

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,5
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	10
Энергетическая ценность, ккал	47,4

С, мг

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№94 СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ 250/2,5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	175	175	17,5	17,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75	7,5	7,5
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	20,2	20	2,02	2
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
<b>Выход: 250</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,1	С, мг	0,9
Жиры, г	7,4		
Углеводы, г	23,1		
Энергетическая ценность, ккал	179,3		

### **Технология приготовления:**

Подготовленные крупы (рисовую, манную, кукурузную, хлопья овсяные «Геркулес», ячневая или гречневая, перловая, пшено) варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подавать в однопорционной посуде, прокипяченной сметаной или без нее. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — в жидкой части супа — крупа разваренная, на поверхности - сливочное масло;
- консистенция в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдаются соотношения продуктов.
- цвет — продуктов входящих в состав блюда;
- вкус — сладковатый, сливочного масла, кипяченого молока, продуктов входящих в суп;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 94)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№302 ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 230**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	164,06	105	16,41	10,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,1	10,8	1,11	1,08
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,7	31,7	3,17	3,17
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	161,6	97	16,16	9,7
МОРКОВЬ	50	40	5	4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23	23	2,3	2,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	9,2	6	0,92	0,6
<b>Выход: 230</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,9	С, мг	10,5
Жиры, г	20,7		
Углеводы, г	22,7		
Энергетическая ценность, ккал	371,5		

### Технология приготовления:

Соус №354, 367,

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 мин. Морковь и мелко шинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности 15-20 мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой.

За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек. Отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

### Правила оформления, подачи блюд:

Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась птица

Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный

Цвет: филе птицы на разрезе - белый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 302)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№302 ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 220**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	164,06	105	16,41	10,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,1	10,8	1,11	1,08
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,7	31,7	3,17	3,17
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	161,6	97	16,16	9,7
МОРКОВЬ	50	40	5	4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23	23	2,3	2,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	9,2	6	0,92	0,6
<b>Выход: 230</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,9	С, мг	10,5
Жиры, г	20,7		
Углеводы, г	22,7		
Энергетическая ценность, ккал	371,5		

### Технология приготовления:

Соус №354, 367,

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 мин. Морковь и мелко шинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности 15-20 мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой.

За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек. Отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

### Правила оформления, подачи блюд:

Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась птица

Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный

Цвет: филе птицы на разрезе - белый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 302)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): №82 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ  
200

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	100	60	10	6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
МОРКОВЬ	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	С, мг	5,3
Жиры, г	2,3		
Углеводы, г	16,2		
Энергетическая ценность, ккал	95,2		

### Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, коренья - брусочками или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и припущенные овощи, соль и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, вермишель и фигурные изделия — за 10-15 мин до готовности супа.

Выход порции определяется возрастной группой.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — в жидкой части супа — овощи и макаронные изделия, сохранившие форму;
- консистенция картофель и овощи - мягкие, макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — супа - золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый;
- вкус — картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 82)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№185 КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	40,4	40	4,04	4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	168	168	16,8	16,8
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 200/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	9,3	С, мг	0,9
Жиры, г	5,7		
Углеводы, г	39,0		
Энергетическая ценность, ккал	235,1		

### **Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.  
Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом и сахаром.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 185)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№397 КАКАО С МОЛОКОМ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110	11	11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
<b>Выход: 180</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	3,6	С, мг	0,6
Жиры, г	3,7		
Углеводы, г	14,9		
Энергетическая ценность, ккал	101,9		

### *Технология приготовления:*

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 397)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№216 ОМЛЕТ С СЫРОМ 80/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,61 шт.	56	161 шт.	5,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	21	21	2,1	2,1
СОЛЬ	0,1	0,1	0,01	0,01
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,3	10,1	1,03	1,01
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 80/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	9,7	С, мг	0,1
Жиры, г	16,1		
Углеводы, г	1,6		
Энергетическая ценность, ккал	189,7		

### **Технология приготовления:**

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, соединяют с тертым сыром, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Порцию омлета подают на тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сыра, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сыра, сливочного масла

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 216)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ 190/10**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34	34	3,4	3,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	15,83	15,83
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
<b>Выход: 190/10</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	0,1	С, мг	0
Жиры, г	0		
Углеводы, г	9,9		
Энергетическая ценность, ккал	39,9		

### ***Технология приготовления:***

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком добавляют сахар размешивают до полного растворения и отпускают.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан;
- консистенция — прозрачная жидкость без чаинок;
- цвет — золотисто-коричневый;
- аромат свежесваренного чая;
- вкус — сладкий, чуть терпкий.

### ***Источник рецептуры:***

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 392)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **АПЕЛЬСИН 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	200	140	20	14
<b>Выход: 200</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,3
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	11
Энергетическая ценность, ккал	58,4

С, мг	33,6
-------	------

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№146 КОТЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ 170**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	66,9	53,5	6,69	5,35
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,5	4,5	0,45	0,45
МОРКОВЬ	113,3	90,7	11,33	9,07
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	105,8	63,5	10,58	6,35
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,33 шт.	11,3	33 шт.	1,13
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	11,3	11,3	1,13	1,13
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
<b>Выход: 170</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,4	С, мг	16,5
Жиры, г	8,3		
Углеводы, г	25,5		
Энергетическая ценность, ккал	201,2		

### **Технология приготовления:**

Подготовленные капусту и морковь нарезают соломкой и припускают отдельно до готовности, охлаждают до 40-50 °С. Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40-50 °С, добавляют яйца, припущенные овощи, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют котлеты (по 2-3 шт. на порцию), панируют в сухарях.

Котлеты из овощей укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 °С в течение 15-20 мин до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: овальная форма, без трещин

Консистенция: однородная

Цвет: корочки - коричневатый

Вкус: умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 146)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,1	С, мг	0
Жиры, г	0,2		
Углеводы, г	20,1		
Энергетическая ценность, ккал	94,7		

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№292 МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	81,5	74,2	8,15	7,42
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,2	4,2	0,42	0,42
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	46,3	46,3	4,63	4,63
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,3	14,5	1,73	1,45
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,1	3,1	0,31	0,31
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	5,2	15 шт.	0,52
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5,2	5,2	0,52	0,52
<b>Выход: 170</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	19,8	С, мг	0,6
Жиры, г	21,4		
Углеводы, г	35,5		
Энергетическая ценность, ккал	414,8		

### **Технология приготовления:**

Макаронны варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до 75 °С, добавляют яйца, перемешивают. Печень припускают, а мясо отваривают. Готовые мясoпродукты измельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макаронны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченные мясoпродукты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 220-280° 20-30 минут, слоем не более 3-4 см. При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом  
Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая  
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-коричневого до ко-ричневого  
Вкус: свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус мяса или печени, умеренно соленый  
Запах: запеченных макарон, мяса или печени.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детейв дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 292)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№321 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	256,5	153,9	25,65	15,39
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	28,5	28,5	2,85	2,85
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,3	6,3	0,63	0,63
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,9	С, мг	12,5
Жиры, г	6,0		
Углеводы, г	25,7		
Энергетическая ценность, ккал	170,2		

### **Технология приготовления:**

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 321)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом №  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№263 ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ МИНТАЯ	83,33	60	8,33	6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12	12	1,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/5 шт.	7,92	20 шт.	0,79
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
<b>Выход: 80</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,4	С, мг	0,2
Жиры, г	4,0		
Углеводы, г	6,5		
Энергетическая ценность, ккал	106,9		

### Технология приготовления:

Соус №347, 350, 366, 356, №348 или масло сливочное

Гарнир №314, 317, 320, 321, 336, 341

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гостроемкость или противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 15-20 минут.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске фрикадельки поливают соусом, гарнируют.

Гарниры - каша вязкая, макаронные изделия отварные, овощи отварные, пюре картофельное, капуста тушеная, кабачки, тыква тушеные в сметане.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохраняющие форму, покрытые со-усом, сбоку - гарнир

Консистенция: плотная, сочная, однородная

Цвет: белый или светло-серый

Вкус: отварной рыбы, умеренно соленый

Запах: отварной рыбы, приятный

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 263)

Зав. производством (шеф-повар)

/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№236 ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ 170**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	130,1	127,5	13,01	12,75
КРУПА РИСОВАЯ	23,8	23,8	2,38	2,38
САХАР ПЕСОК	13,6	13,6	1,36	1,36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,3 шт.	10,2	30 шт.	1,02
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,4	3,4	0,34	0,34
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,9	6,8	0,69	0,68
СОЛЬ	1,4	1,4	0,14	0,14
<b>Выход: 170</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	22,9	С, мг	0,2
Жиры, г	16,0		
Углеводы, г	34,3		
Энергетическая ценность, ккал	389,5		

### Технология приготовления:

Соус №350, 366, 351

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом (2 г от нормы) емкость смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-250 °С.

Отпускают с молочным или сладким соусом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Порционный кусок пудинга кладут на тарелку, поливают горячим соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сохранена форма, без трещин, полит соусом

Консистенция: нежная, рис равномерно распределен

Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе - белый с вкраплениями риса

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 236)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35	35	3,5	3,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	С, мг	0,5
Жиры, г	2,8		
Углеводы, г	14,0		
Энергетическая ценность, ккал	87,0		

### Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

### Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан;
- консистенция — прозрачная жидкость без чаинок;
- цвет — серовато-белый;
- аромат свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю;
- вкус — сладкий с привкусом молока или сливок.

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 394)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): № 508 ФАРШ МОРКОВНЫЙ С ИЗЮМОМ (для пирожков) 30

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ	35,5	28,3	3,55	2,83
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,4	2,4	0,24	0,24
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 30</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,5	С, мг	0,6
Жиры, г	1,6		
Углеводы, г	4,8		
Энергетическая ценность, ккал	37,5		

### *Технология приготовления:*

Морковь очищают, промывают и пропускают через овощерезку, затем припускают в небольшом количестве воды (8-10% к массе нетто моркови) с маслом. К припущенной моркови добавляют сахар, замоченный изюм и перемешивают.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: припущенной измельченной моркови  
Консистенция: однородная, рыхлая  
Цвет: оранжевый  
Вкус: свойственный моркови, умеренно сладкий  
Запах: продуктов входящих в блюдо

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 508)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): №399 СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный) 180

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,9	С, мг	1,4
Жиры, г	0,2		
Углеводы, г	17,7		
Энергетическая ценность, ккал	80,3		

### **Технология приготовления:**

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: сок налит в стакан  
Консистенция: жидкая  
Цвет: соответствует соку  
Вкус: соответствует соку  
Запах: соответствует соку

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 399)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№228 ДРАЧЕНА 80/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,84 шт.	64	184 шт.	6,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20,1	20,1	2,01	2,01
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,16	8	0,82	0,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,1	4,1	0,41	0,41
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ	0,1	0,1	0,01	0,01
<b>Выход: 80/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	9,2	С, мг	0,1
Жиры, г	15,5		
Углеводы, г	5,2		
Энергетическая ценность, ккал	198,7		

### **Технология приготовления:**

В омлетную смесь, приготовленную как для омлета натурального, добавляют муку, сметану и запекают в жарочном шкафу 5-8 мин при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см. Драчену готовят непосредственно перед отпуском. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Порцию драчены подают на тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: поверхность зарумянена, но без подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 228)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сладкий) 50**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,3	2,3	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
ВАНИЛИН	0,003	0,003	0,0003	0,0003
<b>Выход: 50</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,9	С, мг	0,1
Жиры, г	2,4		
Углеводы, г	6,7		
Энергетическая ценность, ккал	50,8		

### **Технология приготовления:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным явочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 351)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН НАРЕЗНОЙ 30**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА 1 СОРТ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,2
Жиры, г	0,9
Углеводы, г	15
Энергетическая ценность, ккал	75

С, мг 0

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№53 ИКРА КАБАЧКОВАЯ 60**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАБАЧКИ	87,6	65,7	8,76	6,57
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,2	0,85	0,72
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
<b>Выход: 60</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,7	С, мг	5,0
Жиры, г	3,2		
Углеводы, г	4,3		
Энергетическая ценность, ккал	49,6		

### Технология приготовления:

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, припускают, измельчают, добавляют припущенный с томатом шинкованный репчатый лук и тушат до готовности 15-20 минут. Выход порции определяется возрастной группой.

### Правила оформления, подачи блюд:

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — Уложена горкой, посыпана зеленью
- Консистенция — мягкая, сочная, однородная;
- Цвет — светло-коричневый.
- Вкус — продуктово, входящих в блюдо.
- Запах свойственный входящим в блюдо продуктам.

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 53)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): №399 СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочно-виноградный) 180

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0	С, мг	1
Жиры, г	0		
Углеводы, г	20,1		
Энергетическая ценность, ккал	80,3		

### *Технология приготовления:*

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: сок налит в стакан  
Консистенция: жидкая  
Цвет: соответствует соку  
Вкус: соответствует соку  
Запах: соответствует соку

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 399)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№125 КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 150/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	262,5	157,5	26,25	15,75
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,1	С, мг	12,6
Жиры, г	4,1		
Углеводы, г	25,0		
Энергетическая ценность, ккал	149,8		

### **Технология приготовления:**

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6 - 0,7 л. воды на 1 кг.), Когда картофель сварится, воду сливают, картофель обсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске отварной картофель кладут на тарелку, поливают растопленным прокипяченным маслом или соусом сметанным, посыпают рубленой зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом;
- консистенция — рыхлая или умеренно плотная.
- цвет — от белого до светло кремового, свойственный сорту используемого картофеля;
- вкус — картофеля. масла сливочного, умеренно соленый;
- запах — свежесваренного картофеля и масла сливочного.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 125)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№473 БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА" 60**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	42	42	4,2	4,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,9	0,9	0,09	0,09
ДРОЖЖИ	1,3	1,3	0,13	0,13
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,43	0,43
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	3,9	3,9	0,39	0,39
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,32 шт.	11,3	32 шт.	1,13
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,1	17,1	1,71	1,71
<b>Выход: 60</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,1	С, мг	0
Жиры, г	4,9		
Углеводы, г	34,8		
Энергетическая ценность, ккал	207,7		

### **Технология приготовления:**

Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: форма - круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.(технологическая карта № 473)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№233 СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ 170**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	93,6	91,7	9,36	9,17
МОРКОВЬ	35,9	28,8	3,59	2,88
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0,26	0,26
КРУПА МАННАЯ	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	4,6	13 шт.	0,46
САХАР ПЕСОК	10,4	10,4	1,04	1,04
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,6	15,6	1,56	1,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
<b>Выход: 170</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	17,3	С, мг	0,8
Жиры, г	15,7		
Углеводы, г	28,0		
Энергетическая ценность, ккал	333,7		

### **Технология приготовления:**

Соус №351, 354

Очищенную сырую морковь измельчают и припускают с маслом сливочным в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови).

Затем всыпают манную крупу и, помешивая, нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, сахаром, солью и частью муки (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формируют сырники, панируют их в муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 15-20 минут до образования румяной корочки.

Отпускаются с молочным или сметанным соусом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены, политы соусом

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый

Вкус: сладкий, свойственный творогу и продуктам, входящим в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 233)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН НАРЕЗНОЙ 40**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА 1 СОРТ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3
Жиры, г	1,2
Углеводы, г	20
Энергетическая ценность, ккал	100

С, мг 0

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№53 ИКРА КАБАЧКОВАЯ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАБАЧКИ	116,8	87,6	11,68	8,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,5	9,6	1,15	0,96
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 80</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	С, мг	6,5
Жиры, г	4,2		
Углеводы, г	5,7		
Энергетическая ценность, ккал	64,7		

### Технология приготовления:

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, припускают, измельчают, добавляют припущенный с томатом шинкованный репчатый лук и тушат до готовности 15-20 минут. Выход порции определяется возрастной группой.

### Правила оформления, подачи блюд:

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — Уложена горкой, посыпана зеленью
- Консистенция — мягкая, сочная, однородная;
- Цвет — светло-коричневый.
- Вкус — продуктово, входящих в блюдо.
- Запах свойственный входящим в блюдо продуктам.

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 53)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№54 ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (свекольная) 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	79,63	63,7	7,96	6,37
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,7	13,2	1,57	1,32
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
<b>Выход: 80</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	2,0	С, мг	5,4
Жиры, г	4,8		
Углеводы, г	9,9		
Энергетическая ценность, ккал	90,7		

### *Технология приготовления:*

Свеклу или морковь отваривают очищают от кожицы и измельчают, репчатый лук шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Выход порции определяется возрастной группой.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — Икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.
- Консистенция — мягкая, сочная;
- Цвет — продуктоов, входящих в блюдо.
- Вкус — продуктоов, входящих в блюдо.
- Запах свойственный входящим в блюдо продуктам.

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 54)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№324 ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ	109	87,2	10,9	8,72
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,7	3,7	0,37	0,37
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
<b>Выход: 80</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,1	С, мг	1,8
Жиры, г	2,7		
Углеводы, г	6,6		
Энергетическая ценность, ккал	56,5		

### **Технология приготовления:**

Морковь очищают, нарезают и припускают.

Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: хорошо протертые овощи, без комков, сверху - сливочное масло

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: нежно-оранжевый - пюре из моркови или малиново-красный - из свеклы

Вкус: отварной моркови или свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварной моркови или свеклы, сливочного масла

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 324)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№395 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,3	3,3	0,33	0,33
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	1,11	1,11
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,1	С, мг	0,5
Жиры, г	3,1		
Углеводы, г	17,1		
Энергетическая ценность, ккал	103,5		

### **Технология приготовления:**

В сваренный, процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко и сахар и доводят до кипения.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- вкус — с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — жидкая, однородная.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 395)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАФЛИ 40**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ЖИРОВЫМИ НАЧИНКАМИ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,4
Жиры, г	11,7
Углеводы, г	25,1
Энергетическая ценность, ккал	205,6

С, мг

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№336 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 170**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	243,6	194,8	24,36	19,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,7	5,7	0,57	0,57
МОРКОВЬ	4,2	3,4	0,42	0,34
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,1	6,8	0,81	0,68
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	10,2	10,2	1,02	1,02
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
САХАР ПЕСОК	5,1	5,1	0,51	0,51
<b>Выход: 170</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	4,1	С, мг	36,6
Жиры, г	5,7		
Углеводы, г	17,3		
Энергетическая ценность, ккал	139,5		

### *Технология приготовления:*

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20—30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Гарнир укладывают на тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 336)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№137 РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ 155**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	80	48	8	4,8
МОРКОВЬ	30	24	3	2,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24	20,16	2,4	2,02
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	21	16,8	2,1	1,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8	0,38	0,38
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	31,3	31,3	3,13	3,13
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%				0
КАБАЧКИ	24,27	18,2	2,43	1,82
<b>Выход: 155</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,3	С, мг	9,2
Жиры, г	13,4		
Углеводы, г	22,2		
Энергетическая ценность, ккал	236,8		

### Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и слегка запекают в жарочном шкафу. Капусту белокочанную нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Затем картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и продолжают тушить 15 мин. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

### Правила оформления, подачи блюд:

Рагу кладут горкой на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным и посыпают зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, капуста квадратиками, форма нарезки сохранена;
- консистенция — мягкая, плотная.
- цвет — светло-оранжевый;
- вкус — умеренно-соленый ;
- запах — тушеных овощной.

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 137)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№58 БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	42,7	34,2	4,27	3,42
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	69,6	41,7	6,96	4,17
МОРКОВЬ	13,1	10,5	1,31	1,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,2	6,2	0,62	0,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	137,5	137,5	13,75	13,75
<b>Выход: 200</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,7	С, мг	5,8
Жиры, г	4,3		
Углеводы, г	12,9		
Энергетическая ценность, ккал	97,7		

### *Технология приготовления:*

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Перед отпуском заправляют прокипяченной сметаной. Выход порции определяется возрастной группой.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Подавать в однопорционной посуде и прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель - брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- консистенция свеклы, овощей — мягкие. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус — кисло-сладкий, умеренно соленый;
- запах — свойственный входящим в блюдо продуктам.

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 58)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): №166 КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (гречневая) 130/5

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	52,7	52,3	5,27	5,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,4	78,4	7,84	7,84
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,7	3,7	0,37	0,37
МОРКОВЬ	21,7	17,3	2,17	1,73
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2	1,7	0,2	0,17
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 130/5</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	6,6	С, мг	0,5
Жиры, г	7,8		
Углеводы, г	30,4		
Энергетическая ценность, ккал	219,5		

### *Технология приготовления:*

Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 166)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№ 213 ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	34,8	100 шт.	3,48
<b>Выход: 40</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,3	С, мг	0
Жиры, г	3,9		
Углеводы, г	0,2		
Энергетическая ценность, ккал	53		

### **Технология приготовления:**

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности  
Консистенция: умеренно плотная  
Цвет: белок - белый, желток - желтый  
Вкус: свежего вареного яйца, приятный  
Запах: свойственный свежесваренным яйцам

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 213)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№470 БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ 70**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	44,1	44,1	4,41	4,41
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
САХАР ПЕСОК	8,4	8,4	0,84	0,84
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	10,5	10,5	1,05	1,05
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	1,4	1,4	0,14	0,14
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,4	21,4	2,14	2,14
<b>Выход: 70</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,0	С, мг	0
Жиры, г	10,0		
Углеводы, г	39,1		
Энергетическая ценность, ккал	266,6		

### Технология приготовления:

Дрожжевое тесто (рец. №453) разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3—4 поперечных надреза, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30^40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240 °С.

Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - овальная, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами, отделана крошкой

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 470)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№129 МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 90/45**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ	82,6	66	8,26	6,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,6	4,6	0,46	0,46
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	49,3	32,1	4,93	3,21
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	22,6	22,6	2,26	2,26
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,4	2,4	0,24	0,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,6	22,6	2,26	2,26
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 90/45</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9	С, мг	2,7
Жиры, г	5,7		
Углеводы, г	9,7		
Энергетическая ценность, ккал	100,9		

### Технология приготовления:

Соус молочный №350, 366

Морковь, очищенную и нарезанную мелкими кубиками, припускают с маслом до готовности.

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 3-5 мин, горошек зеленый консервированный прогревают в отваре и откидывают на дуршлаг.

Припущенную морковь соединяют с готовым зеленым горошком, соусом молочным, добавляют соль, перемешивают, доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Морковь с зеленым горошком кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь сохраняет первоначальную форму нарезки, соотношение компонентов соблюдено

Консистенция: в меру густая

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: припущенных овощей и соуса

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 129)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№205 МАКАРОННЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 150/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	52,5	52,5	5,25	5,25
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,6	С, мг	0
Жиры, г	4,2		
Углеводы, г	36,0		
Энергетическая ценность, ккал	204,3		

### **Технология приготовления:**

Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 205)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом №  
\_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№215 ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 80/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,72 шт.	60	172 шт.	6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	23	23	2,3	2,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ	0,05	0,05	0,01	0,01
<b>Выход: 80/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	8,1	С, мг	0,1
Жиры, г	13,7		
Углеводы, г	1,7		
Энергетическая ценность, ккал	161,1		

### **Технология приготовления:**

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 С. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Порцию омлета подают на тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 215)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАФЛИ 30**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ЖИРОВЫМИ НАЧИНКАМИ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1
Жиры, г	8,8
Углеводы, г	18,8
Энергетическая ценность, ккал	154,2

С, мг 0

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№3 БУТЕРБРОД С СЫРОМ 40/5/15**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,46	15	1,55	1,5
<b>Выход: 40/5/15</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	6,6	С, мг	0,1
Жиры, г	8,2		
Углеводы, г	20,2		
Энергетическая ценность, ккал	182,4		

### *Технология приготовления:*

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы;
- Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся
- Цвет — сыра и хлеба;
- Вкус — сыра и хлеба;
- Запах — свойственный свежим продуктам.

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 3)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№1 БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	10	10	1	1
<b>Выход: 30/10</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,4	С, мг	0
Жиры, г	7,5		
Углеводы, г	15,2		
Энергетическая ценность, ккал	137,1		

### **Технология приготовления:**

Хлеб намазывают маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 1)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сладкий) 30**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,4	1,4	0,14	0,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,24	0,24
ВАНИЛИН	0,002	0,002	0,0002	0,0002
<b>Выход: 30</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,6	С, мг	0,1
Жиры, г	1,5		
Углеводы, г	4,0		
Энергетическая ценность, ккал	30,8		

### **Технология приготовления:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным явочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира  
Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная  
Цвет: кремовый  
Вкус: нежный, сладкий, молочный  
Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 351)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№298 ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	150	120	15	12
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	82,4	74,9	8,24	7,49
КРУПА РИСОВАЯ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,9	16,7	1,99	1,67
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,9	4,9	0,49	0,49
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,19 шт.	6,7	19 шт.	0,67
СОЛЬ	1,6	1,6	0,16	0,16
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	17,4	С, мг	22,3
Жиры, г	16,1		
Углеводы, г	14,1		
Энергетическая ценность, ккал	271,5		

### **Технология приготовления:**

Соус №355

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 250-280 С.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 298)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№166 КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (гречневая) 150/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	61,5	61	6,15	6,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	91,7	91,7	9,17	9,17
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,3	4,3	0,43	0,43
МОРКОВЬ	25	20	2,5	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,3	2	0,23	0,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,8	С, мг	0,5
Жиры, г	8,5		
Углеводы, г	35,6		
Энергетическая ценность, ккал	250,4		

### **Технология приготовления:**

Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 166)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): №399 СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный) 180

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,9	С, мг	1,4
Жиры, г	0,2		
Углеводы, г	17,7		
Энергетическая ценность, ккал	80,3		

### *Технология приготовления:*

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: сок налит в стакан  
Консистенция: жидкая  
Цвет: соответствует соку  
Вкус: соответствует соку  
Запах: соответствует соку

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 399)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,8
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	25,1
Энергетическая ценность, ккал	118,4

С, мг 0

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№258 ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ 80/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ МИНТАЯ	94,44	68	9,44	6,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,48	13	1,55	1,3
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,75	3	0,38	0,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/13 шт.	3,05	7,7 шт.	0,31
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 80/5</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,7	С, мг	2,4
Жиры, г	7,6		
Углеводы, г	7,7		
Энергетическая ценность, ккал	149,2		

### Технология приготовления:

Гарнир №318, 321,331

Филе рыбы нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и дважды измельчают, добавляют молоко, яйца, соль, тщательно перемешивают, формируют изделия овальной формы, панируют в сухарях, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу в течение 13-15 мин.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбный шницель поливают прокипяченным сливочным маслом и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шницель овальной формы, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: светло-серый, гарнира - свойственный продуктам

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: рыбы и продуктов, входящих в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 258)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом №  
\_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№172 КАША ВЯЗКАЯ С МОРКОВЬЮ 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	44,44	44	4,44	4,4
МОРКОВЬ	45	36	4,5	3,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5,3	5,3	0,53	0,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7	6,67	6,67
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	73,3	73,3	7,33	7,33
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 200/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,4	С, мг	1,1
Жиры, г	7,1		
Углеводы, г	39,8		
Энергетическая ценность, ккал	250,4		

### **Технология приготовления:**

Очищенную сырую морковь мелко шинкуют, припускают с маслом, кладут в кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар, засыпают подготовленную крупу и варят до готовности и отпускают.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске в горячую кашу с тыквой кладут поливают прокипяченным сливочным маслом.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша положена горкой, сохраняющей форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, морковь - мягкая

Цвет: желтый

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 172)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№278 БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 60/60**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	106,4	96,8	10,64	9,68
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	15,4	15	1,54	1,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	4,5	4,5
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 60/60</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,4	С, мг	0
Жиры, г	17,3		
Углеводы, г	3,5		
Энергетическая ценность, ккал	249,3		

### Технология приготовления:

Гарнир №313, 317, 318, 320, 321, 324

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают с тайным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса - однородная

Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 278)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 15</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,1
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	7,5
Энергетическая ценность, ккал	35,5

С, мг

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№212 ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ 170**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,8	40,8	4,08	4,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	91,1	91,1	9,11	9,11
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	58,1	57,1	5,81	5,71
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	6,1	17 шт.	0,61
САХАР ПЕСОК	6,1	6,1	0,61	0,61
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,5	3,4	0,35	0,34
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
<b>Выход: 170</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	14,5	С, мг	0,1
Жиры, г	9,2		
Углеводы, г	37,1		
Энергетическая ценность, ккал	298,6		

### **Технология приготовления:**

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции. При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом  
Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая  
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового  
Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый  
Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 212)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№383 КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ	21,6	21,6	2,16	2,16
САХАР ПЕСОК	7,2	7,2	0,72	0,72
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6,2	6,2	0,62	0,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171,8	171,8	17,18	17,18
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,1	С, мг	0
Жиры, г	0		
Углеводы, г	25,6		
Энергетическая ценность, ккал	102,3		

### **Технология приготовления:**

Повидло, или джем, или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают с одновременным протиранием плодов или ягод (при использовании варенья). Добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: свойственный используемому сырью

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.(технологическая карта № 383)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№135 СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	83,3	66,7	8,33	6,67
ЯБЛОКИ	18,2	16	1,82	1,6
САХАР ПЕСОК	2,7	2,7	0,27	0,27
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,6	4,5	0,46	0,45
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,7	13,7	1,37	1,37
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 80</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,4	С, мг	3,3
Жиры, г	0,9		
Углеводы, г	11,1		
Энергетическая ценность, ккал	58,6		

### **Технология приготовления:**

Сметана или соус №354, 367

Отварную очищенную свеклу и яблоки, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками, перемешивают, заправляют сахаром, сметанным соусом и тушат 10-15 мин.

При отпуске можно посыпать зеленью.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Овощи кладут горкой на тарелку.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: свекла и яблоки нарезаны ломтиками, сохранили форму

Консистенция: в меру густая

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: тушеных компонентов и соуса

Запах: тушеных компонентов и соуса

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 135)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом №  
\_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№133 КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ В СОУСЕ 180 (144/36)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	276,1	165,6	27,61	16,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,7	9,7	0,97	0,97
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,3	1	0,83
МОРКОВЬ	11,9	9,7	1,19	0,97
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9,18	9	0,92	0,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,8	2,8	0,28	0,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	2,7	2,7
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,0	С, мг	13,7
Жиры, г	11,5		
Углеводы, г	29,8		
Энергетическая ценность, ккал	241,9		

### **Технология приготовления:**

Соус №354, 367

Картофель и морковь, нарезанные дольками, слегка запекают в жарочном шкафу, лук припускают, соединяют с овощами, заливают сметанным соусом и тушат до готовности.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Тушеный картофель кладут горкой на тарелку, можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: овощи сохраняют форму, равномерно распределены в соусе

Консистенция: сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: картофеля, овощей, соуса сметанного

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 133)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№129 МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ	72	57,6	7,2	5,76
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	43	28	4,3	2,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,2	2,2	0,22	0,22
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 80/40</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,4	С, мг	2,4
Жиры, г	5,2		
Углеводы, г	8,5		
Энергетическая ценность, ккал	89,4		

### **Технология приготовления:**

Соус молочный №350, 366

Морковь, очищенную и нарезанную мелкими кубиками, припускают с маслом до готовности.

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 3-5 мин, горошек зеленый консервированный прогревают в отваре и откидывают на дуршлаг.

Припущенную морковь соединяют с готовым зеленым горошком, соусом молочным, добавляют соль, перемешивают, доводят до кипения.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Морковь с зеленым горошком кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: морковь сохраняет первоначальную форму нарезки, соотношение компонентов соблюдено

Консистенция: в меру густая

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: припущенных овощей и соуса

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 129)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№242 РЫБА ОТВАРНАЯ 80/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	136,11	98	13,61	9,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,9	5	0,59	0,5
МОРКОВЬ	3,8	3	0,38	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 80/5</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,3	С, мг	0,7
Жиры, г	4,1		
Углеводы, г	0,7		
Энергетическая ценность, ккал	100,8		

### Технология приготовления:

Соус №354, 367

Филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают водой на 3-5 см выше поверхности филе, добавляют лук репчатый, морковь, когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Гарниры - картофель в молоке, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок отварной рыбы, рядом подливают соус. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Соусы — томатный, сметанный.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: филе рыбы уложено на тарелку, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Вкус: рыбы в сочетании с соусом или маслом, приятный, умеренно соленый

Запах: рыбы с ароматом соуса или масла

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 242)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№368 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (банан) 150**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	250,9	150,5	25,09	15,05
<b>Выход: 150</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,2	С, мг	6
Жиры, г	0,8		
Углеводы, г	30,7		
Энергетическая ценность, ккал	140,2		

### **Технология приготовления:**

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку  
Консистенция: соответствует виду плодов или ягод  
Цвет: соответствует виду плодов или ягод  
Вкус: соответствует виду плодов или ягод  
Запах: соответствует виду плодов или ягод

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.(технологическая карта № 368)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№56 БОРЩ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	40	32	4	3,2
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	30	24	3	2,4
МОРКОВЬ	12,6	10,1	1,26	1,01
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,1	0,96	0,81
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,3	С, мг	6,7
Жиры, г	3,9		
Углеводы, г	7,8		
Энергетическая ценность, ккал	72,7		

### **Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г на 1000 г борща). Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом), прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус — кисло-сладкий, умеренно соленый;
- запах — свойственный входящим в блюдо продуктам.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 56)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,5	38,5	3,85	3,85
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7	6,67	6,67
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	1,11	1,11
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9	С, мг	0,5
Жиры, г	3,1		
Углеводы, г	15,7		
Энергетическая ценность, ккал	96,9		

### Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

### Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан;
- консистенция — прозрачная жидкость без чаинок;
- цвет — серовато-белый;
- аромат свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю;
- вкус — сладкий с привкусом молока или сливок.

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 394)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **354. СОУС СМЕТАННЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,1	5	0,51	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 20</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	С, мг	0
Жиры, г	0,8		
Углеводы, г	1,2		
Энергетическая ценность, ккал	14,9		

### Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 354)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№134 СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	85,3	68,3	8,53	6,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	25,4	21,3	2,54	2,13
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,7	2,7	0,27	0,27
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,7	4,6	0,47	0,46
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 80</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,6	С, мг	3,5
Жиры, г	2,7		
Углеводы, г	8,6		
Энергетическая ценность, ккал	67,3		

### **Технология приготовления:**

Сметана или соус №354, 367

Отварную очищенную свеклу нарезают соломкой или кубиками и прогревают с маслом сливочным, добавляют припущенный лук, сметану, или соус молочный, или сметанный и тушат 10 мин при слабом кипении.

При отпуске можно посыпать зеленью.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Овощи кладут горкой на тарелку.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: свекла нарезана соломкой или кубиками, соотношение компонентов соблюдено

Консистенция: свеклы - мягкая, соуса или сметаны - однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: тушеных компонентов и соуса

Запах: тушеных компонентов и соуса

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 134)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№230 ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (отварные) 170/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	149,5	146,5	14,95	14,65
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	19,7	19,7	1,97	1,97
САХАР ПЕСОК	10,5	10,5	1,05	1,05
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,3 шт.	10,5	30 шт.	1,05
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5,7	5,7	0,57	0,57
<b>Выход: 170/5</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	26,0	С, мг	0,3
Жиры, г	18,3		
Углеводы, г	28,1		
Энергетическая ценность, ккал	397,2		

### Технология приготовления:

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают с маслом или сахаром.

Выход блюда от 1,5-3 лет с маслом - 65, с сахаром - 65; от 3-7 лет с маслом - 105, с сахаром - 110;

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы кладут на тарелку поливая прокипяченным маслом или сахаром. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 230)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№166 КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (гречневая) 120/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	49	48,6	4,9	4,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	73	73	7,3	7,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,4	3,4	0,34	0,34
МОРКОВЬ	20	16	2	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,8	1,6	0,18	0,16
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 120/5</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,1	С, мг	0,4
Жиры, г	7,6		
Углеводы, г	28,3		
Энергетическая ценность, ккал	205,9		

### Технология приготовления:

Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 166)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№321 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	213,8	128,3	21,38	12,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	22,5	22,5	2,25	2,25
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5,3	5,3	0,53	0,53
<b>Выход: 150</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,2	С, мг	10,4
Жиры, г	4,9		
Углеводы, г	21,5		
Энергетическая ценность, ккал	141,6		

### **Технология приготовления:**

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 321)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№54 ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (морковная) 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ	79,63	63,7	7,96	6,37
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,7	13,2	1,57	1,32
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
<b>Выход: 80</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	С, мг	4,1
Жиры, г	4,8		
Углеводы, г	8,8		
Энергетическая ценность, ккал	86,3		

### Технология приготовления:

Свеклу или морковь отваривают очищают от кожицы и измельчают, репчатый лук шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Выход порции определяется возрастной группой.

### Правила оформления, подачи блюд:

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — Икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.
- Консистенция — мягкая, сочная;
- Цвет — продуктоов, входящих в блюдо.
- Вкус — продуктоов, входящих в блюдо.
- Запах свойственный входящим в блюдо продуктам.

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 54)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№470 БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ 60**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	37,8	37,8	3,78	3,78
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
САХАР ПЕСОК	7,2	7,2	0,72	0,72
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	9	9	0,9	0,9
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
ДРОЖЖИ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,3	18,3	1,83	1,83
<b>Выход: 60</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,2	С, мг	0
Жиры, г	8,7		
Углеводы, г	33,5		
Энергетическая ценность, ккал	228,4		

### Технология приготовления:

Дрожжевое тесто (рец. №453) разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3—4 поперечных надреза, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30^40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240 °С.

Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - овальная, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами, отделана крошкой

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 470)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№77 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	150	90	15	9
МОРКОВЬ	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,9	С, мг	7,7
Жиры, г	2,3		
Углеводы, г	15,6		
Энергетическая ценность, ккал	90,6		

### **Технология приготовления:**

Картофель и "овощи нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — В жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками;
- консистенция — картофель, коренья - мягкие. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — супа - золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый;
- вкус — картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый;
- запах — овощей входящих в состав супа.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 77)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№94 СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ 220/2**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	154	154	15,4	15,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	6,6	6,6
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	13,2	13,2	1,32	1,32
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,2	2,2	0,22	0,22
<b>Выход: 220/2</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,0	С, мг	0,8
Жиры, г	7,2		
Углеводы, г	16,7		
Энергетическая ценность, ккал	146,9		

### **Технология приготовления:**

Подготовленные крупы (рисовую, манную, кукурузную, хлопья овсяные «Геркулес», ячневая или гречневая, перловая, пшено) варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

К супу можно подать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Можно подавать в многопорционной или однопорционной по порции. При отпуске заправляют прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — в жидкой части супа — крупа разваренная, на поверхности - сливочное масло;
- консистенция в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдаются соотношения продуктов.
- цвет — продуктов входящих в состав блюда;
- вкус — сладковатый, сливочного масла, кипяченого молока, продуктов входящих в суп;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 94)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№469 БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	51,3	51,4	5,13	5,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,7	2,7	0,27	0,27
САХАР ПЕСОК	8,8	8,8	0,88	0,88
САХАР ПЕСОК	2,6	2,6	0,26	0,26
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	11,9	11,9	1,19	1,19
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,5	4 шт.	0,15
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	2,28	2,28
<b>Выход: 80</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	6,1	С, мг	0
Жиры, г	10,4		
Углеводы, г	47,7		
Энергетическая ценность, ккал	308,4		

### *Технология приготовления:*

Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем, посыпают сахаром и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 °С.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: форма - круглая, поверхность посыпана сахаром  
Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый  
Цвет: от золотистого до светло-коричневого  
Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста  
Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 469)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№249 РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ МИНТАЯ	90,28	65	9,03	6,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/2 шт.	19,8	50 шт.	1,98
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 80</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	12,9	С, мг	0,1
Жиры, г	5,2		
Углеводы, г	2,5		
Энергетическая ценность, ккал	108,7		

### **Технология приготовления:**

Гарнир №318, 320, 321

Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200 С, слоем не более 3-4 см.

Отпускают с гарниром.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают с гарниром.

Гарниры — картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто - коричневый, рыбы на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 249)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№67 ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 240**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	52,1	41,7	5,21	4,17
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	41,7	25	4,17	2,5
МОРКОВЬ	13,1	10,5	1,31	1,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,7	4,7	0,47	0,47
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	15,83	15,83
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,6	С, мг	10,2
Жиры, г	4,7		
Углеводы, г	7,5		
Энергетическая ценность, ккал	79,3		

### **Технология приготовления:**

Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Перед отпуском заправляют прокипяченной сметаной. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подавать в однопорционной посуде, прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками

Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в щи

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 67)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ РЖАНОЙ 50

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,3
Жиры, г	0,5
Углеводы, г	20,1
Энергетическая ценность, ккал	95

С, мг 0

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№238 ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ 150**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	82,7	81	8,27	8,1
КРУПА МАННАЯ	9	9	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	21	21	2,1	2,1
МОРКОВЬ	33,8	27	3,38	2,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	5,9	17 шт.	0,59
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	27	27	2,7	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,1	6	0,61	0,6
СОЛЬ	1,1	1,1	0,11	0,11
<b>Выход: 150</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	16,4	С, мг	1,0
Жиры, г	15,5		
Углеводы, г	35,8		
Энергетическая ценность, ккал	356,9		

### **Технология приготовления:**

Соус №358-362

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на тарелку и поливают сладким соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 238)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№282 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ 70**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	70	63,7	7	6,37
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12,3	12,3	1,23	1,23
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16,6	16,6	1,66	1,66
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,4	4,4	0,44	0,44
<b>Выход: 70</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,7	С, мг	0,1
Жиры, г	13,6		
Углеводы, г	11,1		
Энергетическая ценность, ккал	220,1		

### Технология приготовления:

Масло сливочное или соус №354, 367

Гарнир №313, 317, 318, 320, 336

Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин). Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушенная.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир  
Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 282)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№473 БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА" 70**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	49	49	4,9	4,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
ДРОЖЖИ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	4,6	4,6	0,46	0,46
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,38 шт.	13,2	38 шт.	1,32
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
<b>Выход: 70</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,1	С, мг	0
Жиры, г	5,8		
Углеводы, г	40,7		
Энергетическая ценность, ккал	243,1		

### **Технология приготовления:**

Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: форма - круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.(технологическая карта № 473)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томаты свежие) 60**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	63,2	60	6,32	6
<b>Выход: 60</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,7
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	2,2
Энергетическая ценность, ккал	14

С, мг	6
-------	---

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№268 СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ 80/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ МИНТАЯ	95,83	69	9,58	6,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20,3	20,3	2,03	2,03
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,5	3,5	0,35	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,1	4,1	0,41	0,41
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,29 шт.	10	29 шт.	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 80/5</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,0	С, мг	0,2
Жиры, г	11,2		
Углеводы, г	3,5		
Энергетическая ценность, ккал	166,1		

### Технология приготовления:

Гарнир №314, 319, 320, 321, 323, 324, 336, 337, 338

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200 С, слоем не более 3-4 см. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Гарниры - каша вязкая, картофель в молоке, овощи отварные с маслом; пюре кар-тофельное, пюре из моркови, пюре из свеклы; капуста тушеная; капуста, тушенная в молоке; капуста, тушенная с яблоками.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без трещин, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: отварной или запеченной рыбы

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 268)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томаты свежие) 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	84,21	80	8,42	8
<b>Выход: 80</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,9
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	2,9
Энергетическая ценность, ккал	18,6

С, мг	8
-------	---

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№401 КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТАКВАША, РЯЖЕНКА 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	206,1	200	20,61	20
<b>Выход: 200</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	5,8	С, мг	1,4
Жиры, г	5		
Углеводы, г	8		
Энергетическая ценность, ккал	106		

### ***Технология приготовления:***

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Кефир и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета  
Консистенция: жидкая, сметанообразная  
Цвет: от белого до светло-кремового  
Вкус: молочно-кислый  
Запах: кисломолочных продуктов

### ***Источник рецептуры:***

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 401)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№286 ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1-Й ВАРИАНТ)70**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	61,3	55,7	6,13	5,57
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9,6	9,6	0,96	0,96
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	14	14	1,4	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,7	14	1,67	1,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0,26	0,26
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
<b>Выход: 70</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	11,8	С, мг	0,7
Жиры, г	12,7		
Углеводы, г	8,9		
Энергетическая ценность, ккал	197,7		

### **Технология приготовления:**

Соус №356

Гарнир №318, 320, 321

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности при температуре 250-280 С. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 286)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№185 КАША ЖИДКАЯ (рисовая) 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	30,8	30,8	3,08	3,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	176	176	17,6	17,6
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 200/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,0	С, мг	0,9
Жиры, г	5,7		
Углеводы, г	35,1		
Энергетическая ценность, ккал	211,1		

### **Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом и сахаром.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 185)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№151 КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	172,83	103,7	17,28	10,37
СЫР РОССИЙСКИЙ	3,8	3,7	0,38	0,37
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,6	3,6	0,36	0,36
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	18,4	18	1,84	1,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,4	5,4	0,54	0,54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,0	С, мг	8,3
Жиры, г	6,7		
Углеводы, г	20,7		
Энергетическая ценность, ккал	167,1		

### Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками и варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, молодой картофель используют целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают на порционные сковороды или противень, смазанные маслом, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске посыпают зеленью.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске посыпают зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: запеченных продуктов, входящих в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 151)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№7 СЫР ПОРЦИЯМИ 10**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,31	10	1,03	1
<b>Выход: 10</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,2	С, мг	0
Жиры, г	2,9		
Углеводы, г	0		
Энергетическая ценность, ккал	35,3		

### **Технология приготовления:**

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Сыр подают отдельными порциями. Способ обработки и подготовки гастрономических продуктов для отпуска порциями - такой же, как и для бутербродов.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы  
Консистенция: мягкая, не крошащаяся  
Цвет: соответствует виду сыра  
Вкус: соответствует виду сыра  
Запах: соответствует виду сыра

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 7)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№374 КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	64,4	45	6,44	4,5
САХАР ПЕСОК	27	27	2,7	2,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,6	112,6	11,26	11,26
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,4	С, мг	10,8
Жиры, г	0,1		
Углеводы, г	29,6		
Энергетическая ценность, ккал	123,3		

### **Технология приготовления:**

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки), заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: сироп прозрачный, апельсины или мандарины нарезаны дольками Консистенция: цитрусовых - мягкая, соотношение густой и жидкой части 1:3 или 1:5

Цвет: оранжевый

Вкус: апельсина или мандарина, сладкий

Запах: апельсина или мандарина

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 374)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом №  
\_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№93 СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	140	140	14	14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,6	1,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0,16	0,16
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,7	С, мг	0,7
Жиры, г	6,1		
Углеводы, г	19,0		
Энергетическая ценность, ккал	144,8		

### **Технология приготовления:**

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны — 15-20 мин, лапшу — 10-12 мин, вермишель — 5-7 мин), воду сливают. Макароны закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности сливочное масло;
- консистенция макаронных изделий - мягкая;
- цвет — супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый;
- вкус — молока и сливочного масла, умеренно сладкий;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 93)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№85 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	66,8	40,1	6,68	4,01
МОРКОВЬ	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,2	6,2	0,62	0,62
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,6	0,6	0,06	0,06
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,4	4 шт.	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,7	9,7	0,97	0,97
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,9	С, мг	3,7
Жиры, г	2,9		
Углеводы, г	11,8		
Энергетическая ценность, ккал	80,3		

### **Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук, варят до готовности. За 5-10 минут до конца варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — в жидкой части супа — картофель и овощи нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера;
- консистенция картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — супа - золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый;
- вкус — картофеля, овощей, придутов входящих в суп;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 85)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№206 МАКАРОННЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ 160/16/4**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	47,3	47,3	4,73	4,73
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	16	1,65	1,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 160/16/4</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	8,6	С, мг	0
Жиры, г	8,0		
Углеводы, г	32,4		
Энергетическая ценность, ккал	237,2		

### **Технология приготовления:**

Макаронны отваривают (рец. №204), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: макаронны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: отварных макарон с ароматом сыра

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 206)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№354 СОУС СМЕТАННЫЙ 30**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,16	8	0,82	0,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	2,25	2,25
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 30</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	С, мг	0
Жиры, г	1,2		
Углеводы, г	1,9		
Энергетическая ценность, ккал	23,5		

### Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 354)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№134 СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 60**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	64	51,2	6,4	5,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,1	16	1,91	1,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,6	3,5	0,36	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,5	10,5	1,05	1,05
СОЛЬ	0,1	0,1	0,01	0,01
<b>Выход: 60</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,2	С, мг	2,6
Жиры, г	2,1		
Углеводы, г	6,6		
Энергетическая ценность, ккал	50,7		

### **Технология приготовления:**

Сметана или соус №354, 367

Отварную очищенную свеклу нарезают соломкой или кубиками и прогревают с маслом сливочным, добавляют припущенный лук, сметану, или соус молочный, или сметанный и тушат 10 мин при слабом кипении.

При отпуске можно посыпать зеленью.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Овощи кладут горкой на тарелку.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: свекла нарезана соломкой или кубиками, соотношение компонентов соблюдено

Консистенция: свеклы - мягкая, соуса или сметаны - однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: тушеных компонентов и соуса

Запах: тушеных компонентов и соуса

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 134)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): №83 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ  
200/25

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	148,2	88,9	14,82	8,89
МОРКОВЬ	11,1	8,9	1,11	0,89
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,6	8,9	1,06	0,89
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	155,6	155,6	15,56	15,56
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	31,9	29	3,19	2,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,1	2,5	0,31	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2	6 шт.	0,2
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 200/25</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,5	С, мг	8,0
Жиры, г	7,2		
Углеводы, г	15,9		
Энергетическая ценность, ккал	158,9		

### **Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованную томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — в жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.
- консистенция картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — супа - золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый;
- вкус — картофеля, припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 83)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№94 СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ 200/2**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	140	140	14	14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	16,2	16	1,62	1,6
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 200/2</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,6	С, мг	0,7
Жиры, г	6,1		
Углеводы, г	18,2		
Энергетическая ценность, ккал	140,9		

### **Технология приготовления:**

Подготовленные крупы (рисовую, манную, кукурузную, хлопья овсяные «Геркулес», ячневая или гречневая, перловая, пшено) варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, сыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

К супу можно подать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Можно подавать в многопорционной или однопорционной по порции. При отпуске заправляют прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — в жидкой части супа — крупа разваренная, на поверхности - сливочное масло;
- консистенция в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдаются соотношения продуктов.
- цвет — продуктов входящих в состав блюда;
- вкус — сладковатый, сливочного масла, кипяченого молока, продуктов входящих в суп;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 94)

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЕЧЕНЬЕ 40

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3
Жиры, г	3,9
Углеводы, г	29,8
Энергетическая ценность, ккал	166,8

С, мг 0

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	16	16	1,6	1,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	20,3	20,3
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,4	С, мг	0,2
Жиры, г	0		
Углеводы, г	26,9		
Энергетическая ценность, ккал	111,0		

### **Технология приготовления:**

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 376)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№67 ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200/10**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	52,1	41,7	5,21	4,17
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	41,7	25	4,17	2,5
МОРКОВЬ	13,1	10,5	1,31	1,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	15,83	15,83
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
<b>Выход: 200/10</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,9	С, мг	10,2
Жиры, г	6,5		
Углеводы, г	7,8		
Энергетическая ценность, ккал	102,0		

### **Технология приготовления:**

Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Перед отпуском заправляют прокипяченной сметаной. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подавать в однопорционной посуде, прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками

Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в щи

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 67)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№388 ЯБЛОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	81,2	71,5	8,12	7,15
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	7,4	7,4	0,74	0,74
САХАР ПЕСОК	12,3	12,3	1,23	1,23
<b>Выход: 80</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,5	С, мг	2,9
Жиры, г	0,3		
Углеводы, г	23,5		
Энергетическая ценность, ккал	100,4		

### **Технология приготовления:**

Яблоки моют, удаляют сердцевину. Изюм замачивают в горячей воде до набухания, обсушивают и смешивают с сахаром. Яблоки наполняют изюмом, укладывают на смоченный водой лист и запекают в шкафу до готовности.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотистый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: печеных яблок, изюма

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 388)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№372 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 180</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,1	С, мг	1,4
Жиры, г	0,1		
Углеводы, г	20,9		
Энергетическая ценность, ккал	86,0		

### *Технология приготовления:*

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10—12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие - с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий Запах: фруктов - концентрированный, приятный

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 372)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№277 ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 60/60**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	106,4	96,8	10,64	9,68
МОРКОВЬ	14,1	11,2	1,41	1,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10,5	1,25	1,05
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,8	3,8	0,38	0,38
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	39,8	39,8	3,98	3,98
<b>Выход: 60/60</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	18,2	С, мг	1,1
Жиры, г	17,7		
Углеводы, г	4,2		
Энергетическая ценность, ккал	249,6		

### **Технология приготовления:**

Гарнир №313, 318, 320, 321

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре ил воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен

Консистенция: мяса - сочная, мягкая

Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 277)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№57 БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 200/10**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	41,7	33,3	4,17	3,33
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	20,8	16,7	2,08	1,67
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	27,9	16,7	2,79	1,67
МОРКОВЬ	13,1	10,5	1,31	1,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,2	6,2	0,62	0,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
САХАР ПЕСОК	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	15,83	15,83
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
<b>Выход: 200/10</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	С, мг	6,7
Жиры, г	5,7		
Углеводы, г	10,6		
Энергетическая ценность, ккал	106,4		

### Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г на 1000 г борща). Перед отпуском заправляют прокипяченной сметаной. Выход порции определяется возрастной группой.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подать в однопорционной посуде и прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- консистенция свеклы, овощей — мягкие; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус — кисло-сладкий, умеренно соленый;
- запах — свойственный входящим в блюдо продуктам.

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 57)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№354 СОУС СМЕТАННЫЙ 20**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,4	5,3	0,54	0,53
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ	0,1	0,1	0,01	0,01
<b>Выход: 20</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,3	С, мг	0
Жиры, г	0,8		
Углеводы, г	1,2		
Энергетическая ценность, ккал	15,5		

### **Технология приготовления:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 354)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№275 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ 70**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОСИСКИ ГОВЯЖЬИ	70,71	70	7,07	7
<b>Выход: 70</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,8	С, мг	0
Жиры, г	13,6		
Углеводы, г	0,6		
Энергетическая ценность, ккал	153,5		

### **Технология приготовления:**

Гарнир №313, 314, 318, 320, 321, 336

Специализированные колбасные изделия для питания детей дошкольного возраста отваривают в течение 5 минут с момента закипания.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре, капуста тушеная.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: целые, свежепрогретые изделия политы маслом, рядом аккуратно уложен гарнир

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Вкус: мясной, умеренно соленый

Запах: колбасных изделий

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 275)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№319 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 130**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	162,5	97,5	16,25	9,75
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0,26	0,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	39	39	3,9	3,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
<b>Выход: 130</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	С, мг	8,0
Жиры, г	3,4		
Углеводы, г	18,0		
Энергетическая ценность, ккал	114,2		

### Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят в воде 10 мин, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку подсушивают, разводят горячим молоком, солят, проваривают. Процеживают и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают отварной картофель целыми клубнями, поливают соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кубики картофеля в молочном соусе

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю со сливочным маслом и молоком, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, молока

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 319)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№316 РИС ПРИПУЩЕННЫЙ 130**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	46	46	4,6	4,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,6	4,6	0,46	0,46
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	95,6	95,6	9,56	9,56
<b>Выход: 130</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,1	С, мг	0
Жиры, г	3,7		
Углеводы, г	33,1		
Энергетическая ценность, ккал	178,1		

### **Технология приготовления:**

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (рец. №171). Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Гарнир укладывают на тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются  
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от белого до кремового

Вкус: отварного риса

Запах: отварного риса

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 316)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№322 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	230	138	23	13,8
МОРКОВЬ	52	41,6	5,2	4,16
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	24	24	2,4	2,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	7,1	7,1	0,71	0,71
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,0	С, мг	11,9
Жиры, г	6,3		
Углеводы, г	25,8		
Энергетическая ценность, ккал	175,4		

### Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями

Вкус: картофельного пюре и моркови

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 322)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№288 ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ 70/70**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	58,68	53,4	5,87	5,34
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10,5	10,5	1,05	1,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	14	14	1,4	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,2	4,4	0,52	0,44
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,5	3,5	0,35	0,35
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	17,86	17,5	1,79	1,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,3	5,3	0,53	0,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,5	52,5	5,25	5,25
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 70/70</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,0	С, мг	0,3
Жиры, г	13,7		
Углеводы, г	10,4		
Энергетическая ценность, ккал	220,8		

### Технология приготовления:

Соус №356, 355

Гарнир №313, 315, 318, 320, 321

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой котрочкой, пропитаны соусом, сбоку гарнир

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: фрикаделек - коричневый, соуса - кремовый или розовый от томата

Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 288)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№397 КАКАО С МОЛОКОМ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,2	2,2	0,22	0,22
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	1,11	1,11
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	122,2	122,2	12,22	12,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,9	88,9	8,89	8,89
<b>Выход: 200</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	3,9	С, мг	0,6
Жиры, г	4,1		
Углеводы, г	16,5		
Энергетическая ценность, ккал	113,2		

### *Технология приготовления:*

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 397)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом №  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№294 ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	135	125,5	13,5	12,55
КРУПА РИСОВАЯ	25,1	25,1	2,51	2,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	59,5	50	5,95	5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,32 шт.	11,1	32 шт.	1,11
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	3,4	10 шт.	0,34
<b>Выход: 200/5</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	26,0	С, мг	18,6
Жиры, г	6,6		
Углеводы, г	22,1		
Энергетическая ценность, ккал	277,6		

### Технология приготовления:

Соус №354 или масло сливочное

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С.

Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не рас-трескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 294)

Зав. производством (шеф-повар)

/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№322 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	207	124,2	20,7	12,42
МОРКОВЬ	46,8	37,4	4,68	3,74
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	21,6	21,6	2,16	2,16
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,4	6,4	0,64	0,64
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,6	С, мг	10,8
Жиры, г	5,7		
Углеводы, г	23,2		
Энергетическая ценность, ккал	157,7		

### **Технология приготовления:**

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями

Вкус: картофельного пюре и моркови

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 322)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№385 ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ 120/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	138	121,5	13,8	12,15
САХАР ПЕСОК	22,5	22,5	2,25	2,25
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 120/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,5	С, мг	4,9
Жиры, г	0,5		
Углеводы, г	38,2		
Энергетическая ценность, ккал	161,9		

### **Технология приготовления:**

Из яблок, не очищая кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Выход порции определяется возрастной группой детей.

Отпускают яблоки горячими или холодными, посыпанными рафинадной пудрой, или с соусом вишневым или клюквенным, или с вареньем.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают яблоки горячими или холодными, посыпанными рафинадной пудрой, или с соусом вишневым или клюквенным, или с вареньем.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотистый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: печеных яблок и варенья

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 385)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№57 БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	40	32	4	3,2
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	26,8	16,1	2,68	1,61
МОРКОВЬ	12,6	10,1	1,26	1,01
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,1	0,96	0,81
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	С, мг	6,6
Жиры, г	4,0		
Углеводы, г	10,0		
Энергетическая ценность, ккал	82,6		

### Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г на 1000 г борща). Выход порции определяется возрастной группой.

### Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) и прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- консистенция свеклы, овощей — мягкие; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус — кисло-сладкий, умеренно соленый;
- запах — свойственный входящим в блюдо продуктам.

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 57)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№152 ЗАПЕКАНКА КАПУСТНАЯ 150**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	195	156	19,5	15,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	10	10	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/4 шт.	9,9	25 шт.	0,99
КРУПА МАННАЯ	20	20	2	2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5	3,75	3,75
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,1	5	0,51	0,5
<b>Выход: 150</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,9	С, мг	28,1
Жиры, г	9,4		
Углеводы, г	24,2		
Энергетическая ценность, ккал	209,8		

### **Технология приготовления:**

Масло сливочное или соус №350, 366, 354, 367, 355

Капусту мелко шинкуют и припускают с маслом. В припущенную капусту всыпают манную крупу и, периодически помешивая, варят до готовности, после чего охлаждают до 40-50 °С, добавляют сырые яйца, соль и перемешивают. Капустную массу выкладывают ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, смазывают сметаной и запекают. Готовую запеканку нарезают на порции.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным, сметанным с томатом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

На тарелку кладут порцию запеканки, подливают соус молочный, или сметанный, или сметанный с томатом. Соус можно подать отдельно.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: порционные куски, без трещин, не разламываются

Консистенция: капуста доведена до готовности, мягкая, масса однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - серовато-белый

Вкус: свойственный капусте, умеренно соленый

Запах: запеченной капусты, продуктов входящих в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 152)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№185 КАША ЖИДКАЯ (манная) 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	30,8	30,8	3,08	3,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	176	176	17,6	17,6
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 200/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	8,0	С, мг	0,9
Жиры, г	5,7		
Углеводы, г	34,0		
Энергетическая ценность, ккал	209,9		

### **Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.  
Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом и сахаром.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков  
Консистенция: жидкая  
Цвет: соответствует виду каши  
Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов  
Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 185)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№336 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	257,9	206,3	25,79	20,63
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
МОРКОВЬ	4,5	3,6	0,45	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	10,8	10,8	1,08	1,08
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,22	0,22
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0,54	0,54
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,3	С, мг	38,6
Жиры, г	6,3		
Углеводы, г	18,2		
Энергетическая ценность, ккал	150,1		

### **Технология приготовления:**

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20—30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Гарнир укладывают на тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 336)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№67 ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	52,1	41,7	5,21	4,17
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	41,7	25	4,17	2,5
МОРКОВЬ	13,1	10,5	1,31	1,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,7	4,7	0,47	0,47
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	15,83	15,83
<b>Выход: 200</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,6	С, мг	10,2
Жиры, г	4,7		
Углеводы, г	7,5		
Энергетическая ценность, ккал	79,3		

### *Технология приготовления:*

Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Перед отпуском заправляют прокипяченной сметаной. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Выход порции определяется возрастной группой.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Подавать в однопорционной посуде, прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками

Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в щи

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 67)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№80 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	100	60	10	6
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,8	С, мг	5,3
Жиры, г	2,2		
Углеводы, г	13,4		
Энергетическая ценность, ккал	81,2		

### **Технология приготовления:**

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности. Выход порции определяется возрастной группой.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа - хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму  
Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа  
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый  
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый  
Запах: продуктов, входящих в суп

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 80)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№240 ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ 150**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	118	115,6	11,8	11,56
ЯБЛОКИ	44,3	39,1	4,43	3,91
САХАР ПЕСОК	13,6	13,6	1,36	1,36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,49 шт.	17	49 шт.	1,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,8	6,8	0,68	0,68
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,9	6,8	0,69	0,68
СОЛЬ	1,4	1,4	0,14	0,14
<b>Выход: 170</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	21,4	С, мг	1,8
Жиры, г	18,0		
Углеводы, г	24,8		
Энергетическая ценность, ккал	362,8		

### **Технология приготовления:**

Соус №358-362

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают со сладким соусом

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Порционный кусок пудинга кладут на тарелку, поливая соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - кремовый

Вкус: творога и яблок, сладковатый

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 240)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№304 ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Грудка КУРИНАЯ	196,92	179,2	19,69	17,92
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,8	6,8	0,68	0,68
МОРКОВЬ	14	11,2	1,4	1,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,2	7,7	0,92	0,77
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
КРУПА РИСОВАЯ	39,4	39,4	3,94	3,94
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	34,8	С, мг	2,4
Жиры, г	37,2		
Углеводы, г	30,5		
Энергетическая ценность, ккал	595,3		

### Технология приготовления:

Масса отварной птицы 80 гр. Масса готового риса с овощами 130.

Подготовленные тушки варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожицы и костей.

Филе птицы нарезают, кладут в посуду. добавляют мелко нарезанную морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф.

Томатное пюре используют при приготовления плова для 2-й возрастной группы. Предварительно томатное пюре надо прокипятить.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно.

При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

### Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый;
- цвет птицы — серый; риса и овощей — от светло до темно-оранжевого;
- вкус, запах — тушеного мяса птицы, рисом и овощей, умеренно соленый;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — мягкая.

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 304)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№305 КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Грудка КУРИНАЯ	86,81	79	8,68	7,9
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	21	21	2,1	2,1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 80</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	16,8	С, мг	0,7
Жиры, г	17,0		
Углеводы, г	13,1		
Энергетическая ценность, ккал	270,2		

### **Технология приготовления:**

Соус №313, 321 или масло сливочное

Гарнир №354, 367, 356

Мякоть птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное.

Соусы - сметанный, сметанный с луком.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают котлеты рубленые с гарниром, поливают соусом или растопленным прокипяченным маслом сливочным.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное.

Соусы - сметанный, сметанный с луком.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным кон-цом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 305)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№454 ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА (с морковью) 60/25**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29,7	29,7	2,97	2,97
САХАР ПЕСОК	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,2	9 шт.	0,32
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,9	7,9	0,79	0,79
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,2	4 шт.	0,12
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
<b>Выход: 60</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,0	С, мг	0
Жиры, г	3,3		
Углеводы, г	33,8		
Энергетическая ценность, ккал	180,9		

### Технология приготовления:

Фарш №497-504, 506-510 или повидло, джем

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски требуемой массы (39, 58, 64, 43 и 22 г, соответственно), куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш (морковный, рисовый с яйцом, мясной с луком и др.), повидло или джем (по 17, 25, 45, 25 г на пирожок) и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца».

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С в течение 8-10 мин. Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарш - соответствует виду фарша

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста.

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 454)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,3	С, мг	0
Жиры, г	0,2		
Углеводы, г	15,1		
Энергетическая ценность, ккал	71		

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№185 КАША ЖИДКАЯ (гречневая) 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	40	39,6	4	3,96
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	168	168	16,8	16,8
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 200/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	9,7	С, мг	0,9
Жиры, г	6,5		
Углеводы, г	34,5		
Энергетическая ценность, ккал	225,7		

### **Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.  
Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом и сахаром.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков  
Консистенция: жидкая  
Цвет: соответствует виду каши  
Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов  
Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 185)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№400 МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	210	210	21	21
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,9	С, мг	1,1
Жиры, г	6,5		
Углеводы, г	9,6		
Энергетическая ценность, ккал	110		

### **Технология приготовления:**

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности  
Консистенция: жидкая  
Цвет: белый, с кремовым оттенком  
Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый  
Запах: кипяченого молока, приятный

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 400)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№ 245 РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ 75/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	127,64	91,9	12,76	9,19
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,33	2,8	0,33	0,28
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 75/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	14,3	С, мг	0,5
Жиры, г	4,1		
Углеводы, г	0,3		
Энергетическая ценность, ккал	94,7		

### **Технология приготовления:**

Гарнир №319, 320, 321

Филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый, ко-ренья и припускают 10-15 мин.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

Гарниры - картофель отварной с маслом, картофельное пюре, овощи отварные с маслом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

Гарниры - картофель отварной с маслом, картофельное пюре, овощи отварные с маслом.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: куски филе рыбы, сохраняющие форму, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая

Цвет: от белого до серого

Вкус: припущенной рыбы и гарнира

Запах: припущенной рыбы и гарнира

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 245)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№ 253 РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МОРКОВЬЮ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	68,06	49	6,81	4,9
МОРКОВЬ	18	14,4	1,8	1,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,36	0,4	0,34
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	4,3	4,17	0,43	0,42
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,63	6,5	0,66	0,65
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,5	19,5	1,95	1,95
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 80</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,2	С, мг	0,6
Жиры, г	5,4		
Углеводы, г	2,9		
Энергетическая ценность, ккал	99,5		

### Технология приготовления:

Соус №354, 367

Филе рыбы припускают в небольшом количестве воды, соединяют с припущенными овощами, нарезанными соломкой, затем выкладывают на смазанный маслом противень, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

Гарнир - каша вязкая, пюре картофельное, тыквы, капуста тушеная.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекладывают на тарелки, вместе с гарниром.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целый, равномерно запеченный кусок филе рыбы, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки - золотистый, филе рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Вкус: запеченной рыбы и овощей

Запах: запеченной рыбы и овощей

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 253)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свежие) 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	86,02	80	8,6	8
<b>Выход: 80</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,6
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	1,9
Энергетическая ценность, ккал	10,9

С, мг	3,2
-------	-----

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№368 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоки) 150**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	171	150,5	17,1	15,05
<b>Выход: 150</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,6	С, мг	6
Жиры, г	0,6		
Углеводы, г	14,3		
Энергетическая ценность, ккал	68,6		

### **Технология приготовления:**

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку  
Консистенция: соответствует виду плодов или ягод  
Цвет: соответствует виду плодов или ягод  
Вкус: соответствует виду плодов или ягод  
Запах: соответствует виду плодов или ягод

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.(технологическая карта № 368)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№395 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,8	С, мг	0,5
Жиры, г	2,8		
Углеводы, г	15,4		
Энергетическая ценность, ккал	93,3		

### **Технология приготовления:**

В сваренный, процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко и сахар и доводят до кипения.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- вкус — с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — жидкая, однородная.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 395)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): №399 СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (томатный) 180

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ОВОЩНОЙ ТОМАТНЫЙ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,7	С, мг	7,2
Жиры, г	0,2		
Углеводы, г	5		
Энергетическая ценность, ккал	31,4		

### *Технология приготовления:*

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: сок налит в стакан  
Консистенция: жидкая  
Цвет: соответствует соку  
Вкус: соответствует соку  
Запах: соответствует соку

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 399)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 60**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	60	60	6	6
<b>Выход: 60</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	1,1	С, мг	4,2
Жиры, г	5,3		
Углеводы, г	4,6		
Энергетическая ценность, ккал	71,4		

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№185 КАША ЖИДКАЯ (пшенная) 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	40	39,6	4	3,96
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	168	168	16,8	16,8
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 200/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	9,3	С, мг	0,9
Жиры, г	6,3		
Углеводы, г	39,7		
Энергетическая ценность, ккал	242,6		

### **Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.  
Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом и сахаром.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков  
Консистенция: жидкая  
Цвет: соответствует виду каши  
Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов  
Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 185)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№356 СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ 30**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,94	6,8	0,69	0,68
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,3	20,3	2,03	2,03
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,6	0,6	0,06	0,06
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 30</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,5	С, мг	0,3
Жиры, г	1,4		
Углеводы, г	2,2		
Энергетическая ценность, ккал	26,8		

### **Технология приготовления:**

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пю-ре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков неразварившейся муки и всплывшего жира  
Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная  
Цвет: светло-кремовый  
Вкус: сметаны, припущенного лука, умеренно соленый  
Запах: сметаны, припущенного лука и продуктов, входящих в соус

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 356)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№185 КАША ЖИДКАЯ (пшенная) 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	40	39,6	4	3,96
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	168	168	16,8	16,8
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 200/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	9,3	С, мг	0,9
Жиры, г	6,3		
Углеводы, г	39,7		
Энергетическая ценность, ккал	242,6		

### **Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.  
Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом и сахаром.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков  
Консистенция: жидкая  
Цвет: соответствует виду каши  
Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов  
Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 185)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№185 КАША ЖИДКАЯ ("Геркулес") 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	30,8	30,8	3,08	3,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	176	176	17,6	17,6
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 200/5</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	8,6	С, мг	0,9
Жиры, г	7,2		
Углеводы, г	31,4		
Энергетическая ценность, ккал	216,7		

### **Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.  
Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом и сахаром.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков  
Консистенция: жидкая  
Цвет: соответствует виду каши  
Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов  
Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 185)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№291 ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	55,1	51,3	5,51	5,13
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,8	3,8	0,38	0,38
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	318,8	191,3	31,88	19,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,4	13,8	1,64	1,38
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 200/5</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,3	С, мг	22,7
Жиры, г	12,2		
Углеводы, г	33,7		
Энергетическая ценность, ккал	311,1		

### Технология приготовления:

Масло сливочное или соус №354, 367, 355

Продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук.

Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясopодукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом или соусом, сбоку - гарнир

Консистенция: нежная, сочная, однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Делли принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 291)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свежие) 70**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	75,3	70	7,53	7
<b>Выход: 70</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,6
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	1,7
Энергетическая ценность, ккал	9,5

С, мг	2,8
-------	-----

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№286 ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1-Й ВАРИАНТ) 70**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	49,01	44,6	4,9	4,46
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9,6	9,6	0,96	0,96
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	14	14	1,4	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,7	14	1,67	1,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0,26	0,26
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
<b>Выход: 70</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	9,8	С, мг	0,7
Жиры, г	11,0		
Углеводы, г	8,8		
Энергетическая ценность, ккал	173,9		

### *Технология приготовления:*

Соус №356

Гарнир №318, 320, 321

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 286)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№356 СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ (для тефтелей) 40**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9,2	9	0,92	0,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	2,7	2,7
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,4	8	0,94	0,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,8	0,8	0,08	0,08
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
<b>Выход: 40</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,7	С, мг	0,4
Жиры, г	2,0		
Углеводы, г	2,8		
Энергетическая ценность, ккал	35,1		

### **Технология приготовления:**

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пю-ре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков неразварившейся муки и всплывшего жира  
Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная  
Цвет: светло-кремовый  
Вкус: сметаны, припущенного лука, умеренно соленый  
Запах: сметаны, припущенного лука и продуктов, входящих в соус

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 356)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_  
/ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№237 ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 170**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	159,6	156,4	15,96	15,64
КРУПА МАННАЯ	10,2	10,2	1,02	1,02
САХАР ПЕСОК	13,6	13,6	1,36	1,36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,19 шт.	6,7	19 шт.	0,67
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,8	6,8	0,68	0,68
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,9	6,8	0,69	0,68
СОЛЬ	1,2	1,2	0,12	0,12
<b>Выход: 170</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	27,5	С, мг	0,3
Жиры, г	20,4		
Углеводы, г	29,2		
Энергетическая ценность, ккал	428,8		

### **Технология приготовления:**

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на тарелку и поливают сладким соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: сохранена форма, без трещин, полит соусом  
Консистенция: нежная, рис равномерно распределен  
Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе - белый с вкраплениями риса  
Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам  
Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 237)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№276 ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ 180**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	116	105,6	11,6	10,56
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	178,7	107,2	17,87	10,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8,2	8,2	0,82	0,82
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	21,4	С, мг	9,8
Жиры, г	25,1		
Углеводы, г	18,8		
Энергетическая ценность, ккал	387,0		

### **Технология приготовления:**

Овощи нарезают дольками и слегка запекают.

Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре (для второй возрастной группы), соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 276)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): №291 ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ  
200

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	72,86	66,3	7,29	6,63
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,8	3,8	0,38	0,38
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	318,8	191,3	31,88	19,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,4	13,8	1,64	1,38
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	16,3	С, мг	15,9
Жиры, г	17,2		
Углеводы, г	33,6		
Энергетическая ценность, ккал	356,0		

### **Технология приготовления:**

Масло сливочное или соус №354, 367, 355

Продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук.

Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 220-280° 20-30 минут, слоем не более 3-4 см

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом или соусом, сбоку - гарнир

Консистенция: нежная, сочная, однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 291)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): №393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 180/10/7

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,3	38,3	3,83	3,83
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	166,7	166,7	16,67	16,67
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	1,11	1,11
ЛИМОН	9,14	8	0,91	0,8
<b>Выход: 200/11/8</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,2	С, мг	1,3
Жиры, г	0		
Углеводы, г	11,3		
Энергетическая ценность, ккал	47,1		

### **Технология приготовления:**

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком добавляют сахар размешивают до полного растворения и отпускают. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут.

Лимон нарезают тонкими кусочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кусочек лимона;
- консистенция — прозрачная жидкость без чаинок;
- цвет — золотисто-коричневый;
- аромат свежесваренного чая и лимона;
- вкус — сладкий с привкусом лимона, чуть терпкий.

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 393)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/



Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№372 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 200**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	45,5	40	4,55	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,2	С, мг	1,6
Жиры, г	0,2		
Углеводы, г	23,2		
Энергетическая ценность, ккал	95,6		

### **Технология приготовления:**

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10—12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие - с косточками  
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая Цвет: присущий вареным плодам в сиропе  
Вкус: кисло-сладкий Запах: фруктов - концентрированный, приятный

### **Источник рецептуры:**

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 372)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/

Утверждено на .....  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

МОУ детский сад № -

Заведующий МОУ детским садом № \_\_\_\_\_  
/ФИО/

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№254 РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ МИНТАЯ	70,28	50,6	7,03	5,06
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20,8	20,8	2,08	2,08
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,8	1,8	0,18	0,18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,8	20,8	2,08	2,08
САХАР ПЕСОК	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0,26	0,26
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,6	6,6	0,66	0,66
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,19 шт.	6,6	19 шт.	0,66
<b>Выход: 80</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	10,3	С, мг	0,2
Жиры, г	5,1		
Углеводы, г	6,5		
Энергетическая ценность, ккал	110,2		

### *Технология приготовления:*

Гарнир №31 4, 32 1,327

Филе рыбы нарезают порционными кусками. Часть рыбы выкладывают на смазанную маслом противень, заливают соусом молочным со взбитыми яйцами, сверху укладывают вторую часть рыбы, заливают оставшимся соусом, посыпают сухарями и запекают 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см;

Гарниры - каша вязкая, пюре картофельное, пюре из тыквы.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекладывают на тарелки, вместе с гарниром.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно поджаренной корочкой, без трещин

Консистенция: мягкая, сочная; корочки — хрустящая

Цвет: поверхности - светло-коричневой на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и соуса

Запах: запеченной рыбы и соуса

### *Источник рецептуры:*

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 254)

Зав. производством (шеф-повар)

\_\_\_\_\_ /ФИО/