

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина

Приказ № 157/11-9/9  
16.12 2012 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 стружкой 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 № 157/М-019  
№ 72 2012 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.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина

Приказ № 159/1-019  
18.12.2022 г.

### 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.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ детский сад №352  
Е.В. Грушина  
Приказ № 157/11-019  
12.12.2022 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	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 № 158/11-219  
12.12 2012г.

### Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 5

Наименование блюда (изделия): **Салат из отв.карт, морк, свеклы .сол.огурец, л**

Номер рецептуры: 5/13

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)	29,3	22
с 1 ноября по 31 декабря	31,4	22
с 1 января по 28-29 февраля	33,8	22
с 1 марта	36,7	22
Картофель отварной		21
Морковь до 1 января	7,5	6
с 1 января	8	6
Масса отварной моркови		5,4
Огурцы соленые	11,3	9
Лук репчатый	10,7	9
Масса бланшированного лука		7,2
Свекла до 1 января	16,3	13
с 1 января	17,3	13
Масса отварной свеклы		12
Масло растительное	6	6
Соль йодированная	0,5	0,5
Выход блюда:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,9	6	5,2	78	1,97

Технология приготовления:

Картофель, морковь, свеклу моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья, выдерживают 10% растворе поваренной соли 10 мин., ополаскивают проточной водой, и нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют растительное масло, соль и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1- 2 г)

Внешний вид- салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески растительного масла.. Цвет- свойственный для смеси овощей, входящих в рецептуру.. Консистенция - вареных овощей - мягкая, соленых огурцов и лука - хрустящая.. Запах-характерный для смеси овощей, входящих в рецептуру, с растительным маслом, без постороннего. Вкус характерный для смеси овощей, входящих в рецептуру, с растительным маслом.



УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина

Приказ № 158/1-2/19  
10.12.2022 г.

**Техно-технологическая карта**

Техно-технологическая карта №\_6

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей со сметаной**

Номер рецептуры: \_6/7

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	150	150
Капуста белокачанная	20	16
Картофель (с 1 сентября по 31 октября)	53,3	40
с 1 ноября по 31 декабря	57,1	40
с 1 января по 28-29 февраля	61,5	40
с 1 марта	66,7	40
Морковь (до 1 января)	10	8
с 1 января	10,7	8
Лук репчатый	9,5	8
Соль йодированная	1	1
Масло растительное	5	5
Сметана 15% жирности	5	5
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,6	5,2	8,3	87	15,84

Технология приготовления:

Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, белокачанную капусту, морковь и лук-соломкой. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. В кипящую воду или бульон последовательно кладут нарезанные картофель, белокачанную капусту, за 10-15 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи, 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 - блески жира, сметаны, зелень, овощи сохранили форму нарезки. Цвет- овощей- характерный для их вида, жира -светло-желтый. Консистенция - овощей мягкая, соотношение массы плотной и жидкой части соответствует. Запах- свойственный для варенных овощей, входящих в рецептуру, без постороннего. Вкус- характерный для варенных овощей, входящих в рецептуру.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина

Приказ № 159/11-01/9

12.12.2012 г.

### Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 8

Наименование блюда (изделия): Печень по-строгановски

Номер рецептуры: 8/6

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень	72,3	55,3
Масло растительное	5,3	5,3
Сметана 15%жирности	23,3	23,3
Масло сливочное с 1 марта	2,3	2,3
Мука пшеничная	2,3	2,3
Вода	23,3	23,3
Соль йодированная	0,3	0,3
Соус сметанный		40
Выход блюда:		80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,06	10,5	2	144	7,31

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 мин, добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид- брусочки печени в соусе. Цвет-печени- коричневый, соуса -кремовый. Консистенция - печени- мягкая, соуса -однородная. Запах- свойственным для жаренной печени в соусом сметанным, без постороннего. Вкус- характерный для жареной печени с соусом сметанным.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина

Приказ № 157/1-019  
10.12.2022 г.

### Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 7

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

Номер рецептуры: 7/4\_

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
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

*Грушина* Е.В. Грушина

Приказ № 154/М. 019  
16.12 2012 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 № 154/1 - 0/9  
12.12 2011г.

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

Е.В. Грушина.

Приказ № 1544-019  
12.12.2022 г.

### Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 2

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

Номер рецептуры: 2/14

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



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад №352

*Грушина* Е.В. Грушина

Приказ № *158/11-09*  
*12.12* 20*11* 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

Е.В.Грушина

Приказ № 154/н-09  
10.10.2022 г.

### Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 13

Наименование блюда (изделия): **Джем (повидло)**

Номер рецептуры: 13/3

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Джем (повидло)	10	10
Выход блюда:		10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,038	0	6,95	26,5	0

Технология приготовления:

Джем (повидло) разливают порционно

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная, без осадка. Консистенция - густая, однородная. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный для джема (повидла).

