

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А.Соломенникова

В.А.Соломенникова



Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда:

Хлеб пшеничный

Рецептура № 7.052-1

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	Дети	0,035	0,035
Выход готового блюда, г			35

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00266
Жиры, г	0,00032
Углеводы, г	0,01754
Калорийность, ккал	72,765
С, мг	

Технология приготовления

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова



Технологическая карта № 7.003

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **Хлеб ржаной**

Рецептура № 7.003

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	Дети	0,04	0,04
Выход готового блюда, г			40

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00264
Жиры, г	0,00048
Углеводы, г	0,01672
Калорийность, ккал	65,16
С, мг	

Технология приготовления

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А.Соломенникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда:

Батон с маслом

Рецептура № 7.261

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Батон	Дети	0,03	0,03
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
Выход готового блюда, г			30/4

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0022
Жиры, г	0,0025
Углеводы, г	0,01414
Калорийность, ккал	0,098
С, мг	2,5

Технология приготовления

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова



Технологическая карта

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **ГРЕНКИ 15 г**

Рецептура № 7.34/2/4

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	Дети	0.018	0.018
Выход готового блюда, г			15

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00129
Жиры, г	0,00014
Углеводы, г	0,00821
Калорийность, ккал	41,58
С, мг	

Технология приготовления

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10*10 мм, а затем подсушивают в жарочном шкафу, до хрустящей корочки. Внешний вид – кубики одинакового размера, равномерно подсушены. Цвет – золотистый, или светло-коричневый. Консистенция – хрустящая. Запах – свойственный для сухариков из хлеба.

УТВЕРЖДАЮ:

Васильева

Заведующий Детским садом № 460
В.А.Сотюменникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Методические рекомендации и технические документы)

Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным

Наименование блюда:

Рецептура № 4.8/4

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,003	0,003
Геркулес	Дети	0,023	0,023
Молоко	Дети	0,1	0,095
Соль	Дети	0,0008	0,0008
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00523
Жиры, г	0,00752
Углеводы, г	0,02594
Калорийность, ккал	174,825
С, мг	6,42

Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет: сероватый. Консистенция: густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах: свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: Каша гречневая молочная со сливочным маслом 200 г

Рецептура № 4.2/4

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	Дети	0,105	0,09975
греча	Дети	0,025	0,025
Сахар	Дети	0,003	0,003
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
вода	Дети	0,09	0,09
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00421
Жиры, г	0,00665
Углеводы, г	0,0225
Калорийность, ккал	182,6025
С, мг	11,62

Технология приготовления

Крупуперебирают промывают, засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут . После чего добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения, на слабом огне. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Температура подачи 65 С.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова



Технологическая карта
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях (Методические рекомендации и технические документы)

**Каша вязкая из пшена и риса молочная
"Дружба 3" с маслом**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.091/1

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,003	0,003
Молоко	Дети	0,105	0,09975
Пшено	Дети	0,013	0,013
Рис	Дети	0,013	0,013
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
Вода	Дети	0,09	0,09
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00533
Жиры, г	0,00722
Углеводы, г	0,02654
Калорийность, ккал	187,9695
С, мг	0,1

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 рисовую крупу и варят 5 - 10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова



Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Каша пшеничная молочная с маслом
сливочным 200 гр**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.127

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,003	0,003
Молоко	Дети	0,11	0,1
Соль	Дети	0,0008	0,0008
Пшеничная крупа	Дети	0,024	0,024
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
Вода	Дети	0,088	0,088
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00645
Жиры, г	0,00631
Углеводы, г	0,03231
Энергетическая ценность, ккал	207,612
С, мг	

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет – светло-коричневый. Консистенция крупы – мягкая, каши – густая, на тарелке слегка расплывается. Запах свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова



Технологическая карта детского сада

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Каша рисовая вязкая молочная со сливочным маслом

Наименование блюда:

Рецептура № 7.162/1

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,003	0,003
Молоко	Дети	0,105	0,09975
Рис	Дети	0,025	0,025
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
Вода	Дети	0,09	0,09
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00441
Жиры, г	0,00701
Углеводы, г	0,02321
Калорийность, ккал	166,4595
С, мг	11,62

Технология приготовления

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ детским садом № 460
Б.А.Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технологические документы)

**Каша пшениная молочная
с маслом сливочным**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.11/4/4

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,003	0,003
Молоко	Дети	0,12	0,12
Пшено	Дети	0,025	0,025
Соль	Дети	0,001	0,001
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
Вода	Дети	0,05	0,05
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0.00642
Жиры, г	0.00788
Углеводы, г	0.02695
Калорийность, ккал	203,904
С, мг	0,4

Технология приготовления

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид: поверхность без засохших пленок. Цвет: светло-желтый. Консистенция: густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшениной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус: характерный молочной пшениной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова

Технологическая карта № 460
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях (Методические рекомендации и технические документы)

Каша ячневая с маслом сливочным

Наименование блюда:

Рецептура № 4.14/4

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,003	0,003
Молоко	Дети	0,108	0,1
Соль	Дети	0,0008	0,0008
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
Ячневая крупа	Дети	0,025	0,025
Выход готового блюда, г			

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,005
Жиры, г	0,00601
Углеводы, г	0,02425
Калорийность, ккал	165,672
С, мг	0,4

Технология приготовления

Перебранную и промытую крупу кладут в кипящую воду и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах- свойственный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий детским садом № 460

В.А.С. Пономенникова

Технологическая карта детского сада

Сборник технических нормативов для питания детей дошкольных организациях
(Методические рекомендации и методические документы)

Наименование блюда:

Сыр 17 г

Рецептура № 7.12/10/4

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	Дети	0,0175	0,017
Выход готового блюда, г			17

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00442
Жиры, г	0,00456
Углеводы, г	0
Калорийность, ккал	59,8752
С, мг	0,1

Технология приготовления

Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

Васильева В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда:

Сыр 10 г

Рецептура № 7.435/2

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	Дети	0,011	0,01
Выход готового блюда, г			10

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00239
Жиры, г	0,00247
Углеводы, г	0
Калорийность, ккал	29,1456
С, мг	0,06

Технология приготовления

Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).



ЗЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ детским садом № 460
- В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей дошкольных организациях (Методические рекомендации и технические документы)

Сосиски отварные 50 гр

Наименование блюда:

Рецептура № 7.40/8

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски	Дети		50.0
Выход готового блюда, г			50

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01052
Жиры, г	0,00073
Углеводы, г	133.0
Калорийность, ккал	
С, мг	

Технология приготовления

Сосиски промышленного производства по соответствующим техническим документам (ГОСТ, СТО, ТУ), в оболочке, без просроченного срока хранения, освобождают от оболочки, закладывают в кипящую воду и варят 3-5 минут.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А.Соломенникова



Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Запеканка из творога с яблоками 150

Наименование блюда:

Рецептура № 8.16/5

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
Яйцо	Дети	0,1275	0,1275
Сметана	Дети	0,003	0,003
Яблоки	Дети	0,01929	0,0145
Соль	Дети	0,00075	0,00075
Творог	Дети	0,10714	0,105
Манка	Дети	0,002	0,002
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Масло сливочное	Дети	0,0015	0,0015
Вода	Дети	0,015	0,015
Выход готового блюда, г			150

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01702
Жиры, г	0,02982
Углеводы, г	0,02979
Калорийность, ккал	406,62
С, мг	1,02

Технология приготовления

Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо нарезают мелким кубиком (0,5*0,5). В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде (10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу, сырые яйца, сахар, яблоки, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С в течение 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения .

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Запеканка из творога 150

Наименование блюда:

гр

Рецептура № 7.н039-1

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,003	0,003
Яйцо	Дети	0,109	0,109
Сметана	Дети	0,001	0,001
Творог	Дети	0,13	0,13
Манка	Дети	0,002	0,002
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Масло сливочное	Дети	0,001	0,001
Молоко	Дети	0,02	0,02
Выход готового блюда, г			150

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	1,95
Жиры, г	26,175
Углеводы, г	14,46
Калорийность, ккал	373,635
С, мг	0,348

Технология приготовления

В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде (10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу, сырые яйца, сахар, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С в течение 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий детским садом № 460
В.А. Менникова



Технологическая карта
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические условия)

Наименование блюда: **Яйцо отварное 20 г**

Рецептура № 7.1/6/1

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
яйцо	Дети	0,5	0,5
Выход готового блюда, г			20

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0024
Жиры, г	0,00203
Углеводы, г	0,00014
Калорийность, ккал	31,4
С, мг	

Технология приготовления

Промытые , в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца заливают холодной водой и варят 10 мин с момента закипания воды. Затем воду сливают и заливают вареные яйца холодной водой до остывания.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

Б.А. Соломенникова



Технологическая карта № 34

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и методические документы)

Наименование блюда:

Омлет натуральный 120 г

Рецептура № 7.н038/6

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	Дети	0,06	0,06
Яйцо	Дети	1,435	1,435
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Масло сливочное	Дети	0,001	0,001
Выход готового блюда, г			120

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00942
Жиры, г	0,01207
Углеводы, г	0,00303
Калорийность, ккал	176,7
С, мг	

Технология приготовления

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем вливают в разогретую смазанную маслом сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду и соединять с общей массой. За несколько минут до готовности поверхность омлета промазывают сливочным маслом. Перед подачей нарезают на порции. Температура подачи 65 С.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова
детский сад
№ 460

Технологическая карта №
Сборник технических нормативов для питания детей дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Салат из отвар. картофеля, моркови, свеклы с репчатым луком, соленым огурцом и растительным маслом

Наименование блюда:

Рецептура № 7.29/1

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто	Нетто
Морковь	Дети	0.015	0.015
Огурцы консервир	Дети	0.007	0.005
Соль	Дети	0.0005	0.0005
Масло растительное	Дети	0.003	0.003
Лук	Дети	0.012	0.01
Картофель	Дети	0.03	0.03
Свекла	Дети		0.013
Выход готового блюда, г			60

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0.85
Жиры, г	5.38
Углеводы, г	6.58
Калорийность, ккал	75.51
С, мг	2.5

Технология приготовления

Картофель, морковь, свеклу моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный, входящим в рецептуру, овощам. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях (Методические рекомендации и технические условия)



Огурец
консервированный
30 гр

Наименование блюда:

Рецептура № 7.367

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы консервированные	Дети	0,03488	0,03
Выход готового блюда, г			30

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00023
Жиры, г	0,00003
Углеводы, г	0,00068
Калорийность, ккал	3,51
С, мг	

Технология приготовления

Огурцы консервированный нарезают порционно на кусочки.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Кукуруза
консервированная 20/30
гр.**

Наименование блюда:

Рецептура № 4.1/1.

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервиров	Дети	0.02	0.02
Выход готового блюда, г			20

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00071
Жиры, г	0,00013
Углеводы, г	0,0056
Калорийность, ккал	26,46
С, мг	

Технология приготовления

Консервированную кукурузу доводят до кипения в собственном соку, затем отвар сливают.

При отпуске можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г.) Внешний вид-кукуруза сохранила форму. Цвет-желтый. Консистенция-мягкая. Запах-свойственный консервированной кукурузе. Вкус-характерный консервированной кукурузе.



УТВЕРЖАЮ:
Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова

Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Салат из отварного картофеля с зеленым луком и растит.маслом 30гр.

Наименование блюда:

Рецептура № 7.34/1/3

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,0005	0,0005
Масло растительное	Дети	0,00251	0,00251
Картофель	Дети	0,025	0,025
Лук зеленый	Дети	0,00425	0,003
Выход готового блюда, г			30

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00053
Жиры, г	0,0023
Углеводы, г	0,00433
Калорийность, ккал	39,17061
С, мг	

Технология приготовления

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5x0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Лук зеленый перебирают, тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем шинкуют мелким кубиком. Компоненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, картофель сохраняет форму нарезки, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный картофелю и луку зеленому. Консистенция картофеля мягкая, лука упругая. Запах свойственный для отварного картофеля и лука зеленого с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для отварного картофеля и лука зеленого с маслом растительным.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая Свердловской области детским садом № 460

Васильева В.А. Комменникова



Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Морковь
тушеная 50 г**

Наименование блюда:

Рецептура № 8.10/3

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0.05307	0.04246
Сахар	Дети	0.00099	0.00099
Сметана	Дети	0.00249	0.00249
Соль	Дети	0.00033	0.00033
Мука	Дети	0.00099	0.00099
Масло сливочное	Дети	0.00149	0.00149
Вода	Дети	0.00499	0.00499
Выход готового блюда, г			50

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0007
Жиры, г	0,0023
Углеводы, г	0,00521
Калорийность, ккал	40,67559
С, мг	0,85

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают кубиком (1,0*1,0см), припускают с добавлением воды (20% к массе) и сливочного масла. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой и варят 10-15мин., затем добавляют сметану, соль, сахар

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова



Технологическая карта № № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Помидор

порционный 35г

Наименование блюда:

Рецептура № 7.098/4

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	Дети	0,036	0,035
Выход готового блюда, г			35

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00078
Жиры, г	0,00014
Углеводы, г	0,00354
Калорийность, ккал	14,6556
С, мг	

Технология приготовления

Помидоры промывают, удаляют плодоножки, режут на порционные кусочки.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

Васильева В.А. Соколенникова



Технологическая карта

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Икра кабачковая
30 гр

Наименование блюда:

Рецептура № 7.275/2

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая	Дети	0,0312	0,03
Выход готового блюда, г			30

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0006
Жиры, г	0,0027
Углеводы, г	0,00282
Калорийность, ккал	32,8851
С, мг	4,5

Технология приготовления

Икру кабачковую извлечь из банок, прогреть, помешивая.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технологические документы)

Наименование блюда:

Салат из помидор 30 гр

Рецептура № 7.288/3

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Помидоры	Дети	0,055	0,05
Выход готового блюда, г			50,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,61
Жиры, г	0,61
Углеводы, г	2,75
Калорийность, ккал	66,59
С, мг	

Технология приготовления

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и растительным маслом.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий детским садом № 460

В.А. Слюменникова

Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Салат из отварной свеклы с растительным маслом

Наименование блюда:

Рецептура № 4.20/1

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Свекла	Дети	0,06	0,06
Выход готового блюда, г			60,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,828
Жиры, г	4,452
Углеводы, г	6,342
Калорийность, ккал	69,732

Технология приготовления

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно-красный или бордовый. Консистенция – мягкая. Запах – свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным. Вкус характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.



УТВЕРЖАЮ
Заведующий МАДОУ Детским садом № 460
В.А.Солдатович
детский сад № 460

Технологическая карта
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические нормы)

Наименование блюда: **Огурец свежий порционный 30г**

Рецептура № 7.014

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	Дети	0,029	0,029
Выход готового блюда, г			30

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00023
Жиры, г	0,00003
Углеводы, г	0,0011
Калорийность, ккал	4,06
С, мг	

Технология приготовления

Огурцы промывают, нарезают на порционные кусочки.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ детским садом № 460
Васильева С.А. Осоменникова



Технологическая карта №
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: Салат из огурцов с растительным маслом

Рецептура № 7.291/3

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Укроп зелень	Дети	0,0015	0,0015
Огурцы свежие	Дети	0,0495	0,04455
Масло растительное	Дети	0,0018	0,0018
Выход готового блюда, г			

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00047
Жиры, г	0,00193
Углеводы, г	0,00197
Калорийность, ккал	24,3908
С, мг	

Технология приготовления

Огурцы промывают, удаляют плодоножки, режут кружочками или ломтиками, солят. Заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью.



Технологическая карта № 460
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические карты)

Наименование блюда: Салат из белокочанной капусты и моркови с растительным маслом 45 гр

Рецептура № 7.001/1

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
морковь	Дети	0,0075	0,0075
Капуста	Дети	0,04	0,0375
Масло растительное	Дети	0,00225	0,0022
Выход готового блюда, г			45

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00078
Жиры, г	0,0023
Углеводы, г	0,004
Калорийность, ккал	35,745
С, мг	

Технология приготовления

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочергу, затем нарезают соломкой добавляют протертую морковь, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. В подготовленную капусту добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид: салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет: белый или светло-кремовый. Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная. Запах: свойственный свежей белокочанной капусте, моркови с маслом растительным. Вкус, характерный свежей белокочанной капусте с морковью с маслом растительным, сладковатый.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях (Методические рекомендации и технические документы)

Рагу из овощей

150 г

Наименование блюда:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда: 7.н180

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,015	0,015
Соль	Дети	0,00087	0,00087
Капуста	Дети	0,085	0,062
Мука	Дети	0,00173	0,00173
Масло растительное	Дети	0,00147	0,00147
Картофель	Дети	0,05	0,05
Лук	Дети	0,015	0,012
Вода	Дети	0,039	0,039
Выход готового блюда, г			150

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	2,35
Жиры, г	3,42
Углеводы, г	16,30
Калорийность, ккал	99,826
С, мг	9,2

Технология приготовления

Очищенный картофель, морковь, лук репчатый нарезают дольками или кубиками. Картофель слегка обжаривают, морковь и лук припускают с добавлением воды (15% к массе) и масла. Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают. Затем обжаренный картофель и припущенные овощи соединяют и соусом белым, тушат 10-15 мин, добавляют капусту и продолжают тушить 15-20 мин. Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла. Муку пассеруют, подсушивают и разводят горячей водой, добавляют припущенные овощи, соль и варят 15-20 мин. Соус процеживают овощи протирают. При отпуске можно добавить зелень.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Картофельное пюре.

Наименование блюда:

Рецептура № 7.3/3/4

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	Дети	0,03	0,03
Соль	Дети	0,001	0,001
Картофель	Дети	0,23333	0,14
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
Выход готового блюда, г			150

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00344
Жиры, г	0,00423
Углеводы, г	0,02437
Калорийность, ккал	143,388
С, мг	10,7

Технология приготовления

Очищенный картофель заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 мин на плите, затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема, растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения пышной однородной массы. Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях (Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **Бигус с мясом**

Рецептура № 7.061/1

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,013	0,013
Сметана	Дети	0,003	0,003
Капуста	Дети	0,2	0,185
Мука	Дети	0,001	0,001
Укроп зелень	Дети	0,002	0,002
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
Лук	Дети	0,015	0,012
Масло сливочное	Дети	0,0035	0,0035
Мясо	Дети	0,1	0,09
Томатная паста	Дети	0,003	0,003
Выход готового блюда, г			230

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,02452
Жиры, г	0,02349
Углеводы, г	0,01624
Калорийность, ккал	358,1046
С, мг	

Технология приготовления

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

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А.Соломенникова



Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: Картофель и овощи тушеные в соусе 100 гр

Рецептура № 7.н227/1

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети	0,036	0,036
Лук	Дети	0,012	0,01
Морковь	Дети	0,01	0,01
Зеленый горошек	Дети	0,0035	0,003
Мука	Дети	0,0001	0,0001
Масло сливочное	Дети	0,002	0,002
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Выход готового блюда, г			

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00149
Жиры, г	0,0033
Углеводы, г	0,01005
Калорийность, ккал	81,3229
С, мг	32,5

Технология приготовления

Подготовленные очищенные овощи (картофель и морковь) нарезают дольками ,лук шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус и тушат. За 5 минут до готовности добавляют зеленый горошек, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении.

Соус: Морковь и лук мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла в течении 10-15 минут. Муку подсушивают на сковороде (без масла) до светло – желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют воды ,вымешивают до образования однородной массы ,и варят до готовности.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова



Технологическая карта (кулинарный рецепт) №

Макаронные изделия отварные с сыром
110 гр

Наименование блюда:

Рецептура № 7.43-2/3/4

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,0007	0,0007
Макаронные изделия	Дети	0,035	0,035
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сыр	Дети	0,007	0,007
Выход готового блюда, г			110

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0051
Жиры, г	0,0045
Углеводы, г	0,02392
Калорийность, ккал	151,33
С, мг	

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в пароконвектомате. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет светло-серый или светло-кремовый. Консистенция мягкая. Запах, свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А.Соломенникова



Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях (Методические рекомендации и технические документы)

Картофельное пюре с морковью

Наименование блюда:

Рецептура № 7.66с

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,029
Молоко	Дети	0,02	0,019
Картофель	Дети		0,108
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
Выход готового блюда, г			

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0029
Жиры, г	0,00385
Углеводы, г	0,02108
Калорийность, ккал	123,48
С, мг	

Технология приготовления

Очищенные картофель и морковь варят по отдельности и протирают горячими вместе через протирочную машину. В горячую протертую массу вводят растопленное кипящее сливочное масло и горячее кипяченое молоко, все прогревают и взбивают до пышной массы.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А.Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях (Методические рекомендации и технические документы)

**Картофель отварной
100 гр**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.251

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети	0,1	0,101
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Выход готового блюда, г			100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00191
Жиры, г	0,00254
Углеводы, г	0,01666
Калорийность, ккал	103,24
С, мг	7,2

Технология приготовления

Очищенный Картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А.Соломенникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда:

Греча с овощами

Рецептура № 7.368

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,015	0,015
Греча	Дети	0,025	0,025
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Лук	Дети	0,015	0,0126
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Выход готового блюда, г			

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0029
Жиры, г	0,00377
Углеводы, г	0,01815
Калорийность, ккал	103,9014
С, мг	

Технология приготовления

Крупу гречневую перебирают, промывают, кладут в подсоленную воду и варят при слабом огне. В конце варки добавляют сливочное масло. Очищенные нашинкованные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. Соединяют с отварной гречей, и помешивая прогревают в течении 10-15 минут.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова



Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Картофельное
пюре.**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.64-1

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	Дети	0,01474	0,014
Соль	Дети	0,001	0,001
Картофель	Дети	0,11	0,1
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Выход готового блюда, г			100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	2,0
Жиры, г	2,87
Углеводы, г	14,79
Калорийность, ккал	99,5
С, мг	32,5

Технология приготовления

Очищенный картофель заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 мин на плите, затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема, растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения пышной однородной массы. Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий детским садом № 460
В.А. Соменникова



Технологическая карта (кулинарная рецептура)

Макаронные изделия отварные с сыром
110 гр

Наименование блюда:

Рецептура № 7.43-2/3/4

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,0007	0,0007
Макаронные изделия	Дети	0,035	0,035
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сыр	Дети	0,005	0,005
Выход готового блюда, г			110

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0051
Жиры, г	0,0045
Углеводы, г	0,02392
Калорийность, ккал	151,33
С, мг	

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (при соотношении 1:6) макароны 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дурилаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в пароконвектомате. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет светло-серый или светло-кремовый. Консистенция мягкая. Запах, свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

Васильева В.А. Соколовникова

Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Макаронные изделия

Наименование блюда:

в молоке с маслом

Рецептура № 7.н132

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,0013	0,0013
Молоко	Дети	0,12	0,12
Макаронные изделия	Дети	0,009	0,009
Масло сливочное	Дети	0,002	0,002
Вода	Дети	0,05	0,05
Выход готового блюда, г			200,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0041
Жиры, г	0,0054
Углеводы, г	0,0135
Калорийность, ккал	116,9
С, мг	0,34

Технология приготовления

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны 15 мин., вермишель 10 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце -сливочное масло. Температура подачи 65 градусов С.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Сопоменникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Макаронные изделия отварные

Наименование блюда:

Рецептура № 7.н151-1

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	Дети	0,048	0,048
Масло сливочное	Дети	0,00203	0,00203
Выход готового блюда, г			130

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00431
Жиры, г	0,00256
Углеводы, г	0,03001
Калорийность, ккал	153,17676
С, мг	

Технология приготовления

Длинные макароны разламывают на мелкие части.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Проверяют на готовность – на разрезе не должно быть прослойки проваренной муки.

Морковь, корень петрушки шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем ошпаривают. Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара, затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин.

Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при t 140-160 °C 5 мин.

Температура подачи 65°C.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Жаркое по
домашнему

Наименование блюда:

Рецептура № 7.н070

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,012	0,012
Мука	Дети	0,001	0,001
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
Картофель	Дети	0,16	0,16
Лук	Дети	0,015	0,012
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Мясо	Дети	0,1	0,09
Вода	Дети	0,045	0,045
Выход готового блюда, г			230

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01523
Жиры, г	0,01655
Углеводы, г	0,02349
Калорийность, ккал	297,17586
С, мг	0,1

Технология приготовления

Отварное мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию, картофель и лук кубиками. Лук бланшируют и пассеруют с морковью. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованные овощи, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист, зелень. Содержание в сырьевом наборе на выход 180 гр жаркого составляет - 220 гр, на выход 230 гр - 281 гр.

Потери при тепловой обработке - 18 %.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова

Технологическая карта №
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **Плов из мяса курицы**

Рецептура № 7.4/9/1

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
вода	Дети	0,096	0,096
кура	Дети	0,12333	0,092
лук	Дети	0,01619	0,0136
масло растительное	Дети	0,014	0,014
морковь	Дети	0,015	0,015
рис	Дети	0,0406	0,0406
соль	Дети	0,003	0,003
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01936
Жиры, г	0,0180911
Углеводы, г	0,02968
Калорийность, ккал	0,3848
С, мг	

Технология приготовления

Отработанные тушки кладут в воду (2-2,5 л на 1 кг), доводят до кипения, варят до готовности при слабом кипении., периодически удаляя пену. Отварные тушки кур охлаждают, нарубают на куски массой 20г , отделяют мякоть от кости. Очищенные морковь и репчатый лук нарезают соломкой, нарезанные овощи припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассычатой рисовой каши (1:2,1), добавляют соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягченного риса), в конце варки- перемешивают. При отпуске можно добавить мелко- нарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид- рис хорошо набухший, рассычатый , соотношение продуктов соответствует рецептуре. Цвет мяса-светло – коричневый, риса – серовато-

белый, овощей светло- желтый. Консистенция- мягкая, сочная. Запах –
свойственный тушеному мясу кур с овощами и с рисом. Вкус – характерный
тушеному мясу, овощей и риса , без подгорелости.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях (Методические рекомендации и технические документы)

**Котлета из
говядины.**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.н163

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	Дети	0,01067	0,01067
Хлеб пшеничный	Дети	0,00333	0,00333
Масло растительное	Дети	0,00133	0,00133
Лук	Дети	0,015	0,012
Мясо	Дети	0,071	0,07
Выход готового блюда, г			80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01242
Жиры, г	0,01088
Углеводы, г	0,00374
Калорийность, ккал	161,3088
С, мг	

Технология приготовления

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Лук пассеруют на растительном масле и соединяют с фаршем. Массу перемешивают, формируют котлеты-овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. Изделия доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Температура подачи 65 С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр составляет - 69 гр, на выход 80 гр - 92 гр. Потери при тепловой обработке - 12 %.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Кнели рыбные паровые

Наименование блюда:

Рецептура № 7.150с

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	Дети	0,03	0,03
Молоко	Дети	0,024	0,024
Горбуша	Дети	0,1	0,075
Мука	Дети	0,002	0,002
Масло сливочное	Дети	0,001	0,001
Выход готового блюда, г			80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0109
Жиры, г	0,00366
Углеводы, г	0,00362
Калорийность, ккал	107,9352
С, мг	0,63

Технология приготовления

Филе рыбы без костей измельчают на мясорубке. В рыбный фарш добавляют молочный соус, соль и снова пропускают через мясорубку. В массу добавляют взбитые белки и хорошо перемешивают. Готовую кнельную массу разделяют двумя столовыми ложками или из кондитерского мешка в виде клецек и выкладывают на смазанный маслом противень и припускают 10-15 мин.

Для приготовления молочного соуса муку слегка пассеруют, разводят горячим молоком и проваривают 10 мин.

УТВЕРЖДАЮ:



Заведующий МАДОУ детским садом № 460
- В.А.Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Голубцы ленивые в
молочном соусе.**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.н243

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	Дети	0,12	0,12
Молоко	Дети	0,03	0,03
Рис	Дети	0,007	0,007
Капуста	Дети	0,12	0,1
Мука	Дети	0,001	0,001
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Лук	Дети	0,015	0,012
Масло сливочное	Дети	0,002	0,002
Мясо	Дети	0,088	0,06238
Выход готового блюда, г			230

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01392
Жиры, г	0,01464
Углеводы, г	0,01758
Калорийность, ккал	245,09916
С, мг	

Технология приготовления

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют на растительном масле, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают в противень, добавляют молочный соус и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С. Молочный соус 30 гр: масло сливочное 1 гр, молоко 30 гр, мука 1,5 гр.

Температура подачи 65 С.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях (Методические рекомендации и технические документы)

Котлета

из мяса кури

Наименование блюда:

Рецептура № 7.114

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	Дети	0,01	0,01
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
Вода	Дети	0,023	0,023
Кура	Дети	0,145	0,07505
Выход готового блюда, г			80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01115
Жиры, г	0,01173
Углеводы, г	0,00495
Калорийность, ккал	169,38945
С, мг	0,3

Технология приготовления

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с луком. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты и укладывают на смазанный растительным маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Температура подачи 65°C.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Фрикадельки мясные паровые

Наименование блюда:

Рецептура № 7.230

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	Дети	0,004	0,004
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Масло сливочное	Дети	0,001	0,001
Мясо	Дети	0,08	0,08
Вода	Дети	0,014	0,014
Выход готового блюда, г			80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01456
Жиры, г	0,01381
Углеводы, г	0,00366
Калорийность, ккал	196,506
С, мг	0,11

Технология приготовления

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют, замоченный в воде хлеб, и снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, размягченное сливочное масло и перемешивают котлетную массу. Разделявают в виде шариков и варят на пару (в пароконвектомате).



УТВЕРЖАЮ
Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **Биточки рыбные**

Рецептура № 7.355

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	Дети	0,1	0,1
Молоко	Дети	0,01	0,01
Хлеб пшеничный	Дети	0,013	0,013
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
Лук	Дети	0,007	0,007
Горбуша	Дети	0,12	0,0672
Выход готового блюда, г			80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01503
Жиры, г	0,00669
Углеводы, г	0,00705
Калорийность, ккал	145,5696
С, мг	0,5

Технология приготовления

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают вместе с луком на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке и пшеничным хлебом, добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр биточков составляет – 73 гр, на выход 80 гр – 97 гр. Потери при тепловой обработке – 17%.
Температура подачи 65°C.

УТВЕРЖАЮ:

Заведующий ЦДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Гуляш из мяса
говядины 100 г**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.11/8

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,001	0,001
Мука	Дети	0,002	0,002
Лук репчатый	Дети	0,01786	0,015
Масло сливочное	Дети	0,0015	0,0015
мясо	Дети	0,10	0,09
вода	Дети	0,06	0,06
Выход готового блюда, г			100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ
блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01471
Жиры, г	0,01495
Углеводы, г	0,00465
Калорийность, ккал	234,5
В1, мг	
В2, мг	
С, мг	
Са, мг	
Fe, мг	

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления: Говядину нарезают кубиком (массой 15-20 гр),слегка обжаривают, затем заливают горячей кипяченой водой и варят 15 мин. Очищенный лук нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды(10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим бульоном от

варки мяса. Добавляют припущенный лук, соль и варят 15 мин. Вареные кубики мяса заливают соусом и тушат до готовности 15-20 мин. Внешний вид- форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе. Цвет – мяса светло- коричневый, соуса – светло – кремовый. Консистенция – мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты. Запах- свойственный тешенному мясу.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова

Технологическая карта

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Суп картофельный
с рыбой 0,2

Наименование блюда:

Рецептура № 4.19/2

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,01	0,01
Соль	Дети	0,00125	0,00125
Рыба	Дети	0,0445	0,04
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
Лук	Дети	0,015	0,012
картофель	Дети	0,08	0,08
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	7,232
Жиры, г	4,104
Углеводы, г	14,616
Калорийность, ккал	144,44
С, мг	

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без костей и нарезают на кусочки. Из пищевых рыбных отходов варят бульон, процеживают. Очищенные морковь и лук шинкуют. Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без костей и нарезают на кусочки. Из пищевых рыбных отходов варят бульон, процеживают. Овощи очищают и нарезают: картофель кубиком (1*1 см) лук шинкуют соломкой. Картофель нарезают дольками. В кипящий бульон кладут картофель, лук и варят. За 15 мин до готовности овощей кладут куски рыбы, соль. В готовый суп кладут масло сливочное и доводят до кипения. При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень. (1-2 г).

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
Воск В.А. Соломенникова



Технологическая карта № 7.056
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Суп-лапша домашняя на курином бульоне

Наименование блюда:

Рецептура № 7.056

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,01	0,01
Яйцо	Дети	0,1	0,1
Мука	Дети	0,012	0,012
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Лук	Дети	0,015	0,012
Бульон	Дети	0,185	0,185
Вода	Дети	0,003	0,003
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	1,68
Жиры, г	1,176
Углеводы, г	8,168
Калорийность, ккал	48,263
С, мг	0,48

Технология приготовления

В кипящий бульон кладут морковь, нарезанную соломкой припущенную с растительным маслом, бланшированный и слегка пассерованный репчатый лук, варят при слабом кипении 8-10 мин, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль, варят до готовности. За 2 мин. до окончания варки, добавляют рубленую зелень.

Приготовление домашней лапши:

В холодную кипяченую воду добавляют соль, яйца, перемешивают. Муку просеивают на стол в виде горки, делают углубление (воронку), в него вливают смесь воды и яиц, замешивают крутое тесто. Выдерживают тесто до 30 мин. для набухания клейковины, раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Пласты посыпают мукой, складывают один на другой и режут на полоски шириной 35-45 мм, а затем шинкуют соломкой. Лапшу подсушивают при температуре 40-50° С слоем в 10 мм 2-3 часа, просеивают от муки. Лапшу закладывают в кипящую подсоленную воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде (чтобы не замутить бульон в супе), а затем закладывают в бульон.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Суп с клецками
с мясом кури 200 гр**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.192-1

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,01	0,01
Яйцо	Дети	0,05	0,05
Мука	Дети	0,008	0,008
Кура	Дети	0,02	0,02
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Картофель	Дети	0,045	0,045
Лук	Дети	0,012	0,01
Масло сливочное	Дети	0,001	0,001
Бульон	Дети	150,0	0,150
Вода	Дети	0,012	0,012
Выход готового блюда, г			200,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0058
Жиры, г	0,0032
Углеводы, г	0,0114
Калорийность, ккал	0,096
С, мг	1,2

Технология приготовления

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. Вареное мясо кури режут на кусочки, добавляют в суп. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: Мука пшеничная 8 гр, масло сливочное 1 гр, яйцо 1/18 шт (2,2 гр), вода 12 гр. Масса теста 22,5 гр.

Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 минут, затем охлаждают, и нарезают кружочками массой 10 гр, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг), варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова

Технологическая карта № 1368860/1539
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **Свекольник с мясом
со сметаной**

Рецептура № 7.102

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,01	0,01
Сметана	Дети	0,005	0,005
Масло растительное	Дети	0,0015	0,0015
Картофель	Дети	0,04	0,04
Лук	Дети	0,015	0,012
Мясо	Дети	0,012	0,01
Томатная паста	Дети	0,0025	0,0025
Вода	Дети	0,2	0,2
Свекла	Дети	0,05	0,05
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00915
Жиры, г	0,00936
Углеводы, г	0,01713
Калорийность, ккал	178,6887
С, мг	6,75

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 С, затем припускают с добавлением воды. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованный томат - пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 3 - 5 мин до готовности вводят отварное мясо, нарезанное на кусочки, соль, сахар и лавровый лист.

В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБУДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технологические карты)

Суп-пюре гороховый 250 гр

Наименование блюда:

Рецептура № 7.29/2

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,01	0,01
Соль	Дети	0,00125	0,00125
Мука	Дети	0,002	0,002
Лук	Дети	0,015	0,012
Масло сливочное	Дети	0,001	0,001
Горох	Дети	0,03	0,03
Вода	Дети	0,2125	0,2125
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0104
Жиры, г	0,00277
Углеводы, г	0,02926
Калорийность, ккал	172,575
С, мг	0,6

Технология приготовления

Горох промывают (целый замачивают в холодной воде на 3-4 часа), варят до полуготовности, добавляют нарезанную морковь, лук и варят до размягчения. Затем горох с овощами протирают в горячем состоянии вместе с отваром. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10 мин (готовят белый соус). Протертую массу из гороха и овощей соединяют с соусом и проваривают 5-7 мин. В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить гренки и мелко нарезанную зелень.

УТВЕРЖАЮ:

Заведующий М/ДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

детский сад

Технологическая карта №460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Рассольник

«Ленинградский» с мясом
куры, сметаной 200г

Наименование блюда:

Рецептура № 7.037с/4

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети	0,045	0,45
лук	Дети	0,012	0,01
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
морковь	Дети	0,01	0,01
Огурцы консервир	Дети	0,013	0,012
перловка	Дети	0,005	0,005
сметана	Дети	0,005	0,005
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
кура	Дети	0,015	0,012
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	5,34
Жиры, г	2,75
Углеводы, г	11,17
Калорийность, ккал	96,36
С, мг	

Технология приготовления: крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную на растительном масле, морковь, пассерованный лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 минут. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения. Отварное мясо курицы нарезают на кусочки. Температура подачи 65 °С

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А.Соломенникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Борщ с мясом со сметаной

Наименование блюда:

Рецептура № 7.н39с-1

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,01	0,01
Сметана	Дети	0,005	0,005
Капуста	Дети	0,053	0,032
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Картофель	Дети	0,03	0,03
Лук	Дети	0,015	0,01
Бульон	Дети	0,16	0,12
Укроп	Дети	0,001	0,001
Мясо	Дети	0,012	0,01
Свекла	Дети	0,033	0,03
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0057
Жиры, г	0,0062
Углеводы, г	0,0108
Калорийность, ккал	114,2
С, мг	8,6

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу, морковь, лук припускают. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, сахар, соль и варят 5 - 7 минут. За 1 - 2 минуты до готовности кладут сметану и зелень. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам. Потери при тепловой обработке – 32 %.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Суп картофельный
с рыбой 0,2

Наименование блюда:

Рецептура № 4.19/2

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,01	0,01
Соль	Дети	0,00125	0,00125
Рыба	Дети	0,0525	0,04625
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
Лук	Дети	0,015	0,012
картофель	Дети	0,1	0,1
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	7,232
Жиры, г	4,104
Углеводы, г	14,616
Калорийность, ккал	144,44
С, мг	

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без костей и нарезают на кусочки. Из пищевых рыбных отходов варят бульон, процеживают. Очищенные морковь и лук шинкуют. Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без костей и нарезают на кусочки. Из пищевых рыбных отходов варят бульон, процеживают. Овощи очищают и нарезают: картофель кубиком (1*1 см) лук шинкуют соломкой. Картофель нарезают дольками. В кипящий бульон кладут картофель, лук и варят. За 15 мин до готовности овощей кладут куски рыбы, соль. В готовый суп кладут масло сливочное и доводят до кипения. При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень. (1-2 г).

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Суп-пюре из
разных овощей**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.27/2
Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,01	0,01
Молоко	Дети	0,03	0,03
Соль	Дети	0,001	0,001
Капуста	Дети	0,02	0,016
Зеленый горошек	Дети	0,005	0,004
Картофель	Дети	0,02	0,02
Масло сливочное	Дети	0,001	0,001
Лук	Дети	0,012	0,01
Мука	Дети	0,001	0,001
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,002416
Жиры, г	0,003912
Углеводы, г	0,010312
Калорийность, ккал	82,296
С, мг	

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Овощи очищают, картофель и капусту варят отдельно. Морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды за 10-15 мин. До окончания припускают, добавляют зеленый горошек. Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии. Муку пассируют, разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10 минут (готовят белый соус). Протертые овощи соединяют с соусом, добавляют горячее молоко, соль и проваривают 5-10 минут. В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Суп из овощей на курином бульоне 200 гр.

Наименование блюда:

Рецептура № 7.106

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,01	0,01
Капуста	Дети	0,025	0,02
Укроп зелень	Дети	0,00125	0,00125
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Картофель	Дети	0,04	0,025
Лук	Дети	0,012	0,01
Бульон	Дети	0,2	0,2
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	15,2
Жиры, г	10,7
Углеводы, г	9,7
Калорийность, ккал	55,378
С, мг	32,5

Технология приготовления

В кипящий бульон кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, соль. За 3 мин. до готовности вводят зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

Васильева В.А. Соломенникова

Технологическая карта

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Компот из
сухофруктов.**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.115/1

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,012	0,012
Сухофрукты	Дети	0,01	0,01
Вода	Дети	0,216	0,216
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00049
Жиры, г	0,00003
Углеводы, г	0,01708
Калорийность, ккал	67,104
С, мг	50,2

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 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Йогурт
питьевой
200 гр**

Наименование блюда:

Рецептура № 4.79.4

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт питьевой	Дети	0,2	0,2
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	5,6
Жиры, г	6,4
Углеводы, г	22,6
Калорийность, ккал	170,0
С, мг	0,77

Технология приготовления

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В. А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы) № 460

Напиток из шиповника

100 гр

Наименование блюда:

Рецептура № 7.15/10/3

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,004	0,004
Вода	Дети	0,115	0,115
Шиповник	Дети	0,007	0,007
Выход готового блюда, г			100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00024
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,01091
Калорийность, ккал	40,5
С, мг	44,5

Технология приготовления

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают. В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника, без постороннего. Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова



Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Кофейный напиток на
молоке (150 гр)**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.029

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,095	0,09
Молоко	Дети	0,15	0,1425
Кофейный напиток	Дети	0,001	0,001
Вода	Дети	0,05	0,05
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	3,92
Жиры, г	4,01
Углеводы, г	18,68
Калорийность, ккал	140,945
С, мг	

Технология приготовления

Кофейный напиток заливают кипятком,
размешивают, добавляют горячее кипяченое
молоко, сахар и вновь доводят до кипения.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда:

Чай с сахаром

Рецептура № 7.10/10

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,008	0,008
Чай	Дети	0,00025	0,00025
Вода	Дети	0,2	0,2
Выход готового блюда, мл/г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,00908
Калорийность, ккал	34,11
С, мг	12

Технология приготовления

При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид-жидкость, без осадка. Цвет – светло-коричневый, прозрачный. Консистенция – жидкая, однородная. Запах – свойственный для чая, без постороннего. Вкус – характерный для чая, сладкий.

УТВЕРЖАЮ
Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А.Соломенникова



Технологическая карта №460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда:

Чай с молоком с сахаром

Рецептура № 7.12/10/4

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0.01	0.01
Молоко	Дети	0.12	0.12
Чай	Дети	0.0006	0.0006
Вода	Дети	0.0894	0.0894
Выход готового блюда, г/мл			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00316
Жиры, г	0,00338
Углеводы, г	0,01421
Калорийность, ккал	96,75
С, мг	0,26

Технология приготовления

При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид- жидкость, без осадка. Цвет- светло-коричневый, прозрачный. Консистенция- жидкая, однородная. Запах- свойственный для чая и молока, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.



УТВЕРЖАЮ
Заведующий МАУП Детским садом № 460
В.А. Соколов

Технологическая карта № 460
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технологические документы)

Наименование блюда: **Компот**

Рецептура № 4.5/10

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,012	0,012
ягоды: сухофрукты	Дети	0,01	0,01
Вода	Дети	0,216	0,216
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00069
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,02577
Калорийность, ккал	67,104
С, мг	95,41

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 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

Васильева Елена Владимировна

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические рекомендации)

Наименование блюда:

Чай с молоком и сахаром

Рецептура № 7.12/10/1

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,009	0,009
Молоко	Дети	0,045	0,045
Чай	Дети	0,0002	0,0002
Вода	Дети	0,135	0,135
Выход готового блюда, г/мл			180

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0118
Жиры, г	0,01278
Углеводы, г	0,01009
Калорийность, ккал	60,66
С, мг	

Технология приготовления

При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид- жидкость, без осадка. Цвет- светло-коричневый, прозрачный. Консистенция- жидкая, однородная. Запах- свойственный для чая и молока, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
Моисеева Е.В.



Технологическая карта №

№ 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Кофейный напиток на
молоке (150 гр)**

Наименование блюда:

Рецептура № 7.084

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,095	0,09
Молоко	Дети	0,15	0,1425
Кофейный напиток	Дети	0,001	0,001
Вода	Дети	0,05	0,05
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	3,92
Жиры, г	4,01
Углеводы, г	18,68
Калорийность, ккал	140,945
С, мг	

Технология приготовления

Кофейный напиток заливают кипятком,
размешивают, добавляют горячее кипяченое
молоко, сахар и вновь доводят до кипения.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ «детским садом № 460»
В.А. Соколенникова



Технологическая карта

Сборник технических нормативов для питания детей дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические условия)

Наименование блюда: **Кисель из ягод.**

Рецептура № 7.8/10/3

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
Ягоды	Дети	0,01	0,01
Вода	Дети	0,173	0,173
Крахмал	Дети	0,008	0,008
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0002
Жиры, г	0,00001
Углеводы, г	0,02434
Калорийность, ккал	96,165
С, мг	

Технология приготовления

Ягоды размораживают, промывают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей кипяченой водой и варят 10-15 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения и, при помешивании, вводят крахмал, разведенный охлажденным отваром (1 часть крахмала на 5 частей отвара), доводят до кипения. В конце добавляют отжатый сок. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 35 С (перед реализацией). Для детей 3-6 лет-50 мг на 1 порцию. Внешний вид-поверхность без пленок, без комков заварившегося крахмала. Цвет – соответствует ягодам. Консистенция-вязкая, полужидкая, однородная. Запах-свойственный клюкве, без постороннего. Вкус – характерный для ягод, кисло-сладкий.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Сгущенное
молоко 20 гр

Наименование блюда:

Рецептура № 7.351

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко сгущенное	Дети	0,020	0,020
Выход готового блюда, г			20

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	19,73
Жиры, г	23,28
Углеводы, г	15,28
Калорийность, ккал	87,333
С, мг	

Технология приготовления

Молоко сгущенное разливают порционно.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А.Соломенникова



Технологическая карта № 460

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Ватрушка со сметаной

Наименование блюда:

Рецептура № 7.6/12/3

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,00233	0,00233
Яйцо	Дети	0,13333	0,13333
Сметана	Дети	0,01667	0,01667
Молоко	Дети	0,02	0,02
Соль	Дети	0,00013	0,00013
Дрожжи	Дети	0,00133	0,00133
Мука	Дети	0,05467	0,05467
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
Масло сливочное	Дети	0,0014	0,0014
Выход готового блюда, г			80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00795
Жиры, г	0,01144
Углеводы, г	0,0419
Калорийность, ккал	298,93502
С, мг	

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добавляют 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку, тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста формируют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин., затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают и выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8 мин.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова

Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда:

Ватрушка с джемом

Рецептура № 7.150

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
масло сливочное	Дети	0,001	0,001
мука	Дети	0,04	0,04
сахар	Дети	0,001	0,001
яйцо	Дети	0,06	0,06
молоко	Дети	0,02	0,02
дрожжи	Дети	0,0015	0,0015
джем	Дети	0,01	0,01
масло растительное	Дети	0,001	0,001
Выход готового блюда, г			80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	5,31
Жиры, г	6,81
Углеводы, г	46,14
Калорийность, ккал	288,87
С, мг	0

Технология приготовления

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски. укладывают их швом в низ на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта

Сборник технических нормативов для питания детей дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда:

Шанежка с картофелем

Рецептура № 7.148/1

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
картофель	Дети	0,02	0,02
масло сливочное	Дети	0,001	0,001
мука	Дети	0,04	0,04
сахар	Дети	0,001	0,001
яйцо	Дети	0,124	0,124
молоко	Дети	0,0222	0,02
масло растительное	Дети	0,002	0,002
дрожжи	Дети	0,0002	0,0002
Выход готового блюда, г			80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	5,05
Жиры, г	7,05
Углеводы, г	27,74
Калорийность, ккал	212,852
С, мг	32,5

Технология приготовления

Тесто готовят безопасным способом.
Готовое тесто делят на куски, и раскатывают в шарики. Через 5 минут выкладывают на противень смазанный растительным маслом и оставляют на растойку, минут на 30-40. Затем на тесто укладывают картофельную массу. Выпекают при 230-240С в течении 10 минут. Готовые шаньги смазывают сливочным маслом.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В. А. Соломенникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Булочка творожная
80 гр

Наименование блюда:

Рецептура № 7.2/12/1

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
мука	Дети	0,048	0,048
сахар	Дети	0,002	0,002
соль	Дети	0,0001	0,0001
яйцо	Дети	0,2	0,2
молоко	Дети	0,014	0,014
дрожжи	Дети	0,0005	0,0005
творог	Дети	0,015	0,015
Масло растительное	Дети	0,003	0,003
Выход готового блюда, г			80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	9,6
Жиры, г	12,17
Углеводы, г	38,21
Калорийность, ккал	330,928
С, мг	

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В дежурную емкость загружают протертый творог, добавляют теплое молоко, сахар, яйцо, соль, разведенные дрожжи. В подготовленную смесь всыпают муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло. Тесто оставляют для брожения на 1,5-2 часа. Из теста формируют шарики, укладывают на смазанную растительным маслом противень для растойки. Поверхность смазывают смесью яйца и выпекают при 220-220 С.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соколов



Технологическая карта

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных учреждениях
(Методические рекомендации и технические документы)

**Коржик
молочный
75 гр**

Наименование блюда:

Рецептура № 3.8/20/2

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Коржик молочный	Дети	0.075	0.075
Выход готового блюда, г			75

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0.00443
Жиры, г	0.00908
Углеводы, г	0.04808
Калорийность, ккал	273
С, мг	

Технология приготовления

Коржик молочный выдать порционно.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

В.А. Соломенникова

Технологическая карта **Детский сад**

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **Фруктовое пюре 125 гр**

Рецептура № 3.042

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Фруктовое пюре	Дети	0,125	0,125
Выход готового блюда, г			0,125

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	5,6
Жиры, г	1,1
Углеводы, г	1,3
Калорийность, ккал	40,5
С, мг	

Технология приготовления

Раздать порционно.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460

Борисова А.А. Коломенникова



Технологическая карта детского сада

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Сок фруктовый 200

Наименование блюда:

гр

Рецептура № 7.031-1

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый	Дети	0,2	0,2
Выход готового блюда, г			200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,1
Жиры, г	0,02
Углеводы, г	2,02
Калорийность, ккал	92,0
С, мг	

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ детским садом № 460
В.А. Соломенникова



Технологическая карта №
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **Яблоко**

Рецептура № 7-131-2

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категори я	Брутто , Г	Нетто, г
Яблоко	Дети	150,0	150,0
Выход готового блюда, г			150,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,525
Жиры, г	0,525
Углеводы, г	15,585
Калорийность, ккал	59,4
С, мг	

Технология приготовления

Фрукты помыть и раздать порционно.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий детским садом № 460
В.А.Соловьева



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей дошкольного возраста в образовательных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **Киви**
180 гр

Рецептура № 7.326

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Киви	Дети	0,18	0,18

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00114
Жиры, г	0,00072
Углеводы, г	0,01458
Калорийность, ккал	70,2
С, мг	

Технология приготовления

Киви промыть и раздать порционно

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ДООУ детским садом № 460
В.А. Юмешникова



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.301

Наименование блюда:

Мандарин 14

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Мандарин	Дети	0,14	0,14

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ
блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00083
Жиры, г	0,00021
Углеводы, г	0,00777
Калорийность, ккал	39,368
С, мг	

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

Количество часов содержания детей в ДООУ	Дети
5 д 10,5 ч	140

Технологическая карта приготовления блюда в ДООУ:

Технология приготовления

Мандарины промыть по инструкции «Обработка фруктов» и раздать порционно.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
Ф.А. Соломенникова

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.301-2

Наименование блюда:

Мандарины 150 гр.

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Мандарин	Дети	0,15	0,15

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ
блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0.00012
Жиры, г	0.0003
Углеводы, г	0,01123
Калорийность, ккал	56.9164
С, мг	

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	150

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мандарины промыть по инструкции «Обработка фруктов» и раздать порционно.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий детским садом № 460
В.А. Соменникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей дошкольных организациях
(Методические рекомендации по техническим документам)

Наименование блюда: **Апельсин**

Рецептура № 7.224

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	Дети	0,16	0,16
Выход готового блюда, г			160

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00101
Жиры, г	0,00022
Углеводы, г	0,01154
Калорийность, ккал	44,8
С, мг	

Технология приготовления

Фрукты помыть и раздать порционно.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ЦПОУ детским садом № 460
Воскобойникова Л.А. Поменникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **Апельсин**

Рецептура № 7.012

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	Дети	0,15	0,15
Выход готового блюда, г			150

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00095
Жиры, г	0,00021
Углеводы, г	0,01082
Калорийность, ккал	42
С, мг	

Технология приготовления

Фрукты помыть и раздать порционно.

УТВЕРЖИЛИ
Заведующий МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 460»
В.А. Соломенникова



Технологическая карта №
Сборник технических нормативов для питания детей дошкольных организациях
(Методические рекомендации и другие документы)

Наименование блюда: **Яблоко 160 гр**

Рецептура № 7-131 -1

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко	Дети	160,0	160,0
Выход готового блюда, г			160,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00056
Жиры, г	0,00056
Углеводы, г	0,01661
Калорийность, ккал	63,36
С, мг	

Технология приготовления

Фрукты помыть и раздать порционно.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ЦДМДОУ детским садом № 460
В.А. Соколенникова



Технологическая карта №
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические нормы (детские дошкольные образовательные организации))

Наименование блюда: **Банан**
200 гр

Рецептура № 7.168

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Банан	Дети	0,2	0,2

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0021
Жиры, г	0,00014
Углеводы, г	0,03052
Калорийность, ккал	124,6
С, мг	

Технология приготовления

Бананы промыть и раздать порционно

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детским садом № 460
Воспитатель Соломенникова



Технологическая карта № 460
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **Киви**
140 гр

Рецептура № 7.326/6

Раскладка продуктов блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Киви	Дети	0,14	0,14

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00112
Жиры, г	0,00056
Углеводы, г	0,01134
Калорийность, ккал	54,6
С, мг	

Технология приготовления

Киви промыть и раздать порционно

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий Детским садом № 460
В.А.С. Менникова



Технологическая карта №

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: **Яблоко**

Рецептура № 7-131

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко	Дети	140,0	140,0
Выход готового блюда, г			140,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00049
Жиры, г	0,00049
Углеводы, г	0,01454
Калорийность, ккал	55,44
С, мг	

Технология приготовления

Фрукты помыть и раздать порционно.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ «детский сад № 460»
В.А.Соломенникова



Технологическая карта №
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
(Методические рекомендации и технические документы)

Наименование блюда: Яблоко 130 гр

Рецептура № 7.092

Раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко	Дети	130,0	130,0
Выход готового блюда, г			130,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00046
Жиры, г	0,00046
Углеводы, г	0,0135
Калорийность, ккал	51,48
С, мг	

Технология приготовления

Фрукты помыть и раздать порционно.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ДООУ детским садом № 460
В.А. Шаменникова



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 29/2

Наименование блюда:

Слива 100 гр.

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Слива	Дети	0,1	0,1

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ
блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00072
Жиры, г	0,00027
Углеводы, г	0,0099
Калорийность, ккал	45,0
С, мг	

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

Количество часов содержания детей в ДООУ	Дети
5 д 10,5 ч	100

Технологическая карта приготовления блюда в ДООУ:

Технология приготовления

Фрукты промыть по инструкции «Обработка фруктов» и раздать порционно.