

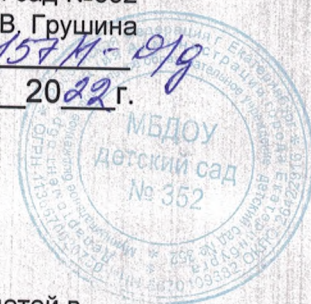
УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Приказ № 157 М-019

18.12 2022 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №3



Наименование блюда (изделия): **Батон с повидлом (джемом)**

Номер рецептуры: 3/7

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон	40	40
Повидло (джем)	10	10
Выход блюда:		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,76	1,05	28,16	106,43	0

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками толщиной 1 -1,5 см. На ломтик батона укладывают повидло (джем).

Органолептические показатели:

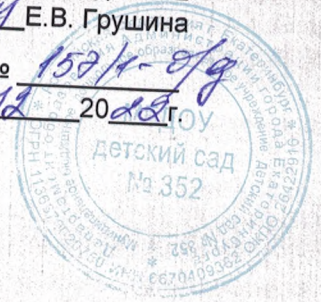
Внешний вид - ломтик батона толщиной 1-1,5 см покрыт повидлом (джемом), Консистенция - батона мягкая, повидла (джема)- мажущаяся, упругая, не заветренная. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный используемому батону, повидлу (джему).

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № *152/к-2/г*

12.12 20*22*г. ОУ



Техно-технологическая карта
Техно-технологическая карта №2

Наименование блюда (изделия): **Какао с молоком**

Номер рецептуры: 2/8

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		
Какао	110	110
Молоко	5	5
Сахар	100	100
Выход блюда:	20	20
		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
3,9	3,5	22,9	135	0,52

Технология приготовления:

Какао порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей кипяченой воды и растирают в однородную массу. Затем при непрерывном помешивании вливают кипяченое молоко. Остальную воду и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид- тонкая взвесь без отстоя. Цвет - светло - коричневый. Консистенция- жидкая, однородная. Запах - свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего. Вкус- характерный для какао и кипяченого молока, сладкий.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина
Приказ № 157/н-019
12.12 2022г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №

1

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

Номер рецептуры: 1/3

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	88	88
Крупа пшеничная	40	40
Молоко	80	80
Масло сливочное	4	4
Сахар	4	4
Соль йодированная	0,8	0,8
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,5	6	31,2	206	0,42

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет - светло - коричневый. Консистенция - крупы -мягкая, каши -густая, на тарелке слегка расплывается. Запах - свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус - характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № *157 М - 019*

18.12 20*22* г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №2

Наименование блюда (изделия): **Сок**

Номер рецептуры: 2/2

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок	200	200
Выход блюда:	200	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,48	0,48	11,76	47,52	12

Технология приготовления:

Сок разливают порциями

Органолептические показатели:

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

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

Приказ № 157/11-019
10.12.2012 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №5

Наименование блюда (изделия): **Зеленый горошек**

Номер рецептуры: 5/3

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный	113,8	60
Масло сливочное	3	3
Выход блюда:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,86	2,22	3,84	43,2	2,94

Технология приготовления:

Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем отвар сливают. При отпуске горошек поливают маслом сливочным, доведенное до кипения. При отпуске горошек можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г)

Органолептические показатели:

Внешний вид - горошек сохранил форму, на поверхности блестки масла сливочного. Цвет - зеленый. Консистенция - мягкая. Запах - свойственный консервированному горошку и маслу сливочному, без постороннего. Вкус - характерный консервированному горошку с привкусом масла сливочного.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В.
Е.В. Грушина

Приказ № 157/14-019
10.12 2022г.



Техно- технологическая карта

Техно-технологическая карта №_6

Наименование блюда (изделия): **Суп фасоловый**

Номер рецептуры: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
Картофель (с 1 сентября по 31 октября)	26,7	20
с 1 ноября по 31 декабря	28,6	20
с 1 января по 28-29 февраля	30,8	20
с 1 марта	33,3	20
Морковь (до 1 января)	10	8
с 1 января	10,7	8
Соль йодированная	1	1
Фасоль	15	15
Вода или бульон	210	210
Масло растительное	4	4
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,4	3,9	9,9	89	14,36

Технология приготовления:

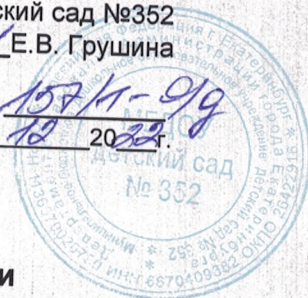
Фасоль предварительно замачивают в холодной воде (1:3) на 4- 5 часов, воду сливают, затем заливают холодной водой (1:3) и варят без соли до размягчения. Овощи очищают, морковь, лук репчатый нарезают мелкими кубиками, припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. В кипящую воду или бульон кладут нарезанный кубиками или дольками картофель, варят до полуготовности, затем закладывают вареную фасоль, припущенные овощи, соль и варят до готовности. при отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г)

Органолептические показатели:

Внешний вид- на поверхности жидкой части блески жира и зелени. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет - жидкой части серовато- коричневым, плотной части - свойственный продуктам, входящим в рецептуру. Консистенция - овощей и фасоли - мягкая, соотношение жидкой и плотной части. Вкус- характерный для варенных и припущенных овощей и фасоли. Запах - свойственный для варенных овощей и фасоли, без постороннего.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина
Приказ № *157/1-9/9*
18.10 20*22* г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №8

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины, тушеное с овощами**

Номер рецептуры: 8/2

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)	166,7	125
С 1 ноября по 31 декабря	178,6	125
С 1 января по 28-29 февраля	192,3	125
с 1 марта	208,3	125
Говядина 1 категории	108,7	80
Мясо тушеное		50
Масло растительное	6	6
Вода	50	50
Лук репчатый	20,2	17
Соль йодированная	1,5	1,5
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,7	15,7	19,8	285	10,68

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают на куски (по 2 куска на порцию массой по 40г), очищенные картофель и лук репчатый нарезают дольками, затем мясо и овощи слегка обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в функциональную емкость слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают тушеное мясо с овощами вместе с бульоном и гарниром. При отпуске можно добавить мелконарезанную 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 мясом и маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный отварному картофелю с мясом и маслом сливочным, без подгорелости

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 157/11-019
12.12 2012г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №2

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника**

Номер рецептуры: 2/9

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	230	230
Шиповник	15	15
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	
0,2	0,1	16,7	65	89

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают. Для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают. В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

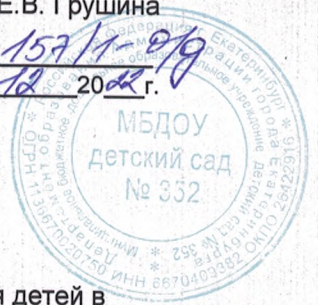
Органолептические показатели:

Внешний вид - прозрачный отвар. Цвет - светло-коричневый. Консистенция - жидкая, в котором может быть незначительное количество взвешенных. Запах - свойственный отвару шиповника, без постороннего. Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № 157/1-9/9
д. 12 2022 г.



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:

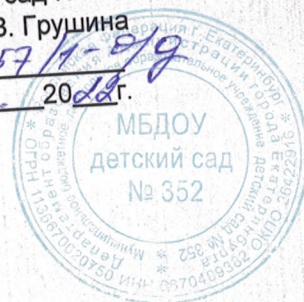
Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1 - 1,5 см.

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

Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-019
12.12. 2022г.



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.

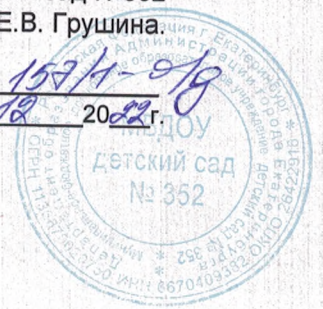
Органолептические показатели:

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. Грушина

Приказ № 157/1-018
16.12 2022г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №6

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с лапшой**

Номер рецептуры: 6/3

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	80	80
Макаронны	12	12
Сахар	1	1
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло сливочное	2	2
Вода	100	100
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,6	6	104	159,44	1,2

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6), варят 5-10 мин, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой, добавляют сахар, соль, варят 3-5 мин, в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид- на поверхности блестки жира, макаронные изделия не разварены. Цвет- жидкой части - светло-кремовый, макаронных изделий - белый. Консистенция - макаронных изделий - мягкая, соотношение плотной и жидкой части. Запах- свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом, без постороннего. Вкус - характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом, сладковатый.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № *157/1-09*

12.12 20*12* г.



Техно-технологическая карта №2

Наименование блюда (изделия): **Чай**

Номер рецептуры: 2/7

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,2	0,2
Сахар	10	10
Вода	200	200
Выход блюда:		200/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
0	0	9,1	49,28	0

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой. Всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5 -7 мин. Затем доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чай, добавляют сахар и доливают кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком. доводят до кипения и соединяют с заваркой чая.

Органолептические показатели:

Внешний вид -жидкость, без осадка. Цвет - светло - коричневый, прозрачный. Консистенция - жидкая. Однородная. Запах - свойственный для чая. Без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Приказ № 157/Н-019

18.12.2022 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		
Выход блюда:	20	20
		20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,96	8,4	24,33	102,6	0

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.