



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ №

157/Н-0/19
18.10.20 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 1

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

Номер рецептуры: 1/7

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	100	100
Крупа ячневая	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	5,3	30,7	195	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 густая, на тарелке слегка расплываются, зерна крупы полностью набухшие. Запах - свойственный ячневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный ячневой молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости. .



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Е.В. Грушина

Приказ № *157/Н-2/19*

10.12 20*19*г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №2

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

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 № 157/1-
12.12.2020г.



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 № 157/Н-2/19
18.12.2019г.



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

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № *157/н-с/г*
10.10 20*22* г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 5

Наименование блюда (изделия): Салат из отв.свеклы с черносливом с р.. масл

Номер рецептуры: 5/18

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (до 1 января)	56,3	45
с 1 января	60	59
Свекла отварная		43
Чернослив без косточек	10,7	8
Сахар	4	4
Масло растительное	5	5
Выход блюда:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,8	5	11,5	93	1,12

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят целиком, охлаждают и шинкуют соломкой (или натирают на крупной терке). Чернослив промывают, заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезанную свеклу соединяют с черносливом, добавляют сахар, заправляют растительным маслом и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1 -2 гр).

Органолептические показатели:

Внешний вид- салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески растительного масла.. Цвет- свеклы-темно- красный или бордовый, чернослива темно-коричневый или черный.. Консистенция - свеклы и чернослива- мягкая. Запах- свойственный для вареной свеклы с черносливом в сочетании с маслом растительным, без постороннего. Вкус -



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № 1574-019

10.12 2011г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №_6

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша на курином бульоне**

Номер рецептуры: 6/10

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия (вермишель)	16	16
Морковь (до 1 января)	11,3	9
с 1 января	12	9
Лук репчатый	6	5
Масло сливочное	4	4
Соль йодированная	1	1
Бульон куриный	180	180
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,9	2,8	11,09	78	0,38

Технология приготовления:

Овощи очищают, картофель нарезают брусочками, морковь и лук репчатый - соломкой. Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением бульона (20% к массе) и масла. В кипящий куриный бульон кладут нарезанный брусочками картофель, варят 7-10 мин., затем добавляют макаронные изделия, припущенные овощи, соль и варят до готовности (7-10 мин). При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 гр)

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, овощи и макаронные изделия сохранили форму. Цвет бульона - янтарный, плотной части - характерный для их вида. Консистенция - макаронных изделий и овощей - мягкая, соотношение жидкой и плотной. Запах - свойственный куриному бульону и овощей, без постороннего. Вкус - характерный куриному бульону, овощей и макаронных изделий.



УТВЕРЖДАЮ:

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

Приказ № 152/1-09
12.12.2012 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 9

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное в соусе**

Номер рецептуры: 9/2

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории	101,2	55,2
Масло сливочное	2,4	2,4
Лук репчатый	2	1,6
Мука пшеничная	2,4	2,4
Соль йодированная	0,6	0,6
Бульон куриный	44	44
Выход блюда:		80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,76	10,48	1,68	140	0,46

Технология приготовления:

Отработанные тушки кур кладут в горячую воду (2-2,5л на 1 кг), быстро доводят до кипения, нагрев уменьшают, добавляют соль, варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Отварные тушки кур охлаждают и нарезают на порции, отделяют мякоть от кости, заливают горячим соусом, доводят до кипения. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета), разводят горячим бульоном, добавляют нарезанный мелким кубиком и припущенный с маслом сливочным лук репчатый и варят 25-30 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид- порционные куски в соусе. Цвет- светло- серый. Консистенция- мяса- мягкая, соуса однородная, средней густоты. Запах - свойственный для варенного мяса кур в белом соусе, без постороннего. Вкус- характерный для варенного мяса кур в белом соусе.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина Е.В. Грушина

Приказ № *157/1-с/г*

18.12 20*12* г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 7

Наименование блюда (изделия): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: 7/2

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)	177,3	133
С 1 ноября по 31 декабря	190	133
С 1 января по 28-29 февраля	204,6	133
с 1 марта	221,7	133
Молоко	20	20
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	
3,1	4,2	20,6	187,1	10,74

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей кипяченой водой. Добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5 -7 мин. на плите, затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют кипяченое молоко в 2 -3 приема, растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения пышной однородной массы, затем прогревают 3 -5 мин. 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 молоком и маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без подгорелости

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина.

Приказ № 157/4-019
18.12.2018г.



Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 2

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

Номер рецептуры: 2/11

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
Яблоки	4,1	4
Курага	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	
0,3	0	18,4	71	50,08

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают. Яблоки заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют нарезанную курагу, 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 1-3 лет - 35 мг, 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию

Органолептические показатели:

Внешний вид- варенные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром) Цвет- свойственный вареным сухофруктам, отвар - от желтоватого до светло - коричневого разной интенсивности. 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 № 157/н-079
18.12 2012г.

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

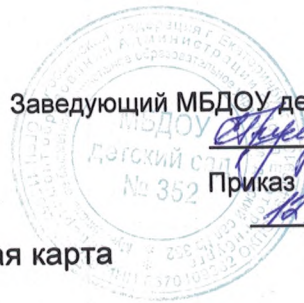
Технология приготовления:

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
 16.10 2019 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 № 157/11-019

12.12 2011 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 11

Наименование блюда (изделия): Запеканка творожная

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 № 157/Н-019
10.12 2022 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:

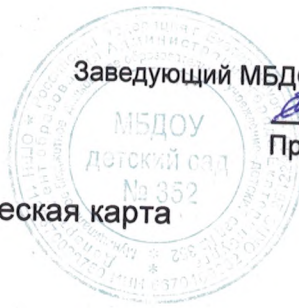
Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,476	1,74	11,46	65,52	0

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



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 154/1-0/9
18.12 2022г.

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.