

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г.

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Борщ**

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Сад	
	Брутто, г	Нетто,г
Свекла	15	8
Капуста свежая	50	40
Или квашенная	50	50
Картофель	100	80
Морковь	15	8
Лук репчатый	15	8
Томатное пюре	5	5
Масло растительное	3	3
Бульон или вода	180	180
Выход:	200	

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
1,81	4,91	12,74	102,5	10,28

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. При использовании квашеной капусты, ее в тушенном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить сметаной

Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

*Консистенция:* свекла и овощи-мягкие, капуста свежая- упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* малиново-красный, жир на поверхности-оранжевый

*Вкус:* кисло-сладкий, умерено соленый

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Бутерброды со сливочным маслом и с сыром**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Сыр российский, или волжский, или голландский, или швейцарский или московский, или ярославский или степной, или костромской	5	5
Хлеб пшеничный	20	20
Масло сливочное	10	10
Выход: 45г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
4,73	6,88	14,56	160	0,07

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 МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Бутерброды с маслом**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Масло сливочное или медовое	10	10
Хлеб пшеничный	20	20
Выход: 40г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
2,45	7,55	14,62	136	-

Технология приготовления: Хлеб намазывают маслом

Требования к качеству:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба намазанные маслом

*Консистенция:* хлеба-мягкая, масла- мажущееся

*Цвет:* соответствует виду масла

*Вкус:* соответствует виду масла

*Запах:* масла в сочетании со свежим хлебом

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта:№

Наименование изделия: : **Вареники ленивые (полуфабрикат) со сметаной(сгущенным молоком )**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Творог	105	102,5
Мука	30	30
Сахар	10	10
Яйца	0,25	0,25
Выход: 125г		
Сметана(сгущенное молоко)	15	15

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
2,09	1,02	2,04	25,75	0,05

Технология приготовления: В протертый творог вводят, муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25мм.

Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая

Цвет: белый

*Вкус:* свойственный продуктам входящим в блюдо

*Запах:* слабовыраженный запах творога и продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Вареники ленивые (отварные)**

Номер рецептуры: 244

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Вареники ленивые (полуфабрикат)		125
Масса отварных вареников		131
Масло сливочное	4	4
Сахар	2	2
Выход: 135		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
8,91	7,89	9,21	144	0,12

Технология приготовления: подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течении 4-5 мин. Отпускают с маслом и сахаром

Требования к качеству:

*Внешний вид:* кусочки прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* однородная, мягкая, сочная

*Цвет:* белый

*Вкус:* свойственный продуктам входящим в блюдо

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Каша рассыпчатая**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Масса каши	40	140
Масло сливочное	4	4
Выход: 142г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,4	2,99	19,905	140	124

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания рассыпчатых каш требуется: гречневой около 4,5 ч; из поджаренной крупы-1,5-2 часа; из ядрицы быстрорастваривающейся-1,5-2 часа; перловой, ячневой, пшенной, пшеничной-1,5-2 часа; рисовой- около часа.

При варке в наплитной посуде кашу для упревания можно поставить в жарочный шкаф. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

При отпуске рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, можно отпускать сливочным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный данному виду крупы

*Запах:* свойственный данному виду крупы

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Гуляш из отварного мяса**

Номер рецептуры: 293

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка)	58	43
Морковь	15	8
Лук репчатый	15	7
Томатное пюре	5	5
Масло растительное	3	3
Овощной отвар или вода	-	100
Масса соуса		95
Масса гуляша	-	35
Выход: 130г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
6,87	4,13	1,32	63	0,2

Технология приготовления: отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры- каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

*Консистенция:* мяса- сочная, мягкая

*Цвет:* мяса- светло-серый, свойственный овощам и соусу

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта:№

Наименование изделия: **жаркое по-домашнему с мясом**

Номер рецептуры: 292

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Говядина	50	31
Картофель	200	120
Лук репчатый	15	12
Морковь	15	11
Масло сливочное	4	4
Масло растительное	2	2
вода или бульонный отвар	30	30
томат	5	5
Выход :180		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
20,80	5,33	18,50	205	7,26

Технология приготовления: овощи нарезают кусочками и слегка пассируют.

Мясо отваривают и разделяют на мелкие кусочки. Отварное мясо кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают вместе с бульоном и гарниром в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

*Консистенция:* мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая

*Цвет:* мяса-серый, свойственный овощам и соусу

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта:№

Наименование изделия: **жаркое по-домашнему с мясом**

Номер рецептуры: 292

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Говядина	50	31
Картофель	160	135
Лук репчатый	15	10
Морковь	15	10
Масло сливочное	2	2
Масло растительное	3	3
вода или бульонный отвар	22,5	22,5
Выход :175		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
20,80	5,33	18,50	205	7,26

Технология приготовления: овощи нарезают кусочками и слегка пассируют.

Мясо отваривают и разделяют на мелкие кусочки. Отварное мясо кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Отпускают вместе с бульоном и гарниром в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

*Консистенция:* мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая

*Цвет:* мяса-серый, свойственный овощам и соусу

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта:№

Наименование изделия: **жаркое по-домашнему с мясом птицы**

Номер рецептуры: 292

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Мясо птицы	90	60
Картофель	160	135
Лук репчатый	15	10
Морковь	15	10
Масло сливочное	2	2
Масло растительное	3	3
вода или бульонный отвар	22,5	22,5
Выход :175		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
20,80	5,33	18,50	205	7,26

Технология приготовления: подготовленные тушки, варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей.

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют пассированные мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть. Отварное мясо кладут в посуду слоями с овощами, добавляют масло сливочное, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

*Консистенция:* мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая

*Цвет:* мяса-серый, свойственный овощам и соусу

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта:№

Наименование изделия: **жаркое по-домашнему с мясом птицы**

Номер рецептуры: 292

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Мясо птицы	90	60
Картофель	160	135
Лук репчатый	15	10
Морковь	15	10
томат	5	5
Масло сливочное	2	2
Масло растительное	3	3
вода или бульонный отвар	22,5	22,5
Выход :175		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
20,80	5,33	18,50	205	7,26

Технология приготовления: подготовленные тушки, варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей.

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют пассированные мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть. Отварное мясо кладут в посуду слоями с овощами, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

*Консистенция:* мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая

*Цвет:* мяса-серый, свойственный овощам и соусу

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта: №

Наименование изделия: **Запеканка картофельная с мясом**

Номер рецептуры: 308

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	50	38
Картофель	200	120
Лук репчатый	15	8
Морковь	15	8
Масло сливочное	4	4
Масло растительное	3	3
Выход: 170		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
12,13	9,5	25,7	237	3,8

Технология приготовления: Мясо варят, измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком и морковью, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске запеанку нарезают по одному куску на порцию.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом

*Консистенция:* однородная, нежная, сочная

*Цвет:* продуктов, входящих в блюдо

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра кабачковая промышленного производства.**

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Икра кабачковая промышленного производства	70	70
<i>Выход</i>		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,62	2,96	3,74	46,00	342

*Технология приготовления:*

Готовый продукт промышленного производства. Икру из банки порционируют, не перемешивая, в виде горки. Рисунок наносят ложкой.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой

Консистенция: однородная

Цвет: бульона – светло-коричневый

Вкус: сладковатый

Запах: вареных кабачков и входящих по рецептуре продуктов

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Икра свекольная (морковная )**

Номер рецептуры:55

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Свекла	170	133
Или морковь	170	133
Лук репчатый	32	27
Томатное пюре	45	45
Масло растительное	8	8
Выход: 90		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,13	5,56	14,38	120	24,99

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 МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Какао на молоке**

Номер рецептуры: 416

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Какао- порошок	2	2
Сахар	7	7
Молоко	180	180
Вода	10	10
Выход: 200г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,15	2,72	12,96	89	1,2

Технология приготовления: какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* жидкость светло- шоколадного цвета, налита в стакан

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* светло-шоколадный

*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и молока

*Запах:* свойственный какао

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

### Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Капуста тушеная с мясом»**

Номер рецептуры: 144

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Мясо говядины	75	75
Капуста свежая	200	180
Масло растительное	3	3
Томатное пюре	5	5
Морковь	15	10
Лук репчатый	15	12
<b>ВЫХОД</b>		<b>190</b>

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,20	5,28	24,75	120,00	27,20

*Технология приготовления:*

Мясо промывают, нарезают на куски весом 20-30 грамм, заливают водой и тушат в течение 1,5 часа. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют 1 литр воды, тушат до полуготовности, периодически помешивая. Овощи чистят, шинкуют и пассируют на растительном масле с томатом и добавляют к капусте с мясом. Тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения солят.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеной капусты, мяса и томата



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Капуста свежая	200	160
Масло растительное	3	3
Томатное пюре	10	10
Морковь	15	8
Лук репчатый	15	8
Выход: 131		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,13	5,56	14,38	120	24,99

Технология приготовления: нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* умерено соленый

*Запах:* тушеной капусты и томата

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: **картофель отварной**

Номер рецептуры: 136

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Картофель	200	120
Или картофель молодой	200	160
Масса отварного картофеля	-	150
Масло сливочное	5	5
Выход с маслом		145

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
2,92	0,48	19,46	130,7	17,29

Технология приготовления: очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). когда картофель сварится, воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом

*Консистенция:* рыхлая или умеренно плотная

*Цвет:* от белого до светло-кремового

*Вкус:* картофеля, масла сливочного, умеренно-соленый

*Запах:* картофеля, масла сливочного

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **каша молочная с крупой**

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Молоко	185	175
Вода	25	25
Крупа рисовая или манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	15	15
Ячневая или гречневая, перловая, пшено,пшеничная	15	15
Сахар	7	7
Масло сливочное	4	4
Выход: 200г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
6,21	6,37	20,62	164	1,13

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 25г на порцию.

Требования 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 МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **компот из сушеных фруктов**

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Фрукты сушеные смесь	9	22,5
Сахар	8	8
Вода	200	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
0,6	0,23	40,54	141,25	0,5-

Технология приготовления: подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Аскорбиновую кислоту вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15\* непосредственно перед реализацией

Требования к качеству:

*Внешний вид:* компот с прозрачным отваром

*Консистенция:* отвара- жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

*Цвет:* от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

*Вкус:* сладкий или кисло-сладкий

*Запах:* аромат использованных плодов и ягод

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Яблоки	50	35
Сахар	8	8
Вода	200	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
0,6	0,23	40,54	141,25	0,5-

Технология приготовления: яблоки моют, в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, в подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Аскорбиновую кислоту вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15\* непосредственно перед реализацией

Требования к качеству:

*Внешний вид:* сироп прозрачный

*Консистенция:* отвара- жидкая, плодов-мягкая

*Цвет:* присущий вареным плодам в сиропе

*Вкус:* кисло-сладкий

*Запах:* фруктово-концентрированный, приятный

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **котлеты, биточки, шницели рубленые рыбные**

Номер рецептуры: 254

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Филе минтая	120	70
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко или вода	15	15
Лук репчатый	15	8
Масло растительное	2	2
Масло сливочное	5	5
Или соус № 372,385		50
Выход: 80/50		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,18	2,35	3,21	46,3	0,03

Технология приготовления: из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 мм (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели)

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением чеснока 0,5 г нетто.

Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 250-280 градусов 20-25 мин

Отпускают с соусом сметанным или оратно-овощным , прокипяченным маслом.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушеная, картофельное пюре

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом томатно-овощным.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* форма котлеты- овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков- кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

*Цвет:* корочки-коричневый, на разрезе- светло-серый

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **котлеты, биточки, шницели рубленые из мяса**

Номер рецептуры: 299

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Говядина котлетное мясо	60	44
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко или вода	15	15
Лук репчатый	15	8
Масло растительное	2	2
Масло сливочное	5	5
Или соус № 372,385		50
Выход: 80/50		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,18	2,35	3,21	46,3	0,03

Технология приготовления: из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 мм (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели)

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением чеснока 0,5 г нетто.

Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 250-280 градусов 20-25 мин

Отпускают с соусом сметанным или оратно-овощным , прокипяченным маслом.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушеная, картофельное пюре

Требования к качеству:

*Внешний вид:* форма котлеты- овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков- кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

*Цвет:* корочки-коричневый, на разрезе- светло-серый

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Кофейный напиток на молоке**

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	2	2
Сахар	8	8
Молоко	170	170
Вода	20	20
Выход: 200г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,15	2,72	12,96	89	1,2

Технология приготовления: в сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения

Требования к качеству:

*Внешний вид:* кофейный напиток налит в стакан или чашку

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

*Запах:* свойственный какао



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: 218

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Макаронные изделия	35	35
Масло сливочное	4	4
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
2,56	0,36	2,11	17,6	-

Технология приготовления: макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель )варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 2,5 раза (в зависимости от сорта)

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1\3-1\2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая в небольшом количестве воды (на 1 кг. Макаронных изделий 2,2-3 л воды, 15г соли).

Требования к качеству:

*Внешний вид:* макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная

*Цвет:* белый с кремовым оттенком

*Вкус:* свойственный отварным макаронам, в меру соленый

*Запах:* отварных макаронных изделий

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: **макаронны, запеченные с яйцом**

Номер рецептуры: 222

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масса отварных макаронных изделий №17	100	100
Масло сливочное	4	4
Яйца	0,6	0,6
Молоко	33	33
Выход: 122		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
7,73	6,91	23,03	185	0,33

Технология приготовления: обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

*Консистенция:* рыхлая, сочная, мягкая.

*Цвет:* корочки-румяно-золотистый, на разрезе-от светло-кремового до кремового

*Вкус:* умеренно-соленый, свойственный макаронам и яйцам

*Запах:* запеченных макаронных изделий и яиц

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Молоко кипяченое**

Номер рецептуры: 419

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Молоко	200	190
Выход: 190г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
4,58	4,08	7,58	85	2,05

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 МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Нарезка из квашеного огурца»**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Нетто, г	
	сад	
Огурец квашенный	80	
<b>ВЫХОД</b>	<b>80</b>	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,46	0,06	1,08	8,10	3,01

*Технология приготовления:*

Ведро с квашеными огурцами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Огурцы нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

*Требования к качеству:*

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим огурцам

Вкус: квашеных огурцов

Запах: квашеного огурца

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Нарезка из отварной свеклы**

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Свекла	150	118,75
Масло растительное	7,5	7,5
Сахар	2	2
Выход: 125г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
1,781	7,61	10,45	117,3	11,875

Технология приготовления: Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом .

Требования к качеству:

*Внешний вид:* свекла нарезанная соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле и растительному маслу

*Запах:* свеклы и растительного масла

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Оладьи, выпеченные в жарочном шкафу со сметаной»**

Номер рецептуры: 432

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Кефир	60	60
Мука	55	55
Масло растительное	12	12
Яйцо	0,17	7
Сахар	8	8
Дрожжи	1	1
Сметана	12	12
<b>ВЫХОД</b>		<b>100/12</b>

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,02	6,25	42,69	255,38	0,37
9,12	8,12	57,01	332,00	0,48

*Технология приготовления:*

Яйца, сахар, кефир, дрожжи размешивают, добавляют муку, взбивают до получения однородной массы. Ставят в помещение с температурой 35-40 С на 2-2,5 час для брожения. Оладьи выпекают на разогретых толстостенных противнях в жарочном шкафу в течение 15-20 минут при температуре 180-200 °С. Толщина готовых оладий должна быть не менее 2-3 см. Отпускают со сметаной (сгущенным молоком).

*Требования к качеству:*

Внешний вид: две-три оладьи на мягкая, упругая, сочная, мягкая

Цвет: золотистый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: жареных оладий

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта: №

Наименование изделия: **Омлет натуральный**

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	2	2
Молоко	36	36
Масло сливочное	4	4
Масло растительное	2	2
Выход: 100г		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
5,73	11,04	1,1	127	0,10

Технология приготовления: к обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов в течении 8-10 минут

Требования к качеству:

*Внешний вид:* поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

*Консистенция:* однородная, сочная

*Цвет:* золотисто-желтоватый

*Вкус:* свежих запеченных яиц, молока

*Запах:* запеченных яиц.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта: №

Наименование изделия: : **Плов из птицы**

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры	60	60
Масло сливочное	2	2
Рис	40	40
Лук	15	10
Морковь	15	10
Масло растительное	3	3
Выход: 185г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
8,0	7,39	13,38	152	0,2

Технология приготовления: подготовленные тушки, варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей.

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук пассируют, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно

Требования к качеству:

*Внешний вид:* мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый

*Консистенция:* мяса-мягкая, риса- мягкая

*Цвет:* мяса-серый, риса и овощей- от светло до темно-оранжевого

*Вкус:* тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый

*Запах:* тушеного мяса птицы, риса и овощей



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Плов с мясом»**

Номер рецептуры: 322

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Мясо говядины	75	75
Масло растительное	3	3
Морковь	15	10
Лук репчатый	15	12
Крупа рисовая	40	40
Вода	10	10
<b>ВЫХОД</b>	150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,00	13,86	30,09	285,00	0,38
13,00	16,63	35,11	342,00	0,46

*Технология приготовления:*

Нарезанное кусочками мясо тушат в течение 1-1,5 часа, овощи шинкуют, пассируют. Мясо и овощи заливают водой (2,1 на 1 кг крупы), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый

Консистенция: мяса – мягкая, риса - мягкая

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно-оранжевого

Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса, риса и овощей

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **пюре картофельное**

Номер рецептуры:339

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Картофель	200	120
Молоко	40	40
Масло сливочное	4	4
Выход: 140		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
2,92	0,48	19,46	130,7	17,29

**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

**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, умерено соленый, нежный

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Рассольник ленинградский**

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Картофель	100	75
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная	5	5
Морковь	15	10
Лук репчатый	15	5
Огурцы соленые	40	30
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	187,5	187,5
Выход: 250г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
8,41	20,46	66,36	483	30,15

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части рассольника- огурцы, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель- брусочками, коренья- соломкой

*Консистенция:* овощей, мяса- мягкая, сочная; огурцов- слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* жира на поверхности- желтый, овощей- натуральный

*Вкус:* умерено соленый, с умеренной кислотностью

*Запах:* продуктов, входящих в рассольник

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта:№

Наименование изделия: **Рыба запеченная в омлете**

Номер рецептуры: 263

Наименование сборника рецептов:Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Из филе, выпускаемого промышленностью: судак	106	98
Или хек тихоокеанский	106	98
Или треска, минтай	106	98
Масса припущенной рыбы	87	87
Мука	3	3
Яйца	0,6	0,6
Молоко	8	8
Выход: 122г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
12,7	3,63	2,57	94	0,3

Технология приготовления: Филе рыбы нарезают на порционные куски , затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу 30 минут до готовности при температуре 200 градусов

Требования к качеству:

*Внешний вид:* поверхность имеет поджаренную корочку

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* золотисто-коричневый, рыбы- на разрезе-серый

*Вкус:* запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта: №

Наименование изделия: **Рыба тушеная с овощами**

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Из филе, выпускаемого промышленностью: судак	116	98
Или хек тихоокеанский	106	98
Или треска, минтай	106	98
Морковь	15	10
Лук репчатый	15	10
Томатное паста	5	5
Выход: 124г		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
7,66	3,85	2,2	74	1,96

Технология приготовления: Филе рыбы нарезают на порционные куски, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху чередуя со слоями нарезанных соломкой моркови и лука репчатого, заливают водой, добавляют томатную пасту и запекают в жарочном шкафу 30 минут до готовности. Запекают в жарочном шкафу при температуре 200 градусов.

Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* тушеный кусочек рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* филе рыбы-на разрезе белый или светло-серый, соуса-розовый, овощей-натуральный

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом и овощами

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Свекольник**

Номер рецептуры: 64

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Свекла	50	40
Картофель	120	80
Морковь	15	12
Лук репчатый	15	10
Томатное пюре	5	5
Масло растительное	3	3
Бульон или вода	175	175
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
1,81	4,91	12,74	102,5	10,28

Технология приготовления: картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 минут, затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль.

Свекольник можно заправить сметаной.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекл, морковь, лук- соломкой, картофель-брусочками)

*Консистенция:* свекла и овощи-мягкие,соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* малиново-красный, жир на поверхности-оранжевый

*Вкус:* кисло-сладкий, умерено соленый

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): « Соус томатный с овощами»

Номер рецептуры: 367

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Томатное пюре	10	10
Морковь	20	16
Лук репчатый	20	14
Масло растительное	2	2
<b>ВЫХОД:</b>		92

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,68	11,09	12,47	39,30	9,91
12,79	11,20	16,00	215,31	0,71

*Технология приготовления:*

Морковь, лук режут, припускают на растительном, добавляют томат, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут .

*Требования к качеству:*

Внешний вид: однородная масса с гладкой поверхностью, без комочков.

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: соуса – в зависимости от его вида

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Суп картофельный с крупой**

Номер рецептуры: 86

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Картофель	100	75
Крупа: перловая, гороховая гречневая, овсяная, пшеничная, пшено	10	10
или рисовая, хлопья овсяные «Геркулес»	5	5
<i>или манная</i>	7,5	7,5
Морковь	15	12
Лук репчатый	15	12
Масло растительное	3	3
Бульон или вода:		
Для круп пшеничной, овсяной, перловой	165	165
Для остальных круп	250	250
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
2,67	2,8	17,135	104,5	8,25

Технология приготовления: Лук мелко шинкуют, морковь нарезают соломкой и припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Крупу(рисовую,перловую,пшеничную,гречневую, пшенную) кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами и варят до готовности.

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 МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Картофель	120	72
Макаронны, лапша, вермишель, фигурные изделия	10	10
Морковь	15	8
Лук репчатый	15	12
Масло растительное	3	3
Масло сливочное	4	4
Бульон или вода:	180	180
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
2,68	2,83	17,1	104,75	8,25

Технология приготовления: овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель- брусочками или кубиками, коренья- брусочками, соломкой 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, макаронные изделия, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части супа- картофель и овощи, 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 МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Суп с зеленым горошком, яйцом**

Номер рецептуры: 95

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Картофель	100	80
Морковь	15	10
Лук репчатый	15	12
Масло растительное	5	5
Бульон или вода:	175	175
Зеленый консервированный горошек	20	20
Яйца	0,25	0,25
сметана	12	12
Выход:200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,9	5,7	22,3	129	5,75

Технология приготовления: Лук мелко шинкуют, морковь нарезают соломкой и припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи ,зеленый консервированный горошек, нарезанные яйца, варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Перед снятием с огня добавить сметану

Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части супа- картофель, яйца и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки.

*Консистенция:* картофель и овощи 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 МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Суп картофельный с клецками**

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Картофель	100	50
Морковь	15	10
Лук репчатый	15	10
Лук репчатый	15	12
Масло растительное	5	5
Бульон или вода:	180	180
Клецки готовые №127, 128		
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
2,09	3,36	12,13	87,25	5,75

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части супа- картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера

*Консистенция:* картофель и овощи мягкие; клёчки -упругие, 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 МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Клецки мучные**

Номер рецептуры: 128

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Мука пшеничная	10	10
Молоко или вода	12	12
Яйца	4	4
Выход: 26г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
1,12	0,92	5,47	34,7	-

Технология приготовления: в молоко или воду кладут муку и заваривают тесто, которое не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 градусов, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин

Требования к качеству:

*Внешний вид:* клёчки одинакового размера

*Консистенция:* мягкая, нежная

*Цвет:* кремовый

*Вкус:* отварного теста

*Запах:* отварного теста

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта:№

Наименование изделия: **Запеканка из творога**

Номер рецептуры: 251

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Творог	95	95
Крупа манная	15	15
Или мука пшеничная	15	15
Сахар	7	7
Яйца	0,1	0,1
Масло сливочное	4	4
Масло растительное	2	2
Сметана	15	15
Выход:110		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
17,76	12,1	18,38	254	0,24

Технология приготовления: протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень или форму. Поверхность массы разравнивают, поливают сливочным растопленным маслом. За 10 минут до готовности смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20-30мин при температуре 220-280 градусов до образования на поверхности румяной корочки. Отпускается со сметаной (сгущенным молоком)

Требования к качеству:

*Внешний вид:* порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая

*Цвет:* корочки- золотисто-желтый, на разрезе-белый,соуса-светло-коричневый

*Вкус:* творога и продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **тефтели мясные**

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Говядина котлетное мясо	60	44
Крупа рисовая	10	25
Масло растительное	1	1
Лук репчатый	10	8
Масло растительное	2	2
Масло сливочное	5	5
Или соус № 372,385		50
Выход: 80\50		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,18	2,35	3,21	46,3	0,03

Технология приготовления: мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков. Шарики помещают на противень в духовой шкаф при температуре 250-280 градусов, 20-25 минут.

Отпускают с соусом сметанным или оратно-овощным , прокипяченным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков без трещин

*Консистенция:* в меру плотная, сочная

*Цвет:* тефтелей-коричневый

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
	60	60
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00

*Требования к качеству:*

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ №17  
\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный .**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Хлеб пшеничный обогащенный йодом	15	15
	20	20
	30	30
	60	60
	60	60
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00

*Требования к качеству:*

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Хлеб ржаной**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
4,95	0,90	25,05	130,00	0,00

*Требования к качеству:*

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Чай на молоке**»

Номер рецептуры: 413

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Чай	0,5	0,5
Сахар	10	10
Молоко	180	180
Вода	40	40
<b>ВЫХОД:</b>		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,67	2,34	14,31	89	1,20

*Технология приготовления:*

Молоко закипятить. Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белого

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова

приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Чай с сахаром**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Чай-заварка №410 (мл)	30	30
Вода	160	160
Сахар	7	7
Выход: 200г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
0,06	0,02	9,99	40	0,03

Технология приготовления: в стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий

*Запах:* свойственный чаю

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: : **Чай-заварка**

Номер рецептуры: 410

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Чай высшего или первого сорта (сухой)	2	2
Вода	216	216
Выход: 200г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
29,85	27,39	85,41	712	4,55

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 МБДОУ №17

\_\_\_\_\_ О.В. Пустоварова  
приказ № 26-ОД от 10.01.2022г

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Яйца вареные**

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Яйца в (шт)	1	40
Выход: 40г		1 шт.

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
6,21	6,37	20,62	164	1,13

Технология приготовления: яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 гр. соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1\2 шт. на порцию.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

*Консистенция :* умеренно плотная

*Цвет:* белок-белый, желток-желтый

*Вкус:* вкус свежего вареного яйца, приятный

*Запах:* свойственный свежесваренным яйцам