



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 154/1-019
12 20 2019 г.

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 19 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

Е.В. Грушина

Приказ № 154/11-019

Н. И. 2023г.

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 № *154/1-019*
18.10 20*22*г.

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
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 кипяченного молока, без постороннего. Вкус- характерный для какао и кипяченного молока, сладкий.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина Е.В. Грушина

Приказ № 154/А-09
12.12 2012 г.

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	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 -своественна фрукту. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный для фрукта.



УТВЕРЖДАЮ:
 Заведующий МБДОУ детский сад №352
 Е.В. Грушина
 Приказ № 154/11-019
 12.12.2022 г.

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

Приказ № 154/М-019
18.12.2018 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №6

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты со сметаной**

Номер рецептуры: 6/8

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	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 мелко нарезанную зелень (1-2 гр).

Органолептические показатели:

Внешний вид- на поверхности жидкой части - блестки 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 № 157/11-019

12.12.2011г.

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 № *154/н-019*
12.12 20*22*г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 7

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной**

Номер рецептуры: 7/5

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (с 1 сентября по 31 октября)	200	150
С 1 ноября по 31 декабря	214,3	150
С 1 января по 28-29 февраля	230,8	150
с 1 марта	250	150
Картофель отварной		145
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	
2,9	4,2	21,9	139	6

Технология приготовления:

Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупными кубиком (2,0*2,0) заливают горячей кипяченной водой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, варенный картофель подсушивают 5-7 мин на плите. При отпуске горячий картофель поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным и можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 гр)

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность картофеля полита маслом сливочным, форма сохранена. Цвет- белый или светло-желтый. Консистенция- мягкая, слегка разварившаяся. Запах - свойственный отварному картофелю с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный отварному картофелю с маслом сливочным.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина

Приказ № 157/н-0/19

18.12 2019 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 2

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма**

Номер рецептуры: 2/15

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
Изюм	4,1	4
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	
0,3	0	18,4	71	50,03

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают. Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, сахар и варят еще 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 его охлаждения до температуры не выше 15С (перед реализацией). Для детей 3-6 лет- 50 мг на 1 порцию

Органолептические показатели:

Внешний вид- вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет-кураги-оранжевый, изюма - темно- коричневый, отвар от светло- желтого до светло- коричневого. 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 № *152/н-9/9*
12.12 20*22*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 Е.В. Грушина

Приказ № *158/11-2/19*

12.12 20*22*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

Е.В. Грушина

Приказ № 157 А - 19

18.12.2019 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 12

Наименование блюда (изделия): **Омлет с зеленым горошком**

Номер рецептуры: 12/2

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца куриные	3/4шт	56,3
Молоко	37,5	37,5
Соль йодированная	0,1	0,1
Масло растительное	1	0
Выход блюда:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,3	3,7	3,4	68	1,7

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца разбивают и смешивают с молоком. Добавляют соль. Процеживают полученную смесь. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном соку, жидкость сливают. Выкладывают в смазанную маслом форму и заливают яично-молочной смесью, 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 с вкраплениями зеленого горошка. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока и зеленого горошка, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и зеленого горошка, нежный, без подгорелости.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ №

157/1-18
12.12 20*18* 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, разрезают 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 разрезают 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 изделия, из дрожжевого теста.



УТВЕРЖДАЮ:
 Заведующий МБДОУ детский сад №352
 Е.В. Грушина
 Приказ № 157/н-8/9
 от 12 2022 г.

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. 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, горячее кипяченое молоко, сахар можно подавать отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченным 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 кипяченного молока, сладкий.