



Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.н119с-1

Наименование блюда: Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 150/180 гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,0036	0,0036
	Ясли	0,003	0,003
Вода	Дети	0,06	0,06
	Ясли	0,05	0,05
Молоко	Дети	0,126	0,1197
	Ясли	0,105	0,09975
Масло сливочное	Дети	0,0036	0,0036
	Ясли	0,003	0,003
Пшено	Дети	0,0204	0,0204
	Ясли	0,017	0,017

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00538	0,00448
Жиры, г	0,00657	0,00548
Углеводы, г	0,02077	0,0173
Калорийность, ккал	182,187	151,8225

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,9	0,75

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупу "пшено" перебирают, промывают пока вода не будет прозрачной. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности (10 мин). Затем добавляют соль, сахар, горячее прокипяченное молоко, варят периодически помешивая до готовности. За несколько минут до готовности добавляют прокипяченное сливочное масло, перемешивают. Содержание в сыровом наборе на выход 150 гр составляет 164 гр, на выход 200 гр - 218 гр. Потери при тепловой обработке - 8 %.

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:

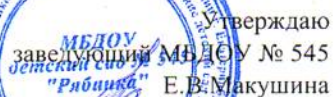
Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00004
Жиры, г	0,00578
Углеводы, г	0,00006
Калорийность, ккал	52,36

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



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.328

Наименование блюда: Яйцо вареное

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	Дети	1	1
	Ясли	1	1

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00479	0,00479
Жиры, г	0,00405	0,00405
Углеводы, г	0,00027	0,00027
Калорийность, ккал	62,8	62,8

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10.5 ч	1	1

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Яйцо обработать согласно СанПин и варить до готовности.



Утверждаю

заведующий МБДОУ № 545

Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.14/10/1

Наименование блюда: Какао 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	0,018	0,018
Молоко	Дети	0,1	0,1
	Ясли	0,09	0,09
Какао	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0045	0,0045
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	Ясли
Белки, г	0,00286	0,00339
Жиры, г	0,00297	0,00322
Углеводы, г	0,01366	0,02157
Калорийность, ккал	100,7	138,42

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

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей кипяченой воды и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальную воду доводят до кипения. Внешний вид- тонкая взвесь без отстоя. Цвет-светло-коричневый. Консистенция- жидкая, однородная. Запах-свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего. Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, 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) № 7.29/1

Наименование блюда: Салат из отвар. картофеля, моркови, свеклы с реп. луком, сол. огурцом раст. мас 60гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,022
	Ясли		0,022
Лук	Дети	0,01071	0,009
	Ясли	0,01071	0,009
Морковь	Дети		0,006
	Ясли		0,006
Свекла	Дети		0,013
	Ясли		0,013
Соль	Дети	0,0005	0,0005
	Ясли	0,0005	0,0005
Огурцы конс	Дети	0,01125	0,009
	Ясли	0,01125	0,009
Масло растительное	Дети	0,006	0,006
	Ясли	0,006	0,006

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00085	0,00085
Жиры, г	0,00538	0,00538
Углеводы, г	0,00658	0,00658
Калорийность, ккал	83,9	83,9
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	0,42

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Картофель, морковь, свеклу моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Солёные огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный, входящим в рецептуру, овощам. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.061

Наименование блюда: Бигус с мясом

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,01406	0,01181
	Ясли	0,011	0,00924
Масло сливочное	Дети	0,00256	0,00256
	Ясли	0,002	0,002
Морковь	Дети		0,01917
	Ясли		0,015
Мука	Дети	0,00256	0,00256
	Ясли	0,002	0,002
Соль	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,00235	0,00235
Сметана	Дети	0,00383	0,00383
	Ясли	0,003	0,003
Капуста	Дети	0,2	0,185
	Ясли		0,14478
Укроп зелень	Дети	0,00192	0,00192
	Ясли	0,0015	0,0015
Петрушка зелень	Дети	0,00192	0,00192
	Ясли	0,0015	0,0015
Мясо	Дети	0,11	0,061
	Ясли	0,06	0,03385
Томатная паста	Дети	0,00256	0,00256
	Ясли	0,002	0,002
Масло растительное	Дети	0,00256	0,00256
	Ясли	0,002	0,002

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,0148	0,00914
Жиры, г	0,0136	0,00869
Углеводы, г	0,01672	0,01308
Калорийность, ккал	256,8486	170,662

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	2,76	2,16

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), нарезанные кубиками мясо и тушат до готовности. За 10 минут до готовности добавляют соль, сливочное масло, сметану, томатную пасту,



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.165-1

Наименование блюда: Рассольник "Ленинградский" со сметаной 150/200

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,01	0,0084
	Ясли	0,007	0,00588
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,002	0,002
Картофель	Дети		0,055
	Ясли		0,041
Сметана	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,005	0,005
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Бульон	Дети	0,15	0,15
	Ясли	0,115	0,115
Петрушка зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Огурцы конс	Дети	0,025	0,0215
	Ясли	0,019	0,01634
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,006
Перловка	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Масло сливочное	Дети	0,00133	0,00133
	Ясли	0,001	0,001

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00194	0,00148
Жиры, г	0,00299	0,00356
Углеводы, г	0,01402	0,01052
Калорийность, ккал	95,7474	85,485
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	2,2	1,65

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук. через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.



Утверждаю
заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.5/10/1

Наименование блюда: Компот из чернослива и изюма 180 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,0135	0,0135
	Ясли	0,0135	0,0135
Чернослив	Дети	0,0108	0,0108
	Ясли	0,0108	0,0108
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	0,00029	0,00029
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	0,02108	0,02108
Калорийность, ккал	86,733	86,733

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. Чернослив нарезают, заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, сахар и варят еще 8-10 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 - мг3 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид - вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет - свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части (отвара) - прозрачная, в которой может быть незначительное количество. 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.



Филе сельди нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо вымочить в кипяченой охлажденной воде.



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.63с-1

Наименование блюда: Картофель отварной 70/100

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,101
	Ясли		0,0707
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,00156	0,00156

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00191	0,00134
Жиры, г	0,00254	0,00138
Углеводы, г	0,01666	0,01165
Калорийность, ккал	103,24	68,2288
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	0,2	0,14

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 545
Е.В.Макушина
«Рябинка»
7.354/6

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.



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.