


УТВЕРЖДАЮ:
 Заведующий МБДОУ детский сад №352
 Е.В. Грушина
 Приказ № 154/1-019
12 20 2012 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
Е.В. Грушина

Приказ № 154/1-019
Н. 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				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
Грушина Е.В. Грушина
Приказ № 154/М-019
18.10 2022г.

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/Н-019
12.12 2022 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 - свойственна фрукту. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный для фрукта.



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
Е.В. Грушина
Приказ № 154/11-2/19
12.12.2012 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, малосолёный



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № 154/М-019
Н. Н. 2022 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 мелконарезанную 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

Приказ № 154/1-019
12.12.2022г.

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 № 1574-0/9
от 12 2022 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

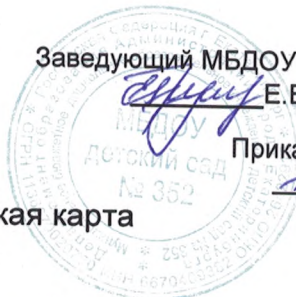
Технология приготовления:

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-витаминацию. 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



Е.В. Грушина
Приказ № 157/М - 9/9
12. 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 № 157/1-2/19
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 - свойственный без постороннего. Вкус характерный используемому хлеба.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина

Приказ № 157 П - 2/19

10.12.2019г.

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 - светложелтый 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
Е.В. Грушина

Приказ №
157/11-019
12.12.2012 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, нарезают 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 нарезают 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 № 157/1-8/9
12.12.2022 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.