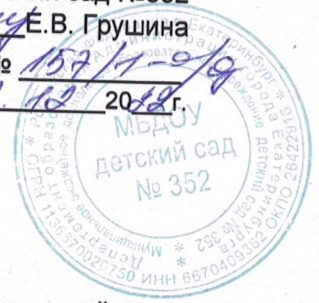


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № 157/1-0/19

10.12 2019 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

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № 157/1-9/9
18.12 2022г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №1

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	90,4	90,4
Крупа гречневая	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	
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 каше с маслом сливочным, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № 157/М-218

12.12 20 2018



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №2

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

Номер рецептуры: 2/10

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
Молоко	50	50
Вода	150	150
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,4	1,4	11,2	61	0,26

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой. Высыпают 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, горячее кипяченое молоко, сахар можно подавать отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованное: 50г пастеризованного молока заменяется на 23г молока сгущенного стерилизованного.

Органолептические показатели:

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

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 157/1-2/19
12.12 2022г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №4

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

Номер рецептуры: 4/1

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

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,8	0,8	19,6	85,4	20

Технология приготовления:

Фрукт промыть и раздать порционно.

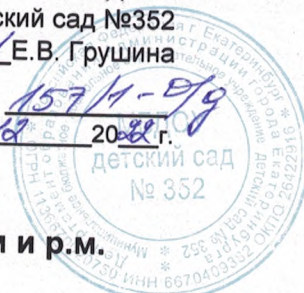
Органолептические показатели:

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

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № *157/1-9/9*
18.12 20*22* г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №5

Наименование блюда (изделия): **Салат из морс. кап. и морк.с яйцом и р.м.**

Номер рецептуры: 5/4

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морская капуста	30	24
Морковь до 1 января	32,5	26
с 1 января	34,7	26
Масса припущенной моркови		24
Яйца куриные	6	6
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	
1,3	6,6	1,7	72	0,92

Технология приготовления:

Морскую капусту отваривают 2-3 мин(консервированную прогревают в собственном соку), морковь моют, очищают, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к массе), охлаждают. Яйца обрабатывают согласно Санитарных требований, варят вкрутую (10 минс момента закипания), очищают. Морковь соединяют с морской капустой, добавляют растительное масло и перемешивают. Яйца натирают на терке и посыпают сверху салат или укладывают на салат долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 гр)

Органолептические показатели:

Внешний вид- салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески растительного масла, посыпан яйцом или долька яйца - сверху. Цвет - моркови- оранжевый, морской капусты - темно-зеленый, яйца - свойственный белку и желтку.. Консистенция - моркови- мягкая, морской капусты и яйца - упругая. Запах - свойственный для продуктов, входящих рецептуре, с растительным маслом, без постороннего.. Вкус - характерный для продуктов, входящих в рецептуру, с растительным маслом.

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

Приказ № 159/Г - 0/9
18.12.2012 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №9

Наименование блюда (изделия): **Плов из куры**

Номер рецептуры: 9/1

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории	168,7	92
Крупа рисовая	46,4	46,4
Лук репчатый	16,8	13,6
Морковь (до 1 января)	17,9	13,6
с 1 января	19,3	13,6
Вода	96	96
Масло растительное	2,4	2,4
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
19,1	17,44	32,96	269,6	7,24

Технология приготовления:

Обработанный тушки кур заливают холодной водой и варят, затем охлаждают, отделяют мяготь от кости и нарезают кусочками массой 20 - 30 г. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (1:2,1), добавляют соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце варки перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 гр)

Органолептические показатели:

Внешний вид- рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре. Цвет- мяса -светло - коричневый, риса -серовато -белый, овощей - светло-желтый. Консистенция - мяса кур- мягкая, риса - мягкая, плова -рассыпчатая, сочная. Запах - свойственный тушеному мясу кур с овощами и рисом, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу кур с овощами и рисом, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е. В. Грушина
Е. В. Грушина

Приказ № 157/11 с 9/9

18.12 2022 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №6

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с рыбой

Номер рецептуры: 6/5

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	140	140
Минтай неразделанный (или консерва рыбная)	74	37
Картофель (с 1 сентября по 31 октября)	106,7	80
с 1 ноября по 31 декабря	114,3	80
с 1 января по 28-29 февраля	123,1	80
с 1 марта	133,3	80
Морковь (до 1 января)	10	8
с 1 января	10,7	8
Лук репчатый	9,5	8
Соль йодированная	1	1
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	
7,24	6,4	22,84	225,68	17,18

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без костей и нарезают на кусочки. Из пищевых рыбных отходов варят бульон, процеживают. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (20 % к массе) и масла. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и кусочки сырой рыбы, соль и варят при слабом кипении до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 гр)

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон- прозрачный на поверхности - блестки жира, форма нарезки овощей и рыбы сохранена. Цвет бульона - светло- желтый, овощей и рыбы - характерный для их вида. Консистенция - овощей и рыбы - мягкая, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах- свойственный для рыбного бульона, овощей и рыбы, без постороннего. Вкус- характерный для рыбного бульона, овощей и рыбы.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № *157/11-9/9*

12.12 20*12* г.



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 хлебу.

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

Приказ № 157/Т-019
10.12 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

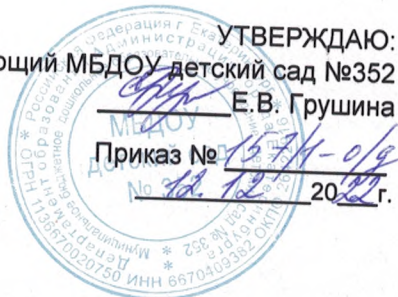
Технология приготовления:

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
Е.В. Грушина



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №7

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: 7/3

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (с 1 сентября по 31 октября)	66,7	50
С 1 ноября по 31 декабря	71,4	50
С 1 января по 28-29 февраля	76,9	50
с 1 марта	83,3	50
Морковь свежая (до 1 января)	43,8	35
с 1 января	46,7	35
Капуста белокочанная	37,5	30
Лук репчатый	11,9	10
Морковь (до 1 января)	12,5	10
с 1 января	13,3	10
Мука пшеничная	2	2
Вода	45	45
Масло растительное	1	1
Лук репчатый	1,5	1,5
Соус		30
Соль	1	1
Выход блюда:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,3	3,7	13,5	97	11,69

Технология приготовления:

Очищенные картофель, морковь и лук репчатый нарезают дольками или кубиками. Картофель слегка обжаривают, морковь и лук припускают с добавлением воды (15% к массе) и масла. Зачищенную капусту белокочанную нарезают ломтиками и припускают. Затем обжаренный картофель и припущенные овощи соединяют с соусом белым, тушат 10-15 мин., добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (15-20% к массе) и маслом. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета) и разводят горячей кипяченой водой, добавляют припущенные овощи, соль и варят 15-20 мин, соус процеживают, овощи протирают. При отпуске в рагу можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2 гр).

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма нарезки овощей сохранена, соотношение продуктов соответствует рецептуре. Цвет - овощей характерный для вида, соуса светло-кремовый. Консистенция - овощей

мягкая, соуса - однородная. Запах- свойственный для тушенных с соусом овощей, без
постороннего. Вкус-характерный для тушенных овощей с соусом

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В.Грушина
Е.В.Грушина

Приказ №

157/14
12.12 20*11*г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №3

Наименование блюда (изделия): **Выпечка - Сдоба обыкновенная**

Номер рецептуры: 3/8

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	45	45
Сахар	4,4	4,4
Масло растительное	1,3	1,3
Соль йодированная	0,7	0,7
Дрожжи	0,7	0,7
Молоко	19	19
Тесто		70
Масло растительное	1,8	1,8
Яйца куриные	1./20	1,6
Выход блюда:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,3	3,9	32,4	188	0,1

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В теплое молоко добавляют разведенные дрожжи, сахар, соль, смесь яйца, масло растительное и замешивают тесто, оставляют для брожения на 2-2,5 ч. Дрожжевое тесто делят на куски, формируют их в жгут, нарезают на заготовки и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают маслом растительным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200 -220 С до образования румяной корочки 10--12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид- изделие соответствует форме с равномерной корочкой. Цвет - корочки светло-коричневый- золотистый. На разрезе - светло - кремовый. Консистенция - корочки - мягкая. Слегка хрустящая. Тестовой части- однородная, пористая. Запах - свойственный изделию из дрожжевого теста, без постороннего. Вкус- характерный изделию из дрожжевого теста.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 152/4-9/9

12.12.2012



Техно-технологическая карта

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				0
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
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.