МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Каша молочная сборная «Дружба»**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания дошкольников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№134**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Рис](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/9/19.php) | 5/10 | 5/10 |
| [Крупа пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/9/158.php) | 5/10 | 5/10 |
| Гречка | 5/10 | 5/10 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/13.php) | 51 | 51 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/10.php) | 34.5 | 34.5 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/14.php) | 10 | 10 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/9.php) | 3 | 3 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3.1 |
| Жиры, г | 4.3 |
| Углеводы, г | 16.2 |
| Калорийность, ккал | 116 |
| B1, мг | 0.05 |
| B2, мг | 0.07 |
| C, мг | 0.1 |
| Ca, мг | 61.49 |
| Fe, мг | 0.39 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150/4 | 200/5 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Крупы перебирают, промывают. Рис засыпают в кипящую, подсоленную воду, перемешивают, варят 10-15 мин, заливают горячее кипящее молоко и засыпают пшено, гречку сахар, перемешивают и варят до готовности, периодически помешивая. Кашу можно готовить на цельном молоке. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Чай с лимоном и сахаром**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания дошкольников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№196**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | 3 |
| [Чай](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/36.php) | 0.3 | 0.1 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/10.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/14.php) | 15 | 15 |
| [Лимон](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/11/76.php) | 4 | 4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0.05 |
| Жиры, г | 0 |
| Углеводы, г | 6.9 |
| Калорийность, ккал | 27 |
| C, мг | 0.56 |
| Ca, мг | 1.43 |
| Fe, мг | 0.04 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150/12/5 | 200/15/7 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар, кладут тонкий кружочек лимона и заливают чаем. Отпускают горячим 60-70°С. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Технологическая карта № 173

**Наименование изделия:1**

**Номер рецептуры: Бутерброд с маслом**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 20/4 |  | 30/5 |

         Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углево-ды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 1,54 | 3,46 | 9,75 | 78 | 4,48 | 0,23 | 0,02 | 0,02 | 0 |

  Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 2,3 | 4,36 | 14,62 | 108 | 6,6 | 0,34 | 0,03 | 0,03 | 0 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

*Консистенция:*мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона).

*Вкус:* масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:*масла сливочного в сочетании со свежим (батоном).

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **снежок**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№б/н**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| Снежок, | 232.5 | 225 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3 |
| Жиры, г | 2.3 |
| Углеводы, г | 4.5 |
| Калорийность, ккал | 72 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 1.1 |
| Ca, мг | 180 |
| Fe, мг | 0 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 100 | 150 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов снежок наливают непосредственно в стаканы. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Салат из моркови с растительным маслом**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№17**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 116 | 93 |
| [Чеснок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3 | 3 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/8.php) | 7 | 7 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 1.21 |
| Жиры, г | 7.09 |
| Углеводы, г | 9.69 |
| Калорийность, ккал | 105.92 |
| B1, мг | 0.06 |
| B2, мг | 0.07 |
| C, мг | 3.26 |
| Ca, мг | 47.49 |
| Fe, мг | 0.66 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 45 | 60 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Морковь промыть, очистить, нашинковать. Добавить чеснок, пропущенный через пресс. Заправить растительным маслом. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Щи со сметаной**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№32**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Капуста белокочанная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/18.php) | 25 | 20 |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/3.php) | 15 | 10.5 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 8 | 6.4 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/4.php) | 5 | 4.2 |
| [Сметана](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/24.php) | 2 | 2 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 120 | 120 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 1 | 1 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0.84 |
| Жиры, г | 0.67 |
| Углеводы, г | 3.69 |
| Калорийность, ккал | 24.66 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.02 |
| C, мг | 9.87 |
| Ca, мг | 25.9 |
| Fe, мг | 0.31 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 200 | 250 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

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

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование изделия: **Плов из отварной птицы**

Номер рецептуры: 416

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Курица 1 категории потрошеная | 158,10 | 140/101\* | 207,5 | 184/132\* |
| Масса отварной мякоти птицы без кожи |  | 53,3 |  | 70 |
| Масло растительное | 8,4 | 8,4 | 11 | 11 |
| Лук репчатый | 16,8 | 8,4 | 22 | 11 |
| Морковь | 10,7 | 8,4 | 14 | 11 |
| Крупа рисовая | 37,3 | 37,3 | 49 | 49 |
| Бульон для риса | 79,24 | 79,24 | 104 | 104 |
| Масса готового риса с овощами |  | 107 |  | 140 |
| Выход |  | 160 |  | 210 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 10,03 | 10,00 |  | 27,76 | 237,45 | 0,30 |

 \*В числителе — масса тушек кур до варки, в знаменателе — масса тушек вареных кур. Химический состав данного блюда на 160 гр:

 Химический состав данного блюда на 210 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 13,16 | 13,12 |  | 36,43 | 311,65 | 0,4 |

**Технология приготовления:**Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 мин. Оставляют в бульоне.

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и доводят плов до готовности при умеренном нагреве в течение 35—40 мин (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой так, чтобы сверху была отварная мякоть кур. При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15 % от массы риса.

**Температура подачи:**65 °С.

**Срок реализации:**не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:**птица нарезана кубиками, морковь, лук — соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах пригоревших мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

﻿﻿

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№332**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Кисель из концентрата](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/14/149.php) | 12 | 12 |
| [Сахарный песок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/416.php) | 3 | 3 |
| [Крахмал](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/150.php) | 0.1 | 0.1 |
| [Вода](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/54.php) | 95 | 95 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда | Потери питательных веществ продуктов при обработке, % |
| Белки, г | 0 | 35 |
| Жиры, г | 0 | 0 |
| Углеводы, г | 5.57 | 15 |
| Калорийность, ккал | 24.8 | 2 |
| B1, мг | 0 | 0 |
| B2, мг | 0 | 0 |
| C, мг | 0 | 40 |
| Ca, мг | 0.0806 | 28 |
| Fe, мг | 0.0021 | 45 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тип довольствующихся / Количество часов содержания детей в ДОУ | 8-10 часов | 12 часов | 24 часа |
| Дети 1-3 лет | 180 | 180 | 180 |
| Дети 3-7 лет | 200 | 200 | 200 |

*Технологическая карта приготовления блюда в столовой (кафе), организации питания:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Хлеб пшеничный**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№147**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Вид обработки: **Без обработки**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Хлеб пшеничный](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/1/99.php) | 100 | 100 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 6.14 |
| Жиры, г | 2.14 |
| Углеводы, г | 41.86 |
| Калорийность, ккал | 214.43 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 0 |
| Fe, мг | 0 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 35 | 50 |

**Технология приготовления:**Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

**Требования к качеству:**Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Технологическая карта № 215

Наименование кулинарного изделия (блюда):     **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Молоко | 45 | 45 | 60 | 60 | 80 | 80 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 180 | 1,05 | 1,20 | 12,30 | 64,50 | 24,75 | 0,30 | 0,02 | 0,06 | 0,00 |
| 200 | 1,40 | 1,60 | 16,40 | 86,00 | 33,00 | 0,40 | 0,02 | 0,08 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 65С.

*Требования к качеству:*

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Мутный. Цвет светло-кофейный.