

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № 157/1-09
10.12 2002г.



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:

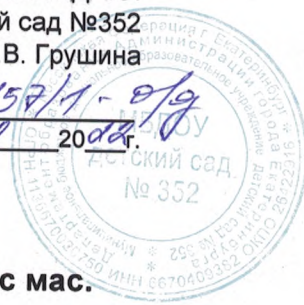
Внешний вид - ломтик батона толщиной 1-1,5 см покрыт сливочным маслом. Консистенция - батона мягкая, масла - мажущаяся, упругая, не заветренная. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный используемому батону, маслу.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № *157/11-019*

16.10 20*11*г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №1

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев молочная с мас.**

Номер рецептуры: 1/4

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	68	68
Крупа овсяная	40	40
Молоко	100	100
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	
7,4	7,9	29,5	199	0,52

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 20-30 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- поверхность без засохших пленок. Цвет- сероватый. Консистенция -густая, на тарелке слегка расплывается. Зерна крупы полностью набухшие. Запах- свойственный молочной овсяной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный молочной овсяной каше с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина.

Приказ № *157/1-019*
10.12.2022 г.



Техно-технологическая карта
Техно-технологическая карта № 2

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: 2/1

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		
Кофейный напиток	110	110
Молоко	2	2
Сахар	100	100
Выход блюда:	10	10
	200	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
3	2,9	13,4	89	0,52

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения, отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом приготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Допускается замена молока пастерезованного на молоко сгущенное стерилизованное: 100 г пастеризованного молока заменяется на 46 г молока сгущенного стерилизованного.

Органолептические показатели:

Внешний вид - тонкая взвесь без отстоя. Цвет - коричневый. Консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный для кофе и кипяченого молока. Без постороннего. Вкус - характерный для кофе и кипяченого молока. Сладкий.

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

Приказ № 157/Н-8/19
16.12.2022 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		
Выход блюда:	200	200
	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
Е.В. Грушина

Приказ № *157/М-09*

10.10 20*12* г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 5

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих огурцов**

Номер рецептуры: 5/5

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	69,8	69,8
Соль йодированная	0,3	0,3
Масло растительное	6	6
Выход блюда:		60

Химический состав данного блюда:

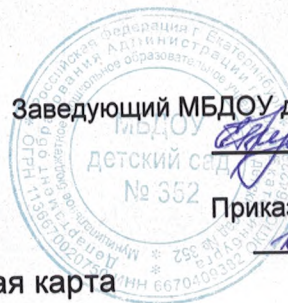
Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,4	5,9	1,4	60	5,47

Технология приготовления:

Огурцы 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. Перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке. 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- светло-салатный. Консистенция -хрустящая, сочная. Запах - свойственный свежим огурцам с маслом растительным, без постороннего. Вкус - характерный свежим огурцам с маслом растительным.



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
Е.В. Грушина
Приказ № 157/н-8/9
10.12 2020г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №_6_____

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: _6/6

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	130	130
Горох	16,2	16
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 (до 1 января)	12,5	10
с 1 января	13,3	10
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	
4,3	4	15,9	118	12,32

Технология приготовления:

Целый горох замачивают в холодной воде (в соотношении 1:3) на 2-3 часа, затем воду сливают, лущеный горох не замачивают. Горох заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь, лук нарезают мелкими кубиками, припускают с добавлением воды (20 % к массе) и маслом. В кипящую воду кладут нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, затем закладывают вареный горох, припущенные овощи, соль и варят до готовности. при отпуске в суп можно добавить мелко -нарезанную зелень (1-2 гр)

Органолептические показатели:

Внешний вид- горох неразварившийся, овощи сохраняют форму нарезки, на поверхности блески жира. Цвет- жидкости- серовато- коричневый, плотной части-характерный для продуктов, входящих в рецептуру. Консистенция- гороха и овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах- свойственный вареным продуктам, входящих в рецептуру, без постороннего. вкус- характерный вареным продуктам, входящих в рецептуру.

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



Приказ № 157/1-0/9
12.12.2011 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 9

Наименование блюда (изделия): **Биточки из мяса кур (котлеты)**

Номер рецептуры:

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	100,6	60,4
Хлеб пшеничный (батон)	12,3	12,3
Мука пшеничная	7	7
Масло растительное	1,8	1,8
Молоко	18,4	18,4
Выход блюда:		70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,5	10,2	10,4	184,6	0,26

Технология приготовления:

Обработанные тушки кур разделяют на мякоть с кожей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты - овально - продолговатой, панируют в муке. Выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200 -220 градусов до образования золотистой корочки 15 - 20 минут.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет - поверхности - золотистый, на разрезе - серовато- белый или светло - кремовый. Консистенция - однородная, рыхлая, сочная. Запах - свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур, без постороннего. Вкус - характерный для запеченных изделий из котлетной массы кур.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 157/1 - 019
10.10 2022г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 7

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: 7/4_

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны (вермишель)	51	51
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	
5,3	3,8	32,4	188	0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (при соотношении 1:6) макароны 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет- светло-серый или светло-кремовый. Консистенция -мягкая, не слипшаяся. Запах - свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина

Приказ № 157/1-219
18.12.2022 г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 13

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный**

Номер рецептуры: 13/2

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	10	10
Мука пшеничная	1	1
Масло сливочное	1	1
Сахар	0,2	0,2
Соль йодированная	0,2	0,2
Вода	10	10
Выход блюда:		20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,394	1,164	1,318	17,3	0,05

Технология приготовления:

Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета), охлаждают до 50С, просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид- однородная масса, без пленки на поверхности. Цвет- белый с кремовым оттенком. Консистенция- полужидкая, без комков заворившейся муки. Запах- свойственный соусу молочному, без постороннего. Вкус - характерный для соуса молочного, без подгорелого.

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



Приказ № 157/11-019
18.12.2022г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №2

Наименование блюда (изделия): Кисель с витаминами и пребиотиком "Витошка"

Номер рецептуры: 2/16

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кисель витам-пребиот	25	25
Вода	180	180
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0	0	24	74,4	0

Технология приготовления:

Необходимое количество киселя с витаминами и пребиотиками "Витошка" предварительно разводят в 1/3 частиводы. Оставшуюся воду доводят до кипения. Вливают в нее разведенный кисель и снова доводят до кипения, постоянно помешивая. Охлаждают до необходимой температуры, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности пленки. Охлаждение осуществляется в ёмкости, в которой был приготовлен кисель.

Органолептические показатели:

Температура подачи от 60С до 65 С. Срок реализации: не более часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Внешний вид и консистенция: вязкая однородная жидкость без комочков. Цвет: от оранжевого до бордового. Соответствующий наименованию используемого киселя с витаминами и пребиотиками "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 157/1-2/19

18.10.2019 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 № 152/н - 8/9

10.12.2014 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:		

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 № 157/1-0/9
12.12.2012 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 11

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное**

Номер рецептуры: 11/2

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	109,5	108
Мука пшеничная	10,5	10,5
Сахар	10,5	10,5
Сметана 15% жирности	14,3	14,3
Яйца куриные	15	15
Молоко	21	21
Масло сливочное	4,5	4,5
Соль йодированная	1,5	1,5
Масло растительное	3	3
Выход блюда:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
22,05	18,15	20,55	189,7	0,345

Технология приготовления:

Творог протирают, смешивают со сметаной. Добавляют яичные желтки. Растертые с сахаром, муку, молоко, соль и перемешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая, затем выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, слоем 203 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин. Готовое суфле через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид- порционные куски прямоугольной или квадратной формы, поверхность гладкая, без трещин. Цвет- корочки- золотистый. Консистенция - однородная, нежная, пышная. Однородная. Запах - свойственный для суфле из творога со сметаной в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус - характерный для суфле из творога со сметаной в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:
 Заведующий МБДОУ детский сад №352
 Е.В. Грушина
 МБДОУ детский сад № 352
 Приказ № 157/4-0/9
 12.12.2012г.

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	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.

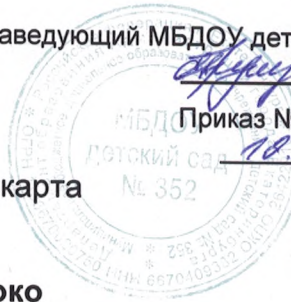
Органолептические показатели:

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

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № *1574-2/9*
10.12 20*00*г.



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