



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.2/4/1

Наименование блюда: Каша гречневая 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
Сахар	Дети	0,0036	0,0036
	Ясли	0,0036	0,0036
Соль	Дети	0,00072	0,00072
	Ясли	0,00072	0,00072
Греча	Дети	0,036	0,036
	Ясли	0,036	0,036
Молоко	Дети	0,072	0,072
	Ясли	0,072	0,072
Вода	Дети	0,08136	0,08136
	Ясли	0,08136	0,08136

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00557	0,00557
Жиры, г	0,00565	0,00565
Углеводы, г	0,02895	0,02895
Калорийность, ккал	189,252	189,252

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, промывают, всыпают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем добавляют горячее кипяченое молоко, сахар, соль и варят до готовности при слабом нагреве под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Допускается замена молока на молоко сухое: 80 г молока на 8,8 г сухого молока (1000 г молока заменяется 110 г сухого молока). Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-мягкая, зерна хорошо набухшие, слегка разварены. Запах-свойственный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный гречневой молочной каше с маслом сливочным, сладковатый, 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, 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) № 7.435/3

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) № 7.13/10/1

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 кипения3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Одельно 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.

заведующий МБДО
Е.В.М.

№ 7.033/2

ОГРН 1106673004370

№ 7.0333/2

Вид обработки:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сок 0 2 мл	Дети	0,1	0,1
	Ясли	0,1	0,1

Содержание питательных веществ блюда:

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

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Сок разлить на порции.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.22/1

Наименование блюда: Салат из отварной свеклы с морской капустой и растительным маслом 60гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Капуста морская	Дети	0,0125	0,01
	Ясли	0,0125	0,01
Масло растительное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,005	0,005
Свекла	Дети		0,048
	Ясли		0,048

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00077	0,00077
Жиры, г	0,00532	0,00532
Углеводы, г	0,00579	0,00579
Калорийность, ккал	77,31	77,31

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

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку). Нарезанную свеклу соединяют с морской капустой маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и морской капусты сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, морской капусты-темно-зеленый. Консистенция свеклы -мягкая, морской капусты- упругая. Запах-свойственный для вареной свеклы и морской капусты. Вкус характерный для вареной свеклы и морской капусты.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.8/2

Наименование блюда: Щи из свежей капусты (вегетарианские) со сметаной, 200гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,02
	Ясли		0,02
Лук	Дети	0,00893	0,0075
	Ясли	0,00893	0,0075
Морковь	Дети		0,01
	Ясли		0,01
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Сметана	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,005	0,005
Капуста	Дети		0,05
	Ясли		0,05
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,002	0,002
Вода	Дети	0,16	0,16
	Ясли	0,16	0,16

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00158	0,00158
Жиры, г	0,00276	0,00276
Углеводы, г	0,00809	0,00809
Калорийность, ккал	64,205	64,205
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	1,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками или дольками, морковь ломтиками, лук репчатый полукольцами (соломкой). Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестящий, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло-коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный вареным продуктам, входящим в рецептуру.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.179

Наименование блюда: Рис припущенный с овощами- 100/130

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,02	0,0168
	Ясли	0,015	0,0126
Масло сливочное	Дети	0,006	0,006
	Ясли	0,004	0,004
Морковь	Дети		0,019
	Ясли		0,015
Рис	Дети	0,035	0,035
	Ясли	0,027	0,027
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	0,00295	0,00227
Жиры, г	0,00606	0,00441
Углеводы, г	0,02334	0,01799
Калорийность, ккал	166,268	125,586

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,65	0,5

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное(50%). Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, шинкуют. Затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком (замороженные овощи припускают не размораживая) в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 мин. Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 10-15 мин.



Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.9/7/1

Наименование блюда: Биточки(котлеты) рыбные 70 гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,0004	0,0004
	Ясли	0,0004	0,0004
Яйцо	Дети	0,10309	0,10309
	Ясли	0,10309	0,10309
Молоко	Дети	0,014	0,014
	Ясли	0,014	0,014
Хлеб пшеничный	Дети	0,0105	0,0105
	Ясли	0,0105	0,0105
Минтай	Дети	0,105	0,0525
	Ясли	0,105	0,0525

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00946	0,00946
Жиры, г	0,00131	0,00131
Углеводы, г	0,00542	0,00542
Калорийность, ккал	93,58905	93,58905

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,35	0,35

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без кожи и костей. Филе нарезают на кусочки и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб (или батон) и повторно измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь яйца, соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой и варят на решетке паровой кастрюли (или в пароконвектомате). При отсутствии пароварочного оборудования изделия укладывают в сотейник, добавляют рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 мин. при закрытой крышке.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.15/13

Наименование блюда: Напиток из вишни 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
Вишня	Дети	0,01	
	Ясли	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	0,0001	0,00008
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	0,01607	0,01206
Калорийность, ккал	62,05	46,5375

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

Вишню 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.

заведующий МБ
Е.В.
№ 7003
«Рябинка»
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:

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

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.27/2/2

Наименование блюда: Суп-пюре из разных овощей 180 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,0162
	Ясли		0,0162
Лук	Дети	0,00857	0,0072
	Ясли	0,00857	0,0072
Масло сливочное	Дети	0,0036	0,0036
	Ясли	0,0036	0,0036
Морковь	Дети		0,0108
	Ясли		0,0108
Мука	Дети	0,0036	0,0036
	Ясли	0,0036	0,0036
Соль	Дети	0,0009	0,0009
	Ясли	0,0009	0,0009
Капуста	Дети		0,0144
	Ясли		0,0144
Зеленый горошек	Дети	0,01662	0,0108
	Ясли	0,01662	0,0108
Молоко	Дети	0,027	0,027
	Ясли	0,027	0,027
Вода	Дети	0,135	0,135
	Ясли	0,135	0,135

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00216	0,00216
Жиры, г	0,00351	0,00351
Углеводы, г	0,00927	0,00927
Калорийность, ккал	82,566	82,566
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	1,8

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Овощи очищают,картофель и капусту варят отдельно.Очищенную морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды за 5-10мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек.Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую овощи соединяют с соусом добавляют горячее молоко,соль и проваривают 5-10 мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.12/10/1

Наименование блюда: Чай с молоком 180гр

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
Молоко	Дети	0,09	0,09
	Ясли	0,09	0,09
Чай	Дети	0,00036	0,00036
	Ясли	0,00036	0,00036
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	Ясли
Белки, г	0,00237	0,00237
Жиры, г	0,00253	0,00253
Углеводы, г	0,01202	0,01202
Калорийность, ккал	87,21	87,21

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 сахар, горячее кипяченое молоко, сахар можно подавать отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид-жидкость, без осадка. Цвет- светло-коричневый, прозрачный. Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая и молока, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.34/2/1

Наименование блюда: Гренки 30 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	Дети	0,036	0,036
	Ясли	0,036	0,036

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00257	0,00257
Жиры, г	0,00029	0,00029
Углеводы, г	0,01641	0,01641
Калорийность, ккал	83,16	83,16

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

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

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10*10мм,а затем подсушивают в жаточном шкафу,до хрустящей корочки.Внешний вид -кубики одинакового размера ,равномерно подсушены .Цвет-золотистый или светло-коричневый.Консистенция -хрустящая.Запах-свойственный для сухариков из хлеба,без постороннего.Вкус характерный для сухариков из хлеба.