,135

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.