

Утверждено

ПРИКАЗ № 26 от 31.03. 2017год
заведующий
МКДОУ Бутурлиновский
детский сад № 11
С. А. Шапошникова

Технологические карты приготовления блюд в МКДОУ Бутурлиновский детский сад № 11

Бутурлиновского муниципального района

Воронежской области

Воронежская область,
Бутурлиновский район,
город Бутурлиновка,
улица Заводская, 27
8(47361)3-10-73

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутуриновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта №1

Наименование изделия: **Плов из риса с изюмом**

Номер рецептуры: **№74**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис	28/40	28/40
Масло сливочное	4/5	4,0/5
Сахар	8/10,0	8/10
Изюм	4/5,0	4/5
Соль пищевая йодированная	0,25/0,375	0,25/0,375
<i>Масса каши рассыпчатой</i>	-	78/117
<i>Масса изюма рассыпчатого</i>	-	14/21

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,41/3,62	3,18/4,77	28,44/42,66	152,72/229,08	0,32/0,48

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)		Дети 3-7 лет (детский сад)
	10,5 часов	100	150

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Изюм промывают и распаривают в небольшом количестве воды. Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности, затем рис и изюм соединяют, добавляют сахар-песок, масло сливочное, соль йодированную с пониженным содержанием натрия, перемешивают, накрывают крышкой и ставят на противень с водой для упревания на один час.

Температура подачи: не ниже 65 С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта №2

Наименование изделия: **Печенье**

Номер рецептуры: **№ 151**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье	40/40	40/40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,2	4,6	26,4	188,0	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	40,0	40,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства

:

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта №3

Наименование изделия: **Масло сливочное**

Номер рецептуры: **№ 149**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов		

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта №4

Наименование изделия: **Кофе на молоке**

Номер рецептуры: **№130**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	1,8/2	1,8/2
Молоко	140/156	140/156
Сахарный песок	10/12	10/20
Вода питьевая	63/70	63/70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,12/4,58	4,53/5,04	20,35/22,48	130,8/145,34	6,62/7,36

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	180	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Засыпать кофейный напиток в горячую воду и довести до кипения. Дать отстояться 3-5 минут и процедить. Добавить горячее кипяченое молоко, сахар и вновь довести до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки. Температура подачи +45°С.

Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус кофейного напитка и кипяченого молока, приятный, умеренно сладкий.

. Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта №5

Наименование изделия: **Сок яблочный**

Номер рецептуры: **№399**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	100	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,75	0	15,15	64,005	3

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	100	100

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству.

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая. Цвет: соответствует соку. Вкус: соответствует соку. Запах: соответствует соку.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта №6

Наименование изделия: Салат из репчатого лука

Номер рецептуры: №11

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук	12/16,66	10/14
Масло растительное	2/3	2/3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,15/0,19	0,76/0,87	0,9/1,11	10,98/12,91	1,1/1,33

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	10	14

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Очищенный лук шинкуют мелкой соломкой, бланшируют кипятком, откидывают на дуршлаг, дают воде стечь. Перед подачей заправляют солью и растительным маслом. Требования к качеству Внешний вид: лук нашинкован мелкой соломкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: сочная.

Цвет: свойственный сорту лука.

Вкус: бланшированного лука в сочетании с растительным маслом.

Запах: репчатого лука и растительного масла.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутуриновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: **Щи на к/б со сметаной**

Номер рецептуры: **№ 67**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	50/62,5	40/50
Картофель	32/40	24/30
Морковь	12/15,75	10/12,5
Лук	10/12	8/10
Сметана	5	5
Соль пищевая йодированная	2,5	2,5
Вода питьевая	160/200	160/200
Томат	2/3	2/3
Масло сливочное	3	3
Бульон мясной №511	-	160/200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,75/2,21	3,9/4,87	6,78/9,23	67,8/84,75	14,78/18,47

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	200	250

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Белокочанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящую воду закладывают картофель и варят до полуготовности 7-10 минут. Затем добавляют капусту, лук, морковь, томат, соль и варят до готовности 10-15 минут. В готовые щи добавляют сметану, зелень и доводят до кипения.

Требования. Консистенция овощей мягкая, вкус и запах свойственные данному набору продуктов. Не допускается запах переваренной капусты.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутуриновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: **Котлета мясная «Здоровье»**

Номер рецептуры: **№ 72**

Наименование сборника рецептов: **Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядины	70/80	51/60
Лук	8/10	6/8
Батон	8/10	8/10
Яйцо	5	5
Морковь	10	8
Масло растительное	3	3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,5/12	8,61/9,84	4,9/5,6	140/160	0,38/0,44

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (если)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	70	80

Технология приготовления:

Подготовленное мясо пропускают через мясорубку, добавляют морковь, лук и вновь пропускают через мясорубку. Затем в фарш добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Формуют изделия в виде котлет и панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон в течение 10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу при температура 250-280°C.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 9

Наименование изделия: **Икра свекольная**

Номер рецептуры: **№ 54**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	122/160,0	96,0/140,0
Лук	12,0	10,0
Морковь	12,0	10,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Масло растительное	2,0	2,0
Томат	33/44	33/44
Сахар	1,44/1,92	1,44/1,92

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,82/3,76	5,52/7,36	14,79/19,73	120,12/160,76	8,064/10,75

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	120,0	160,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Выход порции определяется возрастной группой
Требования к качеству Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны Консистенция: мягкая, сочная Цвет: продуктов, входящих в блюдо Вкус: продуктов, входящих в блюдо Запах: продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: **Хлеб пшеничный**

Номер рецептуры: **№ 147**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	40/50	40/50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,07/4,1	0,85/1,07	16,74/20,93	97,5/107,22	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	40,0	50,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: готовая продукция

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: **Компот из сухих фруктов**

Номер рецептуры: **№126**

Наименование сборника рецептов: **Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007.** Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухофрукты	18/20	18/20
Сахар	10/12	10/12
Вода питьевая	176/196	176/196

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,93/1,04	0	24,26/26,96	96,69/107,44	0,72/0,8

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	180,0	200,00

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: **Сметана**

Номер рецептуры: **№322.2**

Наименование сборника рецептов: **Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007.** Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	100	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,7	10	3,9	119	0,5

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ **Дети 1-3 лет (ясли)** **Дети 3-7 лет (детский сад)**

10,5 часов

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: блюдо промышленного производства.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: **Пудинг творожный с изюмом и сметаной**

Номер рецептуры: **№ 83**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	97,5/121,6	96/120
Манная крупа	9,6/11,0	9,6/11,0
Сахар	10,0/12	10,0/12
Изюм	12,24/16,32	12/16
Масло сливочное	3,0	3,0
Яйцо	8/10,0	8/10,0
Сметана	5,0	5,0

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
18,16/20,42	12,91/14,22	20,09/22,11	280,5/306,8	0,22/0,62

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	120,0	160,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток. Добавить перебранный, промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запечь при температуре 220-250°C в течение 20-30 минут.

Требования: Поверхность ровная, без трещин. Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственные творогу.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: **Молоко кипяченое**

Номер рецептуры: **№ 400**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	199,5/210	190/200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,79/6,1	5,16/5,44	9,59/10,1	107,63/113,34	2,6/2,74

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	190	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы. Требования к качеству Внешний вид: молоко без пленки на поверхности Консистенция: жидкая Цвет: белый, с кремовым оттенком Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый Запах: кипяченого молока, приятный

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта №15

Наименование изделия: **Батон с повидлом**

Номер рецептуры: **№ 2**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон	60/70	60/70
Повидло	20,0	20,0

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,78/0,912	0,98/1,43	8,6/10,50	49,89/58,55	0,1/0,2

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	60	70

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Хлеб намазывают повидлом . Требования к качеству
Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные повидлом . Консистенция: хлеба - мягкая, повидло- нерасстекающаяся.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: **Вермишель с маслом**

Номер рецептуры: **№ 77**

Наименование сборника рецептов: **Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007.** Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вермишель	60/90	90/110
Масло сливочное	5,0	5,0

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,51/4,29	3,69/4,51	18,75/22,92	124,42/152,1	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
	10,5 часов	90,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

Вермишель (или лапшу) засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду (1 л воды на 100 г продукта), и отварить до готовности. Готовую вермишель откинуть на сито, дать стечь воде и перемешать с прокипяченным сливочным маслом.

Требования:

Форма: вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся, вкус и запах свойственный отварной вермишели и сливочного масла

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: **Сосиски**

Номер рецептуры: **№ 99**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски	85,0	70,0

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,2	15,4	0,084	182,7	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	70,0	70,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Искусственную оболочку с сосисок (сарделек) снять, сосиски (сардельки) промыть, положить в кипящую воду, варить при слабом кипении 5 минут.

. Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: **Батон с маслом**

Номер рецептуры: **№ 1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон	36/40	36/40
Масло сливочное	5/7	5/7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,82/1,2	0,64/0,48	7,1/8,24	39,8/41,92	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	36,0	40,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Хлеб намазывают маслом . Требования к качеству
Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом . Консистенция: хлеба - мягкая .

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 19

Наименование изделия: **Чай с молоком и сахаром**

Номер рецептуры: **№ 394**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	90/100	90/100
Сахар	12/15	12/15
Чай-заварка № 391	0,6	0,6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,18/3,54	2,79/3,1	13,57/15,8	92,39/102,66	1,42/1,58

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
	10,5 часов	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко. Требования к качеству Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: серовато-белый Вкус: сладкий, с привкусом молока. Запах: свойственный молоку и чаю.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 20

Наименование изделия: **Яблоко свежее**

Номер рецептуры: **№ 144**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко свежее	100,0	95,0

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,56	1,62	9,6	54,64	10

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	100,0	100,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

Яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: Салат из капусты и моркови с растительным маслом

Номер рецептуры: № 13

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста	50/67	40/53,3
Морковь	12,0	10,0
Масло растительное	3,5/5	3,5/5
Сахар	1,8/2	1,8/2

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,82/1	3,54/4,26	2,45/2,95	32,82/34,46	12,88/15,46

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
	10,5 часов	50,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

Подготовленную мелко нашинкованную соломкой капусту растереть с солью, отжать от сока. Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать соломкой (или натереть на терке), соединить с капустой, заправить растительным маслом.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 22

Наименование изделия: Суп с клецками на курином бульоне

Номер рецептуры: № 45

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	40/50	28/35
Морковь	8/12	6/10
Лук	6/10	6/10
Масло сливочное	3	3
Мука	20/25	20/25
Яйцо	3/5	3/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,1/6,375	1,72/2,15	16,9/21,125	114,24/142,8	4,24/5,3

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	200,0	250,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Приготовить бульон из курицы, процедить. Положить в бульон нарезанный кубиками или дольками картофель, варить до полуготовности. Через 7-10 минут ввести нарезанную кубиками морковь.

Клецки: В воду ввести соль, сырые яйца. Смесь размешать и постепенно соединить с просеянной мукой. Приготовить густое тесто, раскатать колбаской, на-резать на кусочки 1-1,5 см и засыпать в кипящий бульон. Варить в бульоне 5-6 ми-нут.

Требования: клецки неразваренные, бульон светло - желтого цвета прозрачный. Вкус и цвет соответствует набору продуктов.

. Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 23

Наименование изделия: **Картофель тушеный с курицей**

Номер рецептуры: **№ 132**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
<u>Картофель</u>	160/150	140/130
<u>Лук</u>	8/10,	10/12
<u>Морковь</u>	8/10	10/12
<u>Масло сливочное</u>	3,0	3,0
<u>Куры отварные №96</u>	-	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,98/3,26	8,16/9,14	20,45/22,62	163,15/189,14	10,96/12,39

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
	10,5 часов	170,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 мин. Затем добавляют лук, морковь. Солят и варят до готовности. После этого кладут мясо и сливочное масло и доводят до кипения. При отпуске можно посыпать зеленью. Требования к качеству Внешний вид: форма нарезки картофеля сохранена Консистенция: мягкая Цвет: белый с желтыми блестками масла на

поверхности Вкус: умеренно соленый, с привкусом овощей и мяса.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта №24

Наименование изделия: **Куры отварные**

Номер рецептуры: **№ 96**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры отварные	105,0	102,0

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
19,02	16	0,304	220,38	0,728

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
	10,5 часов	80,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Подготовка птицы: замороженную птицу оттаивают. Для удаления с кожи тушек остатков волосовидного пера или пуха их опаливают. У птицы полупотрашенной удаляют голову, шею, ноги, внутренние органы. У потрошенной птицы отделяют две трети части кожи шеи, крылья по локтевой сустав (за исключением цыплят), внутренний жир, почки и легкие (если они имеются). Затем птицу промывают холодной проточной водой, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Далее тушки птиц разделяют на части в соответствии с технологией приготовления. Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л воды на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, лук, варят при слабом кипении до готовности. Затем птицу вынимают, охлаждают, разделяют на порции, порционные куски снова заливают горячим бульоном и варят 5-7 мин. Хранят

при температуре 75°C не более 1 часа.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 25

Наименование изделия: **Рыба тушеная с овощами**

Номер рецептуры: **№ 90**

Наименование сборника рецептов: **Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007.** Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба «Минтай»	36/39	33/34,2
Лук	6/8	5,04/6,02
Морковь	15/19	12/15
Масло растительное	3/5,0	3/5,0
Томат	2,5/5,0	2,5/5,0

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,20/5,68	2,73/2,98	3,42/4,7	55,02/60,02	2,37/3,95

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	55	60

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Подготовленное филе рыбное промывают, нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных моркови, лука репчатого и корня петрушки. Заливают водой или бульоном, добавляют масло растительное, томат-пюре, кислоту лимонную 2%-ную (в 100 мл раствора содержится 98 мл воды, 2 г кислоты лимонной), сахар-песок, соль поваренную йодированную. Посуду закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 45-60 мин. Допускается рыбу готовить без кислоты лимонной. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации:

не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 26

Наименование изделия: **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **№ 67**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	46/69,0	46/69,0
Масло сливочное	4/6	4/6
Вода питьевая	70/105	70/105
Соль поваренная йодированная	0,25/0,375	0,25/0,375

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,7/8,55	4,82/7,23	27,45/41,18	180,34/270,51	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	100,0	150,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать.

Требования: Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков

вкуса пригорелой каши.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: **Кисель**

Номер рецептуры: **№ 122**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Концентрат киселя	-	20
Крахмал	2,7	2,7
Вода питьевая	180	180
Сахар	5	5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0	0	17,64/19,6	72/80,0	27/30

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	180,0	200,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Сухой продукт сначала разводят в 1/3 общего объема холодной воды, перемешивают, вливают в кипящую воду (оставшуюся часть), размешивают и доводят до кипения при непрерывном помешивании.

. Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: **Батон нарезной**

Номер рецептуры: **№ 117**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон нарезной	40	40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,2	0,48	8,24	41,92	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	40,0	40,0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству: форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 29

Наименование изделия: **Яйцо куриное отварное**

Номер рецептуры: **№ 150**

Наименование сборника рецептур: **Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007.** Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо 1С	40	40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,2	4,8	4	62,8	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	40	40

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца заливают холодной водой и варят 10 минут.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 30

Наименование изделия: **Суп молочный манный**

Номер рецептуры: **№ 92**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	3/5	3/5
Манка	10,8/12	10,8/12
Молоко	135/150	135/150
Масло сливочное	2,5/5	2,5/5
Вода питьевая	54/57	54/57

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,93/5,48	4,53/5,04	14,5/16,1	118,62/131,8	0,88/0,98

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	180	190

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой тонкой струйкой высыпают подготовленную манную крупу, помешивают и варят 5-10 минут до готовности. Перед окончанием варки в суп добавляют соль и сахар, сливочное масло. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству Внешний вид: однородная масса, на поверхности сливочной масло
 Консистенция: однородная, без комочков Цвет: белый с блестками масла на поверхности
 Вкус: продуктов, входящих в суп Запах: продуктов, входящих в суп

Утверждаю:
 Заведующий МКДОУ
 Бутурлиновский детский сад №11
 _____ С. А. Шапошникова
 от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: **Бутерброд с сыром**

Номер рецептуры: № 3

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон №117	30/40	30/40
Масло	4/7	4/7
Сыр	12/14	11/13

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,72/6,31	6,88/9,17	14,56/19,42	139/185,34	0,072/0,1

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	45	60

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра. Требования к качеству
 Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр прямоугольной или треугольной формы
 Консистенция: мягкая Цвет: сыра и хлеба Вкус: сыра и хлеба Запах: свойственный свежим продуктам

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 32

Наименование изделия: **Чай-заварка**

Номер рецептуры: **№ 391**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,6	0,6
Вода питьевая	108	108

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,2	0,05	0,04	1,4	0,1

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

10,5 часов

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Требования к качеству
Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: чуть терпкий Запах: свойственный чаю

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 33

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **№ 137**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка №391	-	0,6
Вода питьевая	158/176	158/176
Сахар	10/15	10/15
Лимон	9/10	8/9

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,19/0,22	3,65/4,06	11,97/0,05	47,32/54	3,65/4,06

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	170	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском. Требования к качеству Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек

лимона Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: сладкий, с привкусом лимона Запах: свойственный чаю и лимону

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: **Сок абрикосово-яблочный**

Номер рецептуры: **№ 399**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы** (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	100	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,75	0	15,5	64,01	3

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	100	100

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском. Требования к качеству
Внешний вид: сок налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: соответствует соку Вкус: соответствует соку Запах: соответствует соку.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 35

Наименование изделия: **Салат из моркови**

Номер рецептуры: № 17

Наименование сборника рецептур: **Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007.** Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	52/70	41/56
Сахар	1,5/2	1,5/2
Масло растительное	3	3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,54/0,72	3,19/4,25	4,36/8,7	47,66/64,55	1,46/1,95

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	45	60

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой
 Консистенция: мягкая, сочная
 Цвет: оранжевый
 Вкус: свойственный моркови с сахаром.
 Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю:
 Заведующий МКДОУ
 Бутурлиновский детский сад №11
 _____ С. А. Шапошникова
 от «31» марта 2017г.

Технологическая карта №36

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями на к\б

Номер рецептуры: № 775

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон мясной №511	-	126/140
Картофель	72/80	54/60
Морковь	9/10	7/8
Лук	8/10	7/8
Вермишель	8/10	8/10
Масло сливочное	2/3	2/3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,73/9,6	2,96/4,45	13,25/15,58	152,14/160,05	5.94/8,69

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	180	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму
 Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной

частей Цвет: супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в суп.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 37

Наименование изделия: **Бульон мясной**

Номер рецептуры: **№ 511**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы** (реферативно).

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (обработанная)	47	47
Вода питьевая	300	300
Лук	2,8	2,38
Морковь	2,94	2,38
Соль	2,5	2,5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	180	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Для приготовления бульонов используют мясо бескостное, обработанную птицу или филе рыбное. Технология приготовления бульонов по данной рецептуре является

традиционной. Мясо, птицу, рыбу отварные используют для приготовления различных блюд.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 38

Наименование изделия: **Котлета рыбная**

Номер рецептуры: **№ 256**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы** (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба(минтай)	43/57	41/55
Батон	7/10	7/10
Лук	7/12	4/10
Яйцо	3/5	3/5
Масло растительное	5/9	5/9

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,25/11	2,68/3,58	6,67/8,9	84/112	2,11/2,82

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ **Дети 1-3 лет (ясли)** **Дети 3-7 лет (детский сад)**

10,5 часов

60

80

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный

сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 39

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: **№ 321**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы** (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	148/194	111/150
Молоко	21/25	19/24
Масло сливочное	4/5	4/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,65/3,46	4,16/5,4	17,71/23,17	118,95/155,4 2	15,74/19,37

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	130	160

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения

пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: протертая картофельная масса Консистенция: густая, пышная, однородная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 40

Наименование изделия: **Суфле из отварной курицы со сметаной**

Номер рецептуры: **№ 112**

Наименование сборника рецептов: **Организация питания в дошкольных образовательных**

учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007. Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куриные грудки	118/120	118/120
Яйцо	30/40	30/40
Масло сливочное	2/3	2/3
Молоко	40/50	40/50
Сметана	8/10	8/10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
20,9/33,44	17,9/28,64	4,4/7,04	236,6/379,56	0,71/1,06

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	110	160

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Мякоть отварных кур (или филе мяса птицы) дважды пропустить через мясорубку. Затем в фарш постепенно ввести молочный соус (для соуса

муку разводят горячим молоком и проваривают 10-15 минут), добавить желтки яиц и растопленное сливочное масло. Массу перемешать, добавить белки яиц, взбитые в густую пену. Все осторожно вымесить, выложить на противень, смазанный маслом, слоем 3 см, разровнять и запечь до готовности. Запекать при $t=220-250$ до образования на поверхности мягкой корочки. Требования: Консистенция суфле однородная, рыхлая, нежная. Цвет серый. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: **Кефир**

Номер рецептуры: **№ 401**

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	154/	150
Сахар	5/7	5/7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,35/5,22	37,5/4,5	6,75/7,2	90/105	1,26/1,4

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	150	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан. Требования к качеству Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета Консистенция: жидкая, сметано-образная Цвет: от белого до светло-кремового Вкус: молочно-кислый Запах: кисломолочных продуктов

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 42

Наименование изделия: **Икра кабачковая**

Номер рецептуры: **№ 5**

Наименование сборника рецептур: **Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007.** Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая	48,24/63,24	45/60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,9/1,14	4,05/5,34	3,87/4,62	54,9/71,4	3,15/4,2

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	45	60

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 43

Наименование изделия: **Напиток лимонный**

Номер рецептуры: **№ 436**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, 800 с. (реферативно):**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимон	10	10
Сахар	10	10
Вода питьевая	300	300

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,26	0	28,98	118,13	14,63

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	150	150

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 44

Наименование изделия: **Салат из капусты с зеленым горошком**

Номер рецептуры: **№ 12**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, 800 с. (реферативно):**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста	38/48	28/37
Зеленый горошек консервированный	10/12	8/10
Лук	10/12	8/10
Масло растительное	1,5/3	1,5/3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,86/1,15	4,53/6,04	3,55/4,73	59/78,13	21,75/29,01

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	45	60

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, добавляют к капусте соль поваренную йодированную и после этого капусту растирают, выделившийся сок

отжимают. Добавляют зеленый горошек. Лук зеленый мелко шинкуют.
Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: **Свекольник на к/б со сметаной**

Номер рецептуры: № 46

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы** (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	45/65	35/50
Свекла	18/23	15/20
Лук	10/12	8/10
Морковь	10/12	8/10
Томат	2/3	2/3
Масло сливочное	2/3	2/3
Сметана 15%	8/10	8/10
Бульон мясной № 551	-	120/145

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,48/4,67	1,65/2,13	10,58/12,73	84,65/91,03	11,01/12,35

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	200	250

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 градусов, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар, и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутуриновский детский сад №11

С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 46

Наименование изделия: **Сырники из творога со сметаной**

Номер рецептуры: № 231

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	117/132,6	115/130
Яйцо	5/10	5/10
Мука	12/25	12/25
Сахар	5/10	5/10
Масло растительное	3/7	3/7
Сметана	8/10	8/10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
22,52/24,3	19,45/21,29	17,68/19,15	268/393,12	0,26/0,42

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
--	----------------------------	-----------------------------------

10,5 часов

140

160

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см. нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают

при температуре 200-220°C в течение 15-20 минут. Отпускают с вареньем или соусами молочным, сметанным или сладким. Требования к качеству Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или маслом Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 47

Наименование изделия: **Овощное рагу с курицей**

Номер рецептуры: **№89**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры	90/110	40/60
Капуста	40/57	35/50
Морковь	12/17	10/15
Лук	14/22	12/20
Томат	2/5	2/5
Масло сливочное	1,5/3	1,5/3
Мука	2/5	2/5
Картофель	55/70	35/50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,48/17,38	16,58/18,86	12,78/14,98	280/320	7,89/9,74

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	180	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Овощи хорошо промывают и очищают.

Подготовленное мясо и картофель нарезают средними кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук - полукольцами, капусту - шашками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности, затем их укладывают в глубокую посуду слоями, добавляют томатный соус (см. ТК № 511), соль, бульон или воду (продукты должны быть покрыты полностью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 48

Наименование изделия: Суп молочный с гречневой крупой

Номер рецептуры: № 94

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	126/140	126/140
Гречневая крупа	14/16	14/16
Сахар	3/5	3/5
Масло сливочное	3/5	3/5
Вода питьевая	54/60	54/60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,33/4,82	4,57/5,36	15,5/46,84	119,16/132,4	0,82/0,92

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	180	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и

воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой стружкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию. Выход порции определяется возрастной группой. Требование к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 49

Наименование изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 136

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай заварка	-	0,6
Сахар	7	7
вода	170	170

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12	3,06	13	49,28	6

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	150	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 50

Наименование изделия: **Салат из зеленого консервированного горошка**

Номер рецептуры: **№ 10**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы** (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный	87,72	58
Масло растительное	2	2

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,78	3,11	3,75	50,16	6,6

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	40	60

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом. Требования к качеству: Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом. Консистенция: сочная, плотная. Цвет: свойственный сорту горошка. Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка. Запах: консервированного зеленого горошка.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 51

Наименование изделия: Суп овощной на бульоне со сметаной.

Номер рецептуры: № 41

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	8/10	5/7
Капуста	15/20	15/20
Морковь	10/12	8/10
Лук	10/12	8/10
Масло сливочное	3	3
Масло растительное	2	2
Пшено	3/5	3/5
Сметана	8/10	8/10
Бульон мясной № 511	-	240/300

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,44/4,3	0,5/0,625	8,36/10,45	61,2/76,5	14,34/17,93

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

10,5 часов

200

250

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Очищенный промытый картофель нарезают кубиками, морковь шинкуют. В процеженный подсоленный куриный бульон закладывают нарезанный картофель и варят до полуготовности (7-10 минут), капусту, морковь, пшено. Варят до готовности (10-15 минут). В готовый суп добавляют зелень и доводят до кипения. Затем добавляют сметану.

Требования:

Овощи должны сохранить форму нарезки, консистенция - мягкая. Вкус и запах свойственный данному набору овощей. Цвет бульона светло-желтый.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 52

Наименование изделия: **Плов из говядины.**

Номер рецептуры: **№ 90**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания - Уфа (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо	70/90	38/66,6
Рис	25/40	25/40
Морковь	10/12	8/10
Лук	10/12	8/10
Масло сливочное	3/5	3/5
Томат	2/5	2/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,89/14,58	11,89/14,67	26,78/30,78	245/315,9	0,11/0,26

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	130	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Подготовленное мясо нарезанное кусочками по 20-30 г посыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные с томат-пастой морковь и лук.

Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томат-пасты.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 53

Наименование изделия: **Блинчики со сметаной.**

Номер рецептуры: № 447

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука	60	60
Яйцо ¼	10	10
Молоко	50	50
Сахар	5	5
Масло растительное	6	6
Масло сливочное	3	3
Сметана	20	20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
28,21	28,69	9,21	612,29	2,3

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	140	160

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную воду, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя

оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают (по 2-3 шт. на порцию) на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с маслом, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром, сгущенным молоком. Требования к качеству Внешний вид: изделия круглые, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные Консистенция: пористая, эластичная Цвет: поверхности - золотистый, равномерный, на разрезе - желтоватый Вкус: жареного изделия из пресного теста и продуктов, входящих в блюдо Запах: жареного изделия из пресного теста и продуктов, входящих в блюдо.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 54

Наименование изделия: **Вермишель с маслом и сыром**

Номер рецептуры: **№ 206**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вермишель	-	117/125
Масло сливочное	5	3/5
Сыр Российский	20	10/20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,01/9,28	8,69/10	29,87/31,26	198/218	0,09/0,13

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	130	150

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Вермишель отваривают (рец. № 77), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед

подачей. Требования к качеству Внешний вид: вермишель уложена горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: свойственный отварной вермишели, солоноватый от сыра Запах: отварной вермишели с ароматом сыра.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 55

Наименование изделия: **Салат из отварной свеклы.**

Номер рецептуры: **№ 20**

Наименование сборника рецептов: **Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007.** Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масса вареной отварной свеклы		40,59/58,63
Масло растительное	3/5	3/5
Чеснок	1,5/3	1,5/3
Соль пищевая йодированная	0,11/0,16	0,11/0,16

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,74/1,08	3,19/4,25	3,82/5,88	46,58/62	2,16/2,88

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Промытую свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или натирают на терке), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутушлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: **Суп гороховый на к/б с гречками.**

Номер рецептуры: **№ 81**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	53/85	40/70
Лук	9/12	8/10
Морковь	12	10
Горох	16/24	16/24
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной № 511	-	140/175
Гречки № 49	-	20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,05/10,25	4,6/7,2	23,34/29,75	201,2/225,6	4,66/9,6

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	200	250

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) - в виде целых, неразваренных зерен Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху. Запах: продуктов, входящих в суп.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутушлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 57

Наименование изделия: **Гренки для супов.**

Номер рецептуры: **№ 49**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	40	20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,04	0,32	19,44	95,2	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	20	20

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Пшеничный хлеб очистить от корок, нарезать тонкими ломтиками, положить на противень и подсушить в духовке. Корки могут использоваться для приготовления сухарей панировочных.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 58

Наименование изделия: **Голубцы ленивые из курицы.**

Номер рецептуры: **№ 298**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо	86/126	63/100
Рис	8,5/9	24/25
Капуста	60/70	60/70
Лук	12	10
Морковь	12	10
Масло сливочное	5	5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,02/17,68	9,65/11,36	21,3/25,06	232/273,34	0,08/25,04

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	170	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Мясо кур дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут. Требования к качеству Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку. Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная. Цвет: светло-коричневый или оранжевый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 59

Наименование изделия: **Вареники ленивые со сметаной.**

Номер рецептуры: **№ 214**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука	25	25
Творог	100	100
Яйцо	10	10
Сахар	10	10
Сметана	10	10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
17,82/19,55	15,78/26,69	18,42/21,58	288/408,37	0,24

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	150	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: В протертый творог вводят муку, подготовленные яйца, соль, сахар и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Выкладывают и раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении 4-5 минут. Отпускают с маслом, сгущенным молоком или сахаром.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 60

Наименование изделия: **Какао.**

Номер рецептуры: **№ 121**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы** (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао порошок	2	2
Молоко	200	200
Сахар	10	10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,2	6,4	22,36	170	1,08

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	180	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Молоко вскипятить. Частью молока (приблизительно 1/3 от общего количества) залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать.

Температура подачи напитка - не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 61

Наименование изделия: Суп гречневый на к/б.

Номер рецептуры: № 403

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А.

Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	65/85	40/60
Лук	12	10
Морковь	12	10
Крупа гречневая	10	10
Масло сливочное	3	3
Мясной бульон №511	-	140/187,5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,7/7,8	4,22/6,95	13,6/15,9	82,6/170	6,6/8,1

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

10,5 часов

200

250

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель, петрушку нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи. Крупу гречневую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа - хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый Запах: продуктов, входящих в суп

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 62

Наименование изделия: **Картофельная запеканка с курицей и сметаной.**

Номер рецептуры: **№ 97**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	102/120	70/83
Лук	7	5
Морковь	9,5	7
Курица отварная	60/80	60/80
Масло сливочное	5	5
Масло растительное	6	6
Яйца	20	20
Сметана	5	5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,88/14,43	10,02/14,19	8,73/12,376	182/258,3	5,22/7,3

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Мясо промыть, зачистить от сухожилий, сварить, охладить, нарезать на кусочки и 2 раза вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Хорошо вымесить. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде. В протертый картофель (охлажденный до 50°С) ввести сырое яйцо, молоко и хорошо вымесить. На противень, смазанный маслом, выложить 1/2 массы картофельного пюре. На него уложить мясной фарш, сверху накрыть оставшимся картофельным пюре, смазать сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220-280 С слоем не более 4-5 см. Требования. Поверхность ровная, без трещин. Вкус и запах свойственные картофелю с привкусом вареного мяса.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 63

Наименование изделия: **Рыба отварная.** Номер рецептуры: **№ 242**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба(минтай)	65/85	40/60
Лук	5	3
Морковь	5	3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,89/11,69	0,59/0,72	0,32/0,46	48/56,1	0,7/0,9

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	40	60

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают водой на 3-5 см выше поверхности филе, добавляют лук репчатый, морковь, когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным. Гарниры - картофель в молоке, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная. Требования к качеству Внешний вид: филе рыбы уложено на тарелку, сбоку гарнир Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый Вкус: рыбы в сочетании с соусом или маслом, приятный, умеренно соленый Запах: рыбы с ароматом соуса или масла

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 64

Наименование изделия: **Винегрет.** Номер рецептуры: № 45

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы** (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	65	47
Лук	5	3
Морковь	5	3
Капуста	10	10
Свекла	48	38
Масло растительное	10	10
Зеленый горошек консервированный	20	20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,99/2,7	10,98/12,32	13,02/15,38	169/183,2	23/26,5

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: продуктов, входящих в винегрет Вкус: продуктов, входящих в винегрет Запах: продуктов, входящих в винегрет

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: Суп молочный рисовый. Номер рецептуры: № 94

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	200	200
Рис	30	30
Масло сливочное	4	4
Сахар	5	5
Вода питьевая	30	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,82	5,08	16,84	132,4	0,92

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ **Дети 1-3 лет (ясли)** **Дети 3-7 лет (детский сад)**

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию. Выход порции определяется возрастной группой. **Требование к качеству** Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное **Консистенция:** в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа **Цвет:** свойственный продуктам, входящим в состав супа **Вкус:** сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп **Запах:** кипяченого молока, продуктов, входящих в суп.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 66

Наименование изделия: **Суп молочный с макаронными изделиями.** Номер рецептуры: **№ 93**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	126/154	126/154
Макаронные изделия	15/20	15/20
Масло сливочное	2/5	2/5
Сахар	3/5	3/5
Вода питьевая	60/70	60/70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,43/6,6	5,04/9	16,41/20,64	132,8/187,04	0,82/0,9

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Макароны варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло Консистенция: макаронных изделий - мягкая Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий Запах: продуктов, входящих в суп.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: **Чай сладкий с молоком.**Номер рецептуры:№ 138
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы** (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка	-	0,6
Молоко	180/200	180/200
Сахар	15	15

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,59/3,12	3,02/3,24	16,03/17,7	101/109,28	0,59/0,66

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	180	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40-45°С, после чего

разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 68

Наименование изделия: **Каша «Дружба» молочная.** Номер рецептуры: **№ 68**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	135/150	135/150
Пшено	9/10	9/10
Гречка	9/10	9/10
Соль йодированная	0,2/0,5	0,2/0,5
Масло сливочное	3/5	3/5
Сахар	3/5	3/5
Вода питьевая	21/24	21/24

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,54/4,82	3,72/5,08	16,84/23,16	200,8/132,4	0,81/0,92

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	180	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную гречневую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования:

Зерна полностью разварены. Консистенция каши нежная. Вкус и запах свойственные набору круп, без признаков подгорелой каши.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 69

Наименование изделия: **Борщ на к/б со сметаной.**

Номер рецептуры: **№ 30**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	55/60	40/45
Свекла	27/35	20/28
Капуста	40/50	30/40
Лук	12	10
Морковь	12	10
Томат	2/3	2/3
Масло сливочное	2/3	2/3
Мясной бульон №511	-	187,5
Масло растительное	1,8/2	1,8/2
Сметана	5	5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,01/3,85	1,98/2,17	5,99/6,78	78/81,23	11,58/12,4

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

10,5 часов

Дети 1-3 лет (ясли)

200

Дети 3-7 лет (детский сад)

250

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Приготовить мясной бульон, вареное мясо вынуть из бульона, бульон процедить. В кипящий мясной бульон положить картофель, нарезанный брусками, варить минут 7-10. Свеклу очистить, промыть, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Тушить в небольшом количестве бульона с добавлением лимонной кислоты в закрытой посуде в течение 30 минут, сначала на сильном огне, затем на тихом. Подготовленные мелко нарезанные овощи: белокочанную капусту, морковь, нашинкованные соломкой, мелко нарезанный репчатый лук, корень петрушки, соль, сахар положить в кипящий мясной бульон с картофелем и варить до готовности. За 10 мин до готовности добавить тушеную свеклу. Готовый суп заправить сметаной и прокипятить. Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая.

Утверждаю:

Заведующий МКДОУ

Бутурлиновский детский сад №11

С. А. Шапошникова

от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 70

Наименование изделия: **Ватрушка с творогом.** Номер рецептуры: **№ 161**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое № 453	-	128/133
Творог	30/40	30/40
Масло растительное	2/3	2/3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
14,85/16,77	15,54/17,44	48,36/52,976	398/459,68	0,05/0,08

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

10,5 часов

Дети 1-3 лет (ясли)

140

Дети 3-7 лет (детский сад)

160

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы массой 29 г, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - по 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом смазывают яйцом только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.. Требования к качеству
Внешний вид: форма круглая, в середине фарш
Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная
Цвет: светло-коричневый
Вкус: свойственный данному изделию и начинке
Запах: свойственный данному изделию и начинке

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 71

Наименование изделия: **Тесто дрожжевое.**Номер рецептуры: **№ 453**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы** (реферативно).

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	63,3	63,3
Сахар	5	5
Соль	1	1
Яйца	12	12
Дрожжи прессованные	2	2
Вода питьевая	30	30
Маргарин	1,9	1,9

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,96	2,43	47,93	241,4	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

10,5 часов

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное). Требования к качеству Внешний вид: тесто пышное, хорошо промешано Консистенция: равномерно пористая, эластичная Цвет: кремовый Вкус: сырого дрожжевого теста Запах: сырого дрожжевого теста

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 72

Наименование изделия: **Суп картофельный с крупой на к/б.** Номер рецептуры: **№ 80**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон мясной № 511	-	140/175
Картофель	80/95	60/70
Лук	12	10
Морковь	12	10
Пшено	10	10
Рис	10	10
Масло сливочное	3	3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2/2,5	2,4/2,8	13,6/17	82,6/103,25	5,04/8,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству
Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа - хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму
Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый
Запах: продуктов, входящих в суп.

Утверждаю:

Заведующий МКДОУ

Бутуриновский детский сад №11

С. А. Шапошникова

от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 73

Наименование изделия: **Тефтеля мясная.** Номер рецептуры: **№ 108**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо (говядина)	60/80	60/80
Рис	10/12	10/12
Яйцо	5/10	5/10
Лук	12	10
Масло растительное	3	3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,58/12,64	7,68/9,49	5,69/6,47	157,8/168,73	0,6/0,8

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	70	80

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Мясо, зачищенное от грубой соединительной ткани, пропускают через мясорубку. Рис отваривают. Мясной фарш соединяют с рисом, мелко нарезанным луком и сырым яйцом, перемешивают и формируют тефтели в виде шариков по 2-3 штуки на порцию, кладут в посуду, заливают водой и тушат 15-20 минут.
Требования: Тефтели круглой формы, не развалившиеся, сочные, поверхность - серовато-кремовая; вкус и запах, свойственные тушеному мясу.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 74

Наименование изделия: **Свекла тушеная. Номер рецептуры: № 61**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	100/130	60/90
Морковь	10/12	8/10
Лук	10/12	8/10
Масло растительное	3	3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,02/2,12	3,01/3,9	8,36/10,62	76,58/89,11	1,12/1,65

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	70	100

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Вареную очищенную свеклу натирают на терке, лук нарезают полукольцами, перемешивают, заправляют маслом, добавляют соль и тушат 10-15 мин. При отпуске блюдо посыпают зеленью.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 75

Наименование изделия: Суфле рыбное со сметаной. Номер рецептуры: № 59

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба (минтай)	150/164	90/100
Лук	12/17	10/15
Морковь	12/17	10/15
Сметана	8/10	8/10
Яйцо 1/4	15/30	15/30
Масло растительное	2/5	2/5
Масло сливочное	3/4	3/4

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
28,98/32,8	21,58/24,54	4,58/5,6	323/373,34	0,02

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	140	170

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Подготовленную рыбу отваривают, разделяют на филе без кожи и костей и дважды измельчают на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус и желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 мин при температуре 220°С. Соус: пассерованную на масле муку разводят горячим молоком и варят при слабом кипении 7-10 мин. Затем добавляют сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. Отпускают со сливочным маслом и гарниром.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 76

Наименование изделия: **Пирожок с мясом со сметаной.** Номер рецептуры: № 440.1

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо	100	60
Мука	60	60
Масло сливочное	5	5
Масло растительное	8	8
Дрожжи	1	1
Лук	7	5
Морковь	7	5
Яйцо 1/4	10,1	10,1
Сметана	20	20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
13,02	10,08	4,67	177,2	0,78

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**
10,5 часов

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки", "полумесяца", цилиндрическую и др. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С 8-10 мин.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 77

Наименование изделия: **Салат из капусты.** Номер рецептуры: **№ 45(1)**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста	55/65	40/50
Лук	10/12	8/10
Морковь	15/17	10/15
Масло растительное	3	3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,98/1,05	6,58/7,57	2,99/4,275	79,1/89,25	32,25/36,26

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**
10,5 часов

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

45

60

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, добавляют к капусте соль поваренную йодированную, после этого капусту растирают, выделившийся сок отжимают. Морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют. Лук мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта № 78

Наименование изделия: **Салат «Полевой»**. Номер рецептуры: **№ 25**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	140/150	90/100
Зеленый горошек	10/15	10/15
Яйцо	20/40	20/40
Лук	10/12	8/10
Морковь	23/27	20/25
Масло растительное	4/7	4/7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,12/3,94	9,65/10,48	19,68/21,66	179,8/196,8	29,35/31,32

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10,5 часов	160	200

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Лук нарезают мелко. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: картофель, морковь. Консистенция: слегка плотноватая. Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам Вкус: вареных овощей. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта №79

Наименование изделия: **Сахар**

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

100 гр

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сахар		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0	0	0	339	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

10,5 часов

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: готовый продукт промышленного производства.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Бутурлиновский детский сад №11
_____ С. А. Шапошникова
от «31» марта 2017г.

Технологическая карта №80

Наименование изделия: **Конфеты глазированные шоколадом.**

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Конфеты глазированные шоколадом	100	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,43	5,04	16,41	132,8	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

**Количество часов
содержания детей в ДОУ**

Дети 1-3 лет (ясли)

Дети 3-7 лет (детский сад)

10,5 часов

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: готовый продукт промышленного производства.