

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина
Е.В. Грушина

Приказ № *157/н-2/9*
12.12 20*22* г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 3

Наименование блюда (изделия): **Батон с повидлом (джемом)**

Номер рецептуры: 3/7

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон	40	40
Повидло (джем)	10	10
Выход блюда:		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,76	1,05	28,16	106,43	0

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками толщиной 1 -1,5 см. На ломтик батона укладывают повидло (джем).

Органолептические показатели:

Внешний вид - ломтик батона толщиной 1-1,5 см покрыт повидлом (джемом), Консистенция -батона мягкая, повидла (джема)- мажущаяся, упругая, не заветренная. Запах - свойственный без постороннего. Вкус характерный используемому батону, повидлу (джему).



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ детский сад №352

Е.В. Грушина

Приказ № 157/1 - 0/19

10.12.2022 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 2

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: 2/1

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	110	110
Кофейный напиток	2	2
Молоко	100	100
Сахар	10	10
Выход блюда:	200	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3	2,9	13,4	89	0,52

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченной водой, доводят до кипения, отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом приготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Допускается замена молока пастерезованного на молоко сгущенное стерилизованное: 100 г пастеризованного молока заменяется на 46 г молока сгущенного стерилизованного.

Органолептические показатели:

Внешний вид - тонкая взвесь без отстоя. Цвет - коричневый. Консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный для кофе и кипяченного молока. Без постороннего. Вкус - характерный для кофе и кипяченного молока. Сладкий.



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

Приказ № 157/М-8/9
16.10.2018

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	170	170
Выход блюда:		170

Химический состав данного блюда:

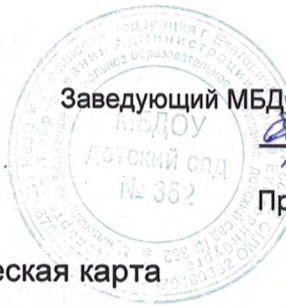
Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,7	0,7	17,1	81,1	18

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 Е.В. Грушина

Приказ № 157/н-019
12.12.2022

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 5

Наименование блюда (изделия): **Огурец порционный**

Номер рецептуры:

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	69,8	69,8
Соль йодированная	0,3	0,3
Выход блюда:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,4	5,9	1,4	60	5,47

Технология приготовления:

Огурцы 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 ломтиками. Перед отпуском добавляют соль.

Органолептические показатели:

Внешний вид- нарезка сохранена. Цвет- светло-салатный. Консистенция -хрустящая, сочная. Запах - свойственный свежим огурцам , без постороннего. Вкус - характерный свежим огурцам.



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

Приказ № 157/1-с/г
10.12.2018 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №_6

Наименование блюда (изделия): **Борщ со сметаной**

Номер рецептуры: 6/9

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	160	160
Свекла (до 1 января)	30	24
с 1 января	32	24
Капуста белокачанная	40	32
Картофель (с 1 сентября по 31 октября)	26,7	20
с 1 ноября по 31 декабря	28,6	20
с 1 января по 28-29 февраля	30,8	20
с 1 марта	33,3	20
Морковь (до 1 января)	10	8
с 1 января	10,7	8
Лук репчатый	4,8	4
Соль йодированная	1	1
Масло растительное	4	4
Сметана 15% жирности	5	5
Мука пшеничная	2	2
Выход блюда:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,8	4,3	8,6	89,92	19,44

Технология приготовления:

Овощи очищают и нарезают: картофель - брусочками, морковь, свеклу, капусту - соломкой, лук репчатый - полукольцами. Свеклу припускают в небольшом количестве воды или бульона (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу) и разводят водой (готовят белый соус). В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин.. 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, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - от малиново-красного до темно-красного, овощей - характерный для их вида, блесков жира - оранжевый. Консистенция - овощей мягкая, слегка плотная. Запах - свойственный вареным овощам, без постороннего. Вкус - характерный вареных продуктов, входящих в рецептуру, жидкой части - сладковатый.

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

Приказ № 157 Н-19
14.12 2011г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №8

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из мяса говядины**

Номер рецептуры: 8/4

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории	92,7	125
Масло сливочное	4	4
Лук репчатый	14,9	12
Мука пшеничная	4	4
Соль йодированная	0,8	0,8
Вода	48	48
Выход блюда:		80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,92	12,56	3,76	176	0,36

Технология приготовления:

Говядину нарезают кубиками (массой 15-20 г), слегка обжаривают, затем заливают горячей кипяченной водой и варят 15 мин. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим бульоном от варки мяса, добавляют припущенный лук, соль и варят 15 мин. Варенные кубики мяса заливают соусом и тушат до готовности 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид- форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса - светло -кремовый. Консистенция- мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты. Запах - свойственный тушеному мясу говядины в соусе, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу говядины в соусе.



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352

Грушина Е.В. Грушина

Приказ № *157/Н-0/6*
12.12.2012 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта №7

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая рассыпч. с овощами**

Номер рецептуры: 7/6

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	69	69
Лук репчатый	17,9	15
Морковь (до 1 января)	18,8	15
с 1 января	20	15
Вода	105	105
Масло сливочное	7,5	7,5
Соль йодированная	0,8	0,8
Выход блюда:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,6	6,8	37,8	250	7,2

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают всыпают в кипящую подсоленную воду и варят рассыпчатую кашу до готовности 30 мин. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками, затем припускают с добавлением воды (20 % к массе) и масла сливочного. Кашу соединяют с припущенными овощами, добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид- зерна крупы набухшие, перемешаны с морковью и луком. Цвет- светло- коричневый с вкраплениями оранжевого. Консистенция - мягкая. Запах- свойственный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом, без постороннего. Вкус- характерный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным.



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад №352
Е.В. Грушина
Приказ № 157/1-9/19
12.12.2019 г.

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 2

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

Номер рецептуры: 2/6

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода		
Сухофрукты	210	210
Сахар	10	10
Витамин С	15	15
Выход блюда:	0,1	0,1
		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,5	0	18,3	72	50,16

Технология приготовления:

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8-10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 10-15 мин при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминазацию. 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- сухофрукты (смесь яблоки, груши, изюм и др.) сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет- свойственный вареным сухофруктам, отвар от светло-желтого 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
Е.В. Грушина

Приказ № 157/1 - 99
18.10.2012 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 № 153/А-019
 18.12.2022г.



Техно-технологическая карта
 3

Техно-технологическая карта №

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 № 159/1-99
18.12.2018

Техно-технологическая карта

Техно-технологическая карта № 7

Наименование блюда (изделия): **Макаронник**

Номер рецептуры: 7/8

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

Состав	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны (вермишель)	86,54	86,54
Масло сливочное	8,65	8,65
Молоко	57,69	57,69
Яйцо	2,9	2,9
Сахар	5,77	5,77
Выход блюда:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,47	9,525	39,18	294	0

Технология приготовления:

Макароны варят в смеси молока и воды, не откидывая. В охлажденные до 60 - 70 градусов макароны добавляют яйца, взбитые с сахаром и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный сливочным маслом противень, запекаем. При отпуске макаронник поливают сливочным маслом.

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

МБДОУ

детский сад

№ 352

Приказ №

Е.В. Грушина

157/11-019

18.12.2018 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.