УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-о/д
12.12 2022г.

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 кипяченре молоко, сахар можно подавать отдельно.. При массовом изготовление 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 кипяченого молока, сладкий.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-о/д
12.12 2022 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 1

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

Номер рецептуры:1/8

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	88	88
Крупа пшенная	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	5,8	42,4	248	0,52

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5 - 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченное молоко и варят, периодически помешивая, до готовности.При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность без засохших пленок. Цвет-светло- желтый. Консистенция -густая, на тарелке слегка расплывается. Зерна крупы полностью набухшие. Запах- свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочнм, без постороннего. Вкус- характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-о/д
12.12 2022г.

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				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
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 - свойственый без постороннего. Вкус характерный используемому батону, маслу .

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-о/д
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	
0,7	0,7	17,1	81,1	18

Технология приготовления:

Фрукт промыть и раздать порционно.

Органолептические показатели:

Внешний вид - свойственный фрукту.,Консистенция -своественна фрукту. Запах - свойственый без постороннего. Вкус характерный для фрукта.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-од
12.12 2022 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 5

Наименование блюда (изделия): **Салат из отв.карт. с зел. луком и раст. маслом**

Номер рецептуры:5/15

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
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
Картофель отварной		48
Лук зеленый	12,5	10
Соль йодированная	1	1
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	
1,1	5,1	7,4	81	4,9

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиками (0,5 *0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Зеленый лук перебирают, промывают проточной водой и шинкуют мелким кубиком. Компоненты соединяют, добавляют соль и растительное масло и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид- салат уложен горкой, картофель сохраняет форму нарезки, на поверхности - блески растительного масла. Цвет- свойственный картофелю и зеленому луку. Консистенция - картофеля - мягкая, лука - упругая. Запах - свойственный для отварного картофеля и зеленого лука с растительным маслом, без постороннего. Вкус - характерный для отварного картофеля и зеленого лука с растительным маслом.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-од
12.12.2022г.

Техно- технологическая карта

Техно-технологическая карта №_6

Наименование блюда (изделия): **Рассольник с крупой и со сметаной**

Номер рецептуры:6/11

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 или бульон	150	150
Крупа перловая	4	4
Картофель (с 1 сентября по 31 октября)	80	60
с 1 ноября по 31 декабря	85,7	60
с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60
с 1 марта	100	60
Морковь (до 1 января)	10	8
с 1 янаваря	10,7	8
Огурцы консервированные	20	12
Лук репчатый	4,8	4
Соль йодированная	2	2
Масло растительное	4	4
Сметана 15% жирности	5	5
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
1,8	7,03	12,49	99	14,36

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут промытую крупу и варят до полуготовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена0 и припускают. Картофель нарезают дольками. В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют припущенные овощи, огурцы, вареную крупу, за 3-5 мин. до готовности вводят 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 - блестки жира,сметана,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона с кремовым оттенком, овощей и крупы - свойственный набору продуктов.Консистенция - овощей мягкая,огурцов слегка хрустящая, перловая крупа хорошо проварена. Запах - свойственный для мясного бульона, вареных овощей,без постороннего. Вкус - характерный для мясного бульона, вареных продуктов,входящих в рецептуру,в меру соленый

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-о/д
12.12 2022г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 8

Наименование блюда (изделия): **Бигус с мясом**

Номер рецептуры:8/5

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокачаная (с 01.01 по 31.07)	246,67	185
Капуста (с 01.08 по 31.12)	231,25	185
Морковь (с 1 января по 31.07)	17,33	13
С 1 августа по 31 декабря	16,25	13
Лук	10	8,4
Мука пшеничная	3	3
Масло сливочное	5	5
Масло растительное	3	3
Мясо	177,24	100
Укроп зелень	2	2
Сметана	3	3
Выход блюда:		230

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
24,15	21,85	15,41	299,1	11,362

Технология приготовления:

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел. Добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), нарезанные кубиками мясо тушат до готовности. За 10 минут до готовности добавляют соль, сливочное масло, сметану, пассерованные морковь и лук-репку, зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид- форма нарезки овощей сохранена. Цвет- от светло - желтого до темно - коричневого. Консистенция - мягкая,плотная,сочная. Запах- характерный для тушенной капусты и овощей, мяса, без постороннего. Вкус- характерный для тушеной капусты и овощей с мясом.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-од
12.12 2022г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 2

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника**

Номер рецептуры:2/9

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	230	230
Шиповник	15	15
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	
0,2	0,1	16,7	65	50,16

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин и оставляют для настаивания на 15 -20 мин, затем процеживают. В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

Органолептические показатели:

Внешний вид- прозрачный отвар. Цвет- светло- коричневый. Консистенция - жидкая, в котором может быть незначительное количество взвешенных. Запах- свойственный отвару шиповника, без постороннего. Вкус- характерный отвара шиповника, сладкий

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-ОД
12.12. 2022 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 - свойственый без постороннего. Вкус характерный используемому хлеба.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____Е.В. Грушина
Приказ № 157/4-о/д
12.12 2022г.

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 - свойственый без постороннего. Вкус характерный используемому хлеба.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____ Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-о/д
12.12 2022 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 7

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

Номер рецептуры:7/7
Наименование сборника рецептур: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны (вермишель)	51	51
Масло сливочное	5	5
Сыр	11,1	10
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	
7,3	5,7	30,36	205,33	0,02

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,посыпают тертым сыром, перемишивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу.

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 и сыром.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
_____Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-о/д
12.12 2022 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 3

Наименование блюда (изделия): **Кондитерское изделие в ассорименте**

Номер рецептуры:3/6
Наименование сборника рецептур: Сборник Технологических Нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерское изделие	30	30
Выход блюда:		30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
26,1	34	86,1	119,89	0,58

Технология приготовления:

Кондитерское изделие раздать парционно

Органолептические показатели:

Внешний вид - свойственный кондитерскому изделию.Консистенция -своественна кондитерскому изделию. Запах - свойственый без постороннего. Вкус характерный для кондитерского изделия.