

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-019

12.12 2022 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 12

Наименование блюда (изделия): **Омлет (запеченный или паровой)**

Номер рецептуры: 12/1

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца куриные	160	160
Молоко	49,5	49,5
Масло сливочное	4,5	4,5
Соль йодированная	0,1	0,1
Масло сливочное	9	9
Выход блюда:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
17,55	23,625	3,15	294,75	0,24

Технология приготовления:

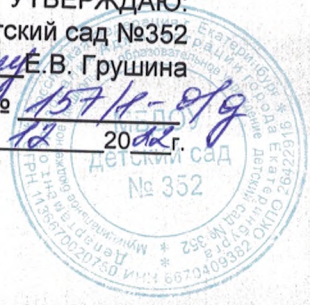
Куриные яйца разбивают и смешивают с молоком. Добавляют соль. Процеживают полученную смесь. Затем запекают в жарочном шкафу при температуре 200 - 220 С 8-12 мин. до полного загустения.

Органолептические показатели:

Внешний вид- на поверхности полностью загустевшая масса. Золотистая корочка. Цвет- светло-желтый. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока, без постороннего. Вкус- характерный смеси яйца, молока, нежный, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Приказ № 157/к-2/9
12.12 2012 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №3

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

Номер рецептуры: 3/5

Наименование сборника рецептов: 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.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина
Приказ № 157/11-019
18.12 2012г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 2

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

Номер рецептуры: 2/6

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		
Сухофрукты	210	210
Сахар	10	10
Витамин С	15	15
Выход блюда:	0,1	0,1
		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,5	0	18,3	72	50,16

Технология приготовления:

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8-10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 10-15 мин при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминазацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в компот после охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией). Для детей 3-6 лет - 50мг на 1 порцию.

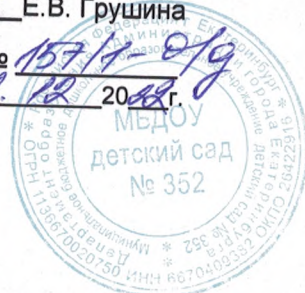
Органолептические показатели:

Внешний вид- сухофрукты (смесь яблоки, груши, изюм и др.) сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет- свойственный вареным сухофруктам, отвар от светло -желтого до светло коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части (отвара) - прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах - свойственный для варенных сухофруктов, без постороннего. Вкус -характерный для варенных сухофруктов, кисло -сладкий.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 157/1-019
12.12 2012 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 7

Наименование блюда (изделия): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: 7/2

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (с 1 сентября по 31 октября)	177,3	133
С 1 ноября по 31 декабря	190	133
С 1 января по 28-29 февраля	204,6	133
с 1 марта	221,7	133
Молоко	20	20
масло сливочное	5	5
Соль йодированная	1	1
Выход блюда:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,1	4,2	20,6	187,1	10,74

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей кипяченой водой. Добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5 -7 мин. на плите, затем протирают в горячем состоянии через протирающую машину. В протертый картофель добавляют кипяченое молоко в 2 -3 приема, растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения пышной однородной массы, затем прогревают 3 -5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2 гр)

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная масса, сохраняющая форму. Цвет - белый или светло-кремовый. Консистенция - пышная, однородная, без непротертых частиц. Запах - свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без подгорелости

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 157/7-9/9
16.12 2012 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №

3

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

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
Грушина Е.В.

Приказ № 157/1
12.12 2022 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 4

Наименование блюда (изделия): **Фрукты в ассортименте**

Номер рецептуры: 4/1

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Фрукты	180	180
Выход блюда:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,7	0,7	17,1	81,1	18

Технология приготовления:
Фрукт промыть и раздать порционно.

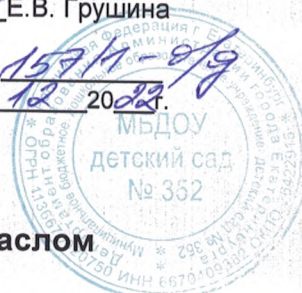
Органолептические показатели:

Внешний вид - свойственный фрукту. Консистенция - свойственна фрукту. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный для фрукта.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № *157/11-019*
12.12.2022



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 5

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих помидор с раст. маслом**

Номер рецептуры: 5/7

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	55	55
Соль йодированная	0,3	0,3
Масло растительное	6	6
Выход блюда:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,02	10,17	4,58	110,98	13,48

Технология приготовления:

Помидоры промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают тонкими ломтиками, или дольками. Перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 гр)

Органолептические показатели:

Внешний вид- салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет- томатов-красный или оранжевый свойственный сортов особенностям. Консистенция -мягкая, сочная. Запах - свойственный для томатов с маслом растительным, без постороннего. Вкус - характерный для томатов с маслом растительным, малосоленый

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 157/н-819
18.12 2022 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №6

Наименование блюда (изделия): **Свекольник со сметаной**

Номер рецептуры: 6/2

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	160	160
Свекла (до 1 января)	66,3	53
с 1 января	70,7	53
Картофель (с 1 сентября по 31 октября)	46,7	35
с 1 ноября по 31 декабря	50	35
с 1 января по 28-29 февраля	53,8	35
с 1 марта	58,3	35
Морковь (до 1 января)	10	8
с 1 января	10,7	8
Лук репчатый	10,7	9
Соль йодированная	1	1
Масло растительное	4	4
Сметана 15% жирности	5	5
Сахар	1	1
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,125	5,5	14,625	126,25	18,81

Технология приготовления:

Свеклу моют, отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель - брусочками, морковь - соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 гр)

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блестки жира, сметаны, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - темно- малиновый, овощей - характерный для их вида, Консистенция - 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
Приказ № 157/Н-019
12.12.2008



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №10

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные**

Номер рецептуры: 10/1

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный	105	53
Хлеб	10,5	10,5
Молоко	14	14
яйца куриные	1/8 шт	5
Соль йодированная	0,4	0,4
молоко	14	14
Выход блюда:		70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11	1,6	6,4	84	0,51

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей. Измельчают через мясорубку, затем добавляют замоченный в молоке хлеб и повторно измельчают через мясорубку. В рыбный фарш с хлебом добавляют, молоко, соль и перемешивают. Полученную массу порционируют, формируют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу при температуре 200-210 С до образования золотистой корочки.

Органолептические показатели:

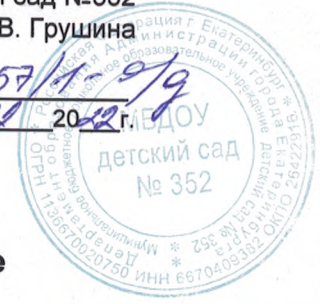
Внешний вид- тефтелей сероватый, соуса - светло - кремовый. Консистенция - тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса - однородная, средней густоты. Запах- свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы, без постороннего. Вкус - характерный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е. В. Грушина
Е. В. Грушина

Приказ № 157/4-9/9

10.12 2012 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 3

Наименование блюда (изделия): **Кондитерское изделие в ассортименте**

Номер рецептуры: 3/6

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерское изделие	30	30
Выход блюда:		30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
26,1	34	86,1	119,89	0,58

Технология приготовления:

Кондитерское изделие раздать порционно

Органолептические показатели:

Внешний вид - свойственный кондитерскому изделию. Консистенция - свойственна кондитерскому изделию. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный для кондитерского изделия.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 157/1 / 219
№ 12 2012 г.



Техно-технологическая карта №1

Техно-технологическая карта

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

Номер рецептуры: 1/2

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода		
Крупа гречневая	90,4	90,4
Молоко	40	40
Масло сливочное	80	80
Сахар	4	4
Соль йодированная	4	4
Выход блюда:	0,8	0,8
		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
7,2	6,6	29,3	206	0,42

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду и варят 10 -15 мин, затем добавляют горячее кипяченое молоко, сахар, соль и варят до готовности при слабом нагреве под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. допускается замена молока на молоко сухое: 80 г молока на 8,8 г сухого молока (1000 г молока заменяется 110 г сухого молока)

Органолептические показатели:

Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Консистенция -мягкая, зерна хорошо набухшие, слегка разварены.. Запах - свойственный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус характерный гречневой молочной гречневой каше с маслом сливочным, без подгорелости. .