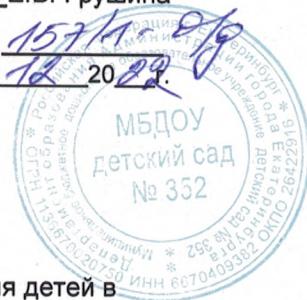


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № 157/н от 19.12.2022



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №13

Наименование блюда (изделия): **Сгущенное молоко**

Номер рецептуры: 13/1

Наименование сборника рецептур: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сгущенное молоко	20	20
Выход блюда:		20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,476	1,74	11,46	65,52	0

Технология приготовления:

Сгущенное молоко разливают порционно

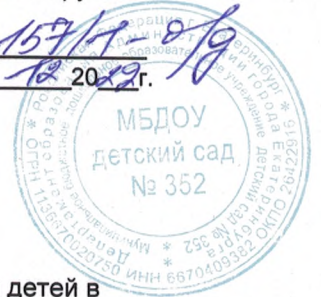
Органолептические показатели:

Внешний вид - жидкость, без осадка. Консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный для сгущенного молока, сладкий

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 157/А-019
12.10.2012 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №

2

Наименование блюда (изделия): **Кисло- молочный продукт**

Номер рецептуры: 2/4

Наименование сборника рецептур: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кисло - молочный продукт	200	200
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,6	6,4	8,2	100,8	1,4

Технология приготовления:

Напиток разливают порциями

Органолептические показатели:

Внешний вид - жидкость , без осадка. Консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный для кисло - молочного продукта

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № *157/14-019*
12.12 20*22* г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №

11

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога**

Номер рецептуры: 11/1

Наименование сборника рецептур: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	92,9	92
Крупа манная	6,5	6,5
Сахар	6,5	6,5
Сметана 15% жирности	2	2
Яйца куриные	1/10шт	4
Вода	10	10
Масло растительное	1	1
Выход блюда:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
25,3	13,45	19,8	246,2	0,34

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют, предварительно заваренную в воде (10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу. Сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, слоем 3-4 см. поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают соусом.

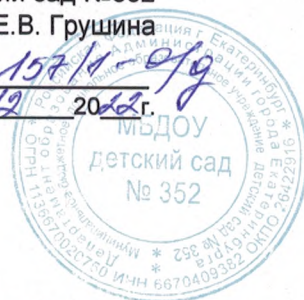
Органолептические показатели:

Внешний вид- порционные куски прямоугольной или квадратной формы, поверхность гладкая, без трещин. Полита соусом. Цвет- корочки- золотистый, на разрезе - светло - кремовый. Консистенция - мягкая, рыхлая. Однородная. Запах - свойственный для творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус - характерный для творога в сочетании с

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № 158/18-9/9
12.12 2022г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №

3

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной**

Номер рецептуры: 3/3

Наименование сборника рецептур: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	40	40
Выход блюда:		40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,64	0,48	13,36	72,4	0

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1 - 1,5 см.

Органолептические показатели:

Внешний вид - ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см .Консистенция -хлеба мягкая. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный используемому хлеба.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
Е.В. Грушина

Приказ № 157/1
18.12 2022г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 3

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный**

Номер рецептуры: 3/2

Наименование сборника рецептур: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	20	20
Выход блюда:		20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,52	0,16	9,84	46,2	0

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1 - 1,5 см.

Органолептические показатели:

Внешний вид - ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см. Консистенция - хлеба мягкая. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный используемому хлеба.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № 157/11-019

12.12 2022 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №2

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов и шиповника**

Номер рецептуры: 2/3

Наименование сборника рецептур: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	210	210
Курага	5	5
Шиповник	5	5
Сахар	15	15
Витамин С	0,1	0,1
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,4	0,1	20	71	70,1

Технология приготовления:

Шиповник промывают, рубят, заливают кипятком, варят 10 мин и настаивают 15- 20 мин, затем процеживают. Курагу тщательно промывают, нарезают, соединяют с настоем шиповника, добавляют сахар и варят 10 - 15 мин при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С- витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией). Для детей 3-6 лет - 50мг на 1 порцию.

Органолептические показатели:

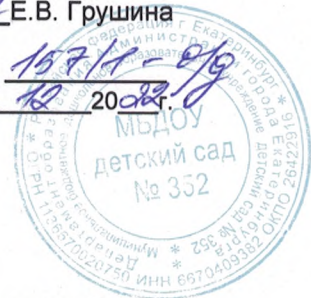
Внешний вид- нарезка кураги сохранена, залита сиропом (отваром) Цвет- вареной кураги - оранжевый, отвара - от светло- оранжевого до светло - коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части (отвара)- прозрачная. В которой может быть незначительное. Запах - свойственный для вареной кураги, без постороннего. Вкус - характерный для вареной кураги,

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № 157/К-219

18.12 2022г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №7

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: 7/1

Наименование сборника рецептов: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокачаная	212,5	170
Лук репчатый	11,9	10
Морковь (до 1 января)	18,8	15
с 1 января	20	15
Соль йодированная	1	1
Вода	35	35
Масло растительное	3	3
Мука пшеничная	3	3
Сахар	3	3
Выход блюда:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,5	2,9	13,6	94	31,3

Технология приготовления:

Зачищенную свежую белокачанную капусту, очищенные морковь и репчатый лук нарезают соломкой. Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета). В нарезанную капусту слоем до 30 см, добавляют воду (20% к массе) и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, за 10 -15 мин. до готовности добавляют припущенные овощи пассерованную муку, сахар, соль и тушат до готовности. При отпуске можно добавить

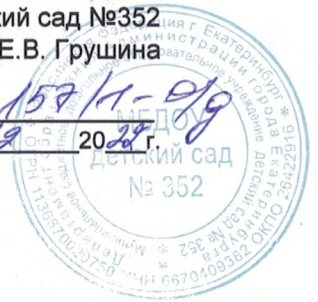
Органолептические показатели:

Внешний вид- форма нарезки овощей сохранена. Цвет- от светло - желтого до темно - коричневого. Консистенция - мягкая, плотная, сочная. Запах- характерный для тушеной капусты и овощей, без постороннего. Вкус- характерный для тушеной капусты и овощей с соусом.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
Грушина Е.В. Грушина

Приказ № *157/11-019*

12.12 20*28* г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №8

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины**

Номер рецептуры: 8/1

Наименование сборника рецептур: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории	76,1	56
Хлеб	11	11
Молоко	16	16
Масло растительное (для смазки)	2	2
Масло сливочное	2	2
Лук репчатый	29,8	25
Выход блюда:		80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,4	9,7	8,4	163	1,1

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски. Измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке хлеб, измельчают на мясорубке второй раз. В фарш добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и припущенный с маслом сливочным лук репчатый, перемешивают и разделяют на шарики. Полуфабрикаты укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, добавляют воду и припускают при закрытой крышке 20 -25 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид- изделия округлой формы, сохранили форму, поверхность ровная, без трещин. Цвет-серый. Консистенция- сочная, пышная. Запах- свойственный для варенного мяса с луком репчатым, без постороннего. Вкус- характерный для вареного мяса с луком репчатым.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина
Е.В. Грушина
Приказ № *157/1-079*
10.10.2022 г.



Технологическая карта

Технологическая карта №6

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с крупой**

Номер рецептуры: 6/1

Наименование сборника рецептов: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	140	140
Геркулес	12	12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92,311	60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100,1	60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80	60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85,7	60
Лук	6	6
Масло растительное	4	4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10,67	8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10	8
Соль	1	1
Выход блюда:	200	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,4	5,5	22,9	146	6,5

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Картофель нарезают дольками. В кипящий бульон кладут промытую овсяную крупу (геркулес), картофель и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень. (1-2г).

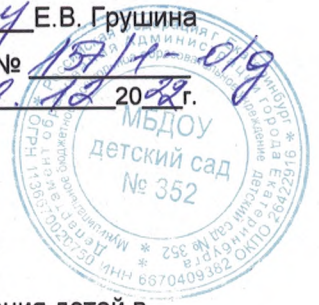
Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - серовато-коричневый, овощей и крупы - характерный для их вида. Консистенция - крупы и овощей мягкая, слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей, без постороннего. Вкус - характерный вареных продуктов, входящих в рецептуру.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № *19/1-019*
18.12 20*22*г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №

1

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная с маслом**

Номер рецептуры: 1/1

Наименование сборника рецептур: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	104	104
Крупа манная	32	32
Молоко	80	80
Масло сливочное	4	4
Сахар	4	4
Соль йодированная	0,8	0,8
Выход блюда:	200	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,3	5,1	27,5	178	0,42

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Консистенция - густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах - свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____ Е.В. Грушина
Приказ № _____
_____ 20__ г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №3

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом**

Номер рецептуры: 3/5

Наименование сборника рецептур: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон	40	40
Масло сливочное	5	5
Выход блюда:		45

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,9	5,7	17,62	135,7	0

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками толщиной 1 -1,5 см. На ломтик батона укладывают сливочное масло, нарезанное тонким кусочком различной формы с таким расчетом, чтобы масло покрывало большую часть ломтика батона.

Органолептические показатели:

Внешний вид - ломтик батона толщиной 1-1,5 см покрыт сливочным маслом. Консистенция - батона мягкая, масла - мажущаяся, упругая, не заветренная. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный используемому батону, маслу .