

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«МЕДВЕДЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование блюда по технологической карте	Номер	Страница
1	Запеканка из творога	251	243
2	Пудинг из творога	249	241
3	Суп молочный манный	99	149
4	Суп молочный пшенный	101б	150
5	Суп молочный рисовый	101а	150
6	Суп молочный гречневый	101в	150
7	Суп молочный с овсяными хлопьями	101г	150
8	Суп молочный вермишелевый	100	149

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры № 251

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	93	92	93	92
Крупа манная	8	8	8	8
Сахар	4	4	4	4
Яйца	1/10шт.	4	1/10шт.	4
Масло сливочное	4	4	4	4
Масло растительное	1	1	1	1
Сухари	4	4	4	4
Сметана	5	5	5	5
Выход	-	100	-	100

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
17,54	16,51	12,05	17,15	247	0,24	0,05	0,26	147,3	0,69

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

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

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 735 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Пудинг из творога (запеченный)

Номер рецептуры № 249

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Творог			50	50	70	70
Крупа манная			6	6	8	8
Яйца			1/10шт.	4	1/8шт.	5
Сахар			4	4	5	5
Изюм			4	4	6	6
Ванилин			0,01	0,01	0,01	0,01
Масло сливочное			2	2	2	2
Масло растительное			1	4	4	4
Сухари			4	4	4	5
Сметана			4	4	5	5
Выход			-	80	-	100
<i>Соус №368,369,376-380,384</i>			-	25	-	30
<i>Выход с соусом</i>			-	105	-	130

Химический состав данного блюда на 80 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
12,1	10,96	8,6	19,4	204	0,15	0,048	0,184	103,9	0,77

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
15,14	13,70	10,76	24,33	255	0,19	0,06	0,23	129,9	0,97

Технология приготовления

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертый с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250°C в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм.

Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают с молочным или сладким соусом

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма

Вкус: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Суп молочный вермишелевый

Номер рецептуры № 100

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	105	105	140	140
Вода	45	45	60	60
Вермишель, фигурные изделия, макароны	12	12	16	16
Сахар	4	4	4	4
Соль	1	1	1	1
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
4,31	2,99	3,9	14,1	109	0,68	0,0645	0,151	121,2	0,381

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,75	3,99	5,21	18,8	145	0,91	0,086	0,202	161,6	0,508

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла — желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Суп молочный гречневый

Номер рецептуры № 101в

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	105	105	140	140
Вода	45	45	60	60
Крупа гречневая	12	12	16	16
Сахар	4	4	4	4
Соль	1	1	1	1
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
4,47	2,99	4,10	12,8	106,2	0,68	0,084	0,165	120,66	0,844

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,97	3,99	5,47	17,08	141,6	0,91	0,112	0,22	160,88	1,126

Технология приготовления

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Требование к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа

Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Суп молочный манный

Номер рецептуры № 99

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	110	110	150	150
Вода	45	45	60	60
Крупа манная	11	11	12	12
Сахар	4	4	4	4
Соль	1	1	1	1
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
4,11	3,2	3,78	12,075	98,85	0,732	0,0525	0,156	128,31	0,192

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,48	4,27	5,04	16,1	131,8	0,976	0,07	0,208	171,08	0,256

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса, на поверхности сливочной масло

Консистенция: однородная, без комочков

Цвет: белый с блестками масла на поверхности

Вкус: продуктов, входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Суп молочный пшеничный

Номер рецептуры № 1016

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	105	105	140	140
Вода	45	45	60	60
Крупа пшеничная	13	13	16	16
Сахар	4	4	4	4
Соль	1	1	1	1
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
4,34	2,99	4,10	13,9	110,1	0,68	0,084	0,147	121,4	0,403

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,79	3,99	5,47	18,57	146,8	0,91	0,112	0,196	161,9	0,538

Технология приготовления

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Требование к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа

Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения

«Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ №73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Суп молочный рисовый

Номер рецептуры № 101а

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	105	105	140	140
Вода	45	45	60	60
Крупа рисовая	11	11	12	12
Сахар	4	4	4	4
Соль	1	1	1	1
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,61	2,99	3,80	12,6	99,3	0,682	0,045	0,147	119,115	0,1875

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
4,33	3,99	4,57	15,14	119,1	0,91	0,06	0,196	158,585	0,25

Технология приготовления

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Требование к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа

Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Суп молочный с овсяными хлопьями «Геркулес»

Номер рецептуры № 101г

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	105	105	140	140
Вода	45	45	60	60
Хлопья овсяные	10	10	12	12
Сахар	4	4	4	4
Соль	1	1	1	1
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
4,44	2,99	4,44	13,44	111,6	0,68	0,087	0,154	124,2	0,492

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,92	3,99	5,93	17,9	148,8	0,91	0,116	0,206	165,6	0,656

Технология приготовления

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин.

Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Требование к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа

Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование блюда по технологической карте	Номер	Страница
1	Рассольник ленинградский	82	141
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	87а	144
3	Борщ с мясом	68	134
4	Борщ с картофелем	64	133
5	Суп картофельный с клецками	91	146
6	Суп картофельный с мясными фрикадельками	89	145
7	Бульон с гренками	117	157
8	Суп с рыбными консервами	95	147
9	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	87б	144
10	Суп картофельный с макаронными изделиями	88	144
11	Клецки мучные	128	161
12	Фрикадельки мясные	129	162
13	Гренки из пшеничного хлеба	123	160
14	Бульон из птицы детский	60	129



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Рассольник ленинградский

Номер рецептуры № 82

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	60	45	80	60
с 31.10 по 31.12	64	45	86	60
с 31.12 по 28.02	68	45	92	60
с 28.02 по 01.09	73	45	100	60
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	4	4	4	4
Морковь: с 31.08 по 1 января	10	8	12	9
с 1 января по 31.08	11	8	13	9
Лук репчатый	5	4	5	4
Огурцы соленые	10	9	13	12
Соль	2	2	2	2
Сметана	3	3	4	4
Масло растительное	4	4	4	4
Бульон или вода	105	105	140	40
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,26	0,00	3,075	9,96	72,65	4,52	0,058	0,036	15,87	0,58

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,68	0,00	4,1	13,28	96,6	6,03	0,078	0,048	21,16	0,77

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

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

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения

«Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми(горох), с гренками

Номер рецептуры № 87а

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	43	32	53	40
с 31.10 по 31.12	45	32	57	40
с 31.12 по 28.02	49	32	61	40
с 28.02 по 01.09	53	32	66	40
Горох лущенный	12	12	16	16
Лук репчатый	8	7	9	8
Морковь: с 31.08 по 1 января	10	8	12	10
с 1 января по 31.08	12	8	14	10
Масло растительное	4	4	4	4
Соль	2	2	2	2
Бульон или вода	-	105	-	140
Выход	-	150	-	200
Гренки №123	-	15	-	20

Химический состав данного блюда на 150г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,29	0,00	3,16	9,79	80,85	3,48	0,135	0,043	22,8	1,21

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
4,39	0,00	4,2	13	108	4,65	0,182	0,058	30,56	1,62

Технология приготовления

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох, кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох - в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
Метведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Борщ с мясом

Номер рецептуры № 68

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)			35	22	40	34
Масса отварной говядины			-	15	-	20
Свекла: с 31.08 по 1 января			30	24	40	32
с января по 31.08			32	24	43	32
Капуста свежая			20	15	25	20
Лук репчатый			6	4,8	8	6,4
Морковь: с 31.08 по 1 января			12	9	17	13
с 1 января по 31.08			13	9	19	13
Картофель: с 01.09 по 31.10			40	30	44	34
с 31.10 по 31.12			43	30	48	34
с 31.12 по 28.02			46	30	52	34
с 28.02 по 01.09			50	30	56	34
Томатное пюре			3	3	3	3
Масло растительное			4	4	4	4
Зелень петрушки			2	1,5	3	2
Соль			2	2	2	2
Сметана			3	3	4	4
Бульон или вода			105	105	140	140
Выход			-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,94	4,47	4,365	8,235	96	9,369	0,0735	0,0855	36,75	1,32

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,92	5,96	5,82	10,98	128	12,492	0,098	0,114	49	1,76

Технология приготовления

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель – брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящий бульон последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Подают с отварной говядиной.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи сохранили форму нарезки, на поверхности – жир, сметана

Консистенция: свеклы, овощей, мяса – мягкая, капусты – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона – малиново-красный, жира – оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в борщ



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения

«Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Борщ с картофелем

Номер рецептуры № 64

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла: с 31.08 по 1 января			33	26	40	32
с января по 31.08			35	26	43	32
Картофель: с 01.09 по 31.10			43	32	53	40
с 31.10 по 31.12			46	32	57	40
с 31.12 по 28.02			49	32	62	40
с 28.02 по 01.09			53	32	66	40
Морковь: с 31.08 по 1 января			11	8	13	10
с 1 января по 31.08			12	8	14	10
Лук репчатый			8	7	9	8
Томатное пюре			5	5	6	6
Масло растительное			4	4	4	4
Соль			2	2	2	2
Сахар			1	1	1	1
Бульон или вода			105	105	140	140
Выход			-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,23	0,00	3	8,46	65,85	5,28	0,045	0,03	21,975	0,81

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe

1,64	0,00	4	11,28	87,8	7,04	0,06	0,04	23,3	1,08
------	------	---	-------	------	------	------	------	------	------

Технология приготовления

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

Требования к качеству

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры № 91

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	43	32	53	40
с 31.10 по 31.12	45	32	57	40
с 31.12 по 28.02	49	32	61	42
с 28.02 по 01.09	53	32	66	42
Морковь: с 31.08 по 1 января	8	6	10	8
с 1 января по 31.08	9	6	11	8
Лук репчатый	8	7	9	8
Масло растительное	3	3	3	3
Соль	2	2	2	2
Бульон или вода	105	105	140	140
Выход	-	150	-	200
Клецки мучные готовые №128	-	15	-	20

Химический состав данного блюда на 150г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,257	0,178	2,0	7,28	52,3	3,45	0,048	0,031	14	0,489

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,676	0,238	2,6	9,71	69,8	4,6	0,064	0,042	18,7	0,652

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде

небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры № 89

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	79	59	106	80
с 31.10 по 31.12	84	59	114	80
с 31.12 по 28.02	89	59	122	80
с 28.02 по 01.09	98	59	132	80
Морковь: с 31.08 по 1 января	10	8	10	8
с 1 января по 31.08	12	8	12	8
Лук репчатый	10	9	12	11
Томатное пюре	1	1	2	2
Масло растительное	1	1	2	2
Соль	2	2	2	2
Бульон или вода	105	105	140	140
Выход	-	150	-	200
Фрикадельки мясные №129	-	15	-	20

Химический состав данного блюда на 150г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,97	2,65	3,1	9,3	81	6,72	0,075	0,075	17,4	0,885

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,3	3,53	4,1	12,3	108	8,96	0,1	0,1	23,2	1,18

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За

5-10 мин до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: картофель и овощи — мягкие; фрикадельки - упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Бульон с гренками

Номер рецептуры № 117

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон из птицы детский № 60	150	150	200	200
Зелень петрушки	2	1,5	3	2,5
Выход	-	150	-	200
Гренки пшеничные №123	-	15	-	20

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,5	1,59	0,59	12,5	69,7	3	0,03	0,045	17,9	0,15

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
4,68	2,12	0,78	16,7	93	4	0,04	0,06	23,9	0,2

Технология приготовления

Готовые гренки кладут в тарелку, наливают бульон, посыпают рубленой зеленью.

Требования к качеству

Внешний вид: гренки сохраняют форму, бульон прозрачный, на поверхности рубленая зелень

Консистенция: бульона — жидкая, гренок - хрустящая

Цвет: бульона - светло-желтый, гренок - золотистый

Вкус: бульона и гренок

Запах: продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Суп с рыбными консервами

Номер рецептуры № 95

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Консервы рыбные в собственном соку	24	24	32	32
Картофель: с 01.09 по 31.10	56	42	74	56
с 31.10 по 31.12	60	42	80	56
с 31.12 по 28.02	64	42	86	56
с 28.02 по 01.09	70	42	93	54
Морковь: с 31.08 по 1 января	11	10	15	12
с 1 января по 31.08	14	10	17	12
Лук репчатый	12	10	16	14
Крупа рисовая	5	5	5	5
Соль	2	2	2	2
Масло сливочное	3	3	3	3
Зелень	1	1	1	1
Бульон рыбный или вода	105	105	140	140
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,16		5,04	8,59	100	5,46	0,06	0,09	27,18	0,765

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
6,88		6,72	11,4	133,8	7,28	0,08	0,12	36,24	1,02

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10—15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

Требования к качеству

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 9

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми(фасоль)

Номер рецептуры № 876

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	43	32	53	40
с 31.10 по 31.12	45	32	57	40
с 31.12 по 28.02	49	32	61	40
с 28.02 по 01.09	53	32	66	40
Фасоль	13	13	16	16
Лук репчатый	8	7	9	8
Морковь: с 31.08 по 1 января	10	8	12	10
с 1 января по 31.08	12	8	14	10
Масло растительное	4	4	4	4
Соль	2	2	2	2
Бульон или вода	-	105	-	140
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3	0,00	3,2	9,68	79,9	3,48	0,093	0,043	30,1	1,08

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
4	0,00	4,2	12,9	106	4,65	0,124	0,058	40,2	1,44

Технология приготовления

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; фасоль - в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-коричневый - супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры № 88

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	66	50	80	60
с 31.10 по 31.12	71	50	86	60
с 31.12 по 28.02	76	50	92	60
с 28.02 по 01.09	83	50	100	60
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия	8	8	9	9
Морковь: с 31.08 по 1 января	9	7	10	8
с 1 января по 31.08	11	7	12	8
Лук репчатый	8	7	9	8
Масло растительное	3	3	3	3
Соль	2	2	2	2
Бульон или вода	105	105	140	140
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,62	0	1,69	10,2	62,8	4,95	0,075	0,045	14,76	0,645

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,16	0	2,26	13,7	83,8	6,6	0,1	0,06	19,68	0,86

Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду

кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 11
Наименование изделия: Клецки мучные
Номер рецептуры № 128

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	6	6	6	6,
Масло сливочное	1	1	1	1
Яйцо	1,3	1,3	1,7	1,7
Вода или молоко	7	7	10	10
Соль	0,1	0,1	0,2	0,2
Масса теста	-	13,5	-	18
Выход	-	15	-	20

Химический состав данного блюда на 15г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,588	0,153	0,486	2,8	18	0	0,01	0,009	1,999	0,1245

Химический состав данного блюда на 20г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,78	0,204	0,648	3,8	24	0	0,014	0,012	2,666	0,166

Технология приготовления

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°C, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: клецки одинакового размера

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: отварного теста

Запах: отварного теста

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ № 73/8 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 12
Наименование изделия: Фрикадельки мясные
Номер рецептуры № 129

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	25	17	31	23
Лук репчатый	2	1,7	2	1,7
Вода	1,5	1,5	2	2
Соль	0,1	0,1	0,2	0,2
Масса полуфабриката	-	20,13	-	27,18
Выход	-	15	-	20

Химический состав данного блюда на 15г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,8635	2,8446	1,518	0,1185	25,5	0,15	0,0105	0,03	2,346	0,216

Химический состав данного блюда на 20г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,818	3,7928	2,024	0,158	34,12	0,2	0,014	0,04	3,128	0,288

Технология приготовления

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: фрикаделек - серый

Вкус: отварных мясных фрикаделек

Запах: отварных мясных фрикаделек

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: Гренки из пшеничного хлеба

Номер рецептуры № 123

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	28	23,6	37	31,5
Выход	-	15	-	20

Химический состав данного блюда на 15г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,86	0,00	0,237	11,41	55,23	0	0,0375	0,0135	5,4345	0,4725

Химический состав данного блюда на 20г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,48	0,00	0,316	15,214	73,64	0	0,05	0,018	7,246	0,63

Технология приготовления

Хлеб очищают от корок (корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей), нарезают кубиками (10х 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Требования к качеству

Внешний вид: кубики хлеба, сохранившие форму

Консистенция: хрустящая

Цвет: золотистый

Вкус: подсушенного хлеба

Запах: подсушенного хлеба

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ № 15 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: Бульон из птицы детский

Номер рецептуры № 60

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куры потрошенные 1 кат.охлажденные	24	22	27	25
Или филе птицы охлажденное	12	12	16	16
<i>Масса отварной птицы без кожи</i>	-	12	-	15
Вода	168	168	225	225
Лук репчатый	3	2	3	2
Морковь: с 31.08 по 1 января	5	4	5	4
с 1 января по 31.08	6	4	6	4
Соль	2	2	2	2
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,21	0,015	0,022	0,18	3	0	0,015	0,015	1,5	0,03

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,28	0,02	0,030	0,24	4	0	0,02	0,02	2	0,04

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куры потрошенные 1 кат.охлажденные	14	13	17	16
Или филе птицы охлажденное	12	12	16	16
Масса отварной птицы без кожи	-	8	-	11
Вода	118	118	157	157
Лук репчатый	1	0,8	1	0,8
Морковь: с 31.08 по 1 января	2	1	2	1
с 1 января по 31.08	2	1	2	1
Соль	1	1	1	1

Выход	-	105	-	140
--------------	---	------------	---	------------

Химический состав данного блюда на 105 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,147	0,010	0,015	0,126	2,1	0	0,01	0,01	1,05	0,021

Химический состав данного блюда на 140 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,196	0,014	0,021	0,168	2,8	0	0,014	0,014	1,4	0,28

Технология приготовления

Для приготовления бульона используют птицу тушкой или мясо филе. Мясо перед варкой промывают.

Тушку курицы разрезают на 2 или 4 части. Филе нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон вместе с мясом птицы.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов. Отварное мясо птицы отделяют от кожи и нарезают кусочками, подают к супам по 7-10г на порцию.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц, на поверхности блески жира

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: приятный, характерный для данного вида сырья

Запах: приятный, характерный для данного вида сырья

Выход	-	105	-	140
--------------	---	------------	---	------------

Химический состав данного блюда на 105 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,147	0,010	0,015	0,126	2,1	0	0,01	0,01	1,05	0,021

Химический состав данного блюда на 140 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,196	0,014	0,021	0,168	2,8	0	0,014	0,014	1,4	0,28

Технология приготовления

Для приготовления бульона используют птицу тушкой или мясо филе. Мясо перед варкой промывают.

Тушку курицы разрезают на 2 или 4 части. Филе нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон вместе с мясом птицы.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов. Отварное мясо птицы отделяют от кожи и нарезают кусочками, подают к супам по 7-10г на порцию.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц, на поверхности блески жира

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: приятный, характерный для данного вида сырья

Запах: приятный, характерный для данного вида сырья

ВТОРЫЕ БЛЮДА

СОДЕРЖАНИЕ

	Наименование блюда по технологической карте	Номер	Страница
1	Омлет с зеленым горошком	233	234
2	Макаронник с печенью	309	276
3	Макаронные изделия отварные с маслом	219	228
4	Голубцы ленивые	315	279
5	Гуляш из отварного мяса	293	267
6	Жаркое по-домашнему	292	267
7	Каша пшеничная вязкая	331а	292
8	Каша вязкая гречневая	331	292
9	Котлеты, биточки, шницели рубленые	299	270
10	Котлеты или биточки рыбные запеченные	271	254
11	Пюре картофельное	339	295
12	Плов из птицы	321	285
13	Тефтеля мясная (1-й вариант)	303	272
14	Рыба, тушенная с овощами	261	249
15	Картофель отварной	136	166
16	Запеканка из печени с рисом	311	277



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения

«Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Омлет с зеленым горошком

Номер рецептуры № 233

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	55	55	65	65
Молоко	41	41	49	49
Мука пшеничная	6	6	6	6
Масса омлетной смеси	-	101	-	120
Горошек зеленый консервированный	21	14	24	16
Масло сливочное	5	5	6	6
Соль	2	2	2	2
Масса готового омлета	-	110	-	130
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	110	-	130

Химический состав данного блюда на 110г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,7	6,15	16	6,4	201	0,847	0,066	0,308	81,4	1,5

Химический состав данного блюда на 130г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
9,1	7,20	19	7,5	238	1	0,078	0,364	96,2	1,7

Технология приготовления

Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень

выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка

Вкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

Запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 2
Наименование изделия: Макаронник с печенью
Номер рецептуры № 309

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья			74	55	98	72
Масло сливочное			3	3	4	4
Масса готовых мясных продуктов			-	34	-	45
Макароны			33	941	44	1251
Лук репчатый			13	11	1/4	10
Яйцо на смазку			1/20	2	17	14
Масло сливочное			2	2	3	3
Масса припущенного лука			-	8	-	10
Яйцо			1/10	4	1/8	5
Сухари			3	3	4	4
Масса готового изделия			-	120	-	160
Масло сливочное			5	5	5	5
Выход			-	120	-	160

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11.69	7.75	5.39	27.09	204	4.28	0.19	0.90	19.9	3.93

Технология приготовления

Макароны варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до 75 °С, добавляют яйца, перемешивают. Печень припускают, а мясо отваривают. Готовые мясoproductы измельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченные мясoproductы с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

Требования к качеству

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая

Цвет: корочки- румяно-золотистая, на разрезе — от светло —коричневого до коричневого

Вкус: свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус мяса или печени, умеренно соленый

Запах: запеченных макарон, мяса или печени

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
18.04.2023 года



Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Макароны отварные с маслом

Номер рецептуры № 219

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия	35	35	40	40
Вода	210	210	231	231
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход	-	110	-	130
Выход с маслом	-	115	-	135

Химический состав данного блюда на 110г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
4,02	0,028	3,09	19,3	121,3	0	0,044	0,022	3,553	0,814

Химический состав данного блюда на 130г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
4,7	0,033	3,6	22,8	143,4	0	0,052	0,026	4,1	0,962

Технология приготовления

Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Голубцы ленивые

Номер рецептуры № 315

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая белокочанная	91	72	113	90
Говядина (котлетное мясо)	60	51	65	56
Крупа рисовая	6	19	6	19
Лук репчатый	10	9	12	17
Масло сливочное	3	3	3	3
Масса припущенного лука с маслом	-	10,5	-	13
Яйца	1/13шт.	3	1/10шт.	4
Соль	2	2	2	2
Масса полуфабриката	-	144	-	181
Выход	-	110	-	130

Химический состав данного блюда на 110 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
9,72	7,43	6,24	13,7	150	13,7	0,55	0,11	41,4	1,12

Химический состав данного блюда на 130 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
11,47	8,75	7,34	2,82	178	16,27	0,065	0,12	48,7	1,32

Технология приготовления

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают

соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут. Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры № 293

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина(покроя, лопаточная часть, грудинка)	50	48	65	64
Масса отварного мяса	-	30	-	40
Морковь: с 31.08 по 1 января	9	7	10	8
с 1 января по 31.08	10	7	11	8
Лук репчатый	7	6	8	7
Томатное пюре	3	3	3	3
Масло растительное	5	5	5	5
Соль	2	2	2	2
Мука пшеничная	2	2	2	2
Овощной отвар или вода	-	20	-	26
Масса соуса	-	30	-	40
Выход	-	60	-	80

Химический состав данного блюда на 60г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,73	7,37	6,11	1,96	93,75	0,414	0,018	0,054	13,95	0,594

Химический состав данного блюда на 80г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
10,31	9,82	8,152	2,624	125	0,552	0,024	0,072	18,6	0,792

Технология приготовления

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй

возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо. Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Требования к качеству

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

Консистенция: мяса - сочная, мягкая

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры № 292

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	50	38	65	48
Картофель: с 01.09 по 31.10	109	82	136	102
с 31.10 по 31.12	117	82	146	102
с 31.12 по 28.02	126	82	157	102
с 28.02 по 01.09	137	82	170	102
Лук репчатый	8	6	10	8
Морковь: с 31.08 по 1 января	12	10	16	14
с 1 января по 31.08	14	10	20	14
Масло сливочное	4	4	4	4
Томатное пюре	4	4	7	7
Соль	2	2	2	2
Масса отварного мяса		40	-	60
Масса готовых овощей		80	-	90
Выход	-	120	-	150

Химический состав данного блюда на 120 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
14,6	15,64	3,76	13	144,7	5,124	0,12	0,18	16,944	2,148

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe

18,3	18,12	4,7	16,3	180	6,405	0,15	0,225	21,18	2,685
------	-------	-----	------	-----	-------	------	-------	-------	-------

Технология приготовления

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре (для второй возрастной группы), соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

Требования к качеству

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

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощей – мягкая

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения

«Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ №73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Каша пшеничная вязкая

Номер рецептуры № 331а

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	33	33	35	35
Соль	1	1	1	1
Вода	88	88	104	104
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	110	-	130

Химический состав данного блюда на 110 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,93	0,0308	3,11	18	112	0	0,059	0,025	11,47	1,24

Химический состав данного блюда на 130 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,46	0,0364	3,67	21,2	132	0	0,0702	0,0299	13,5	1,47

Технология приготовления

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°C она держится на тарелке горкой, не расплываясь. На 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются.

Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с маслом или поливают растопленным сливочным маслом

Требования к качеству

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша уложена горкой, сохраняет форму

Консистенция: вязкая

Цвет: от желтого до кремового оттенков

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из крупы данного вида с маслом



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник

Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 9

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рубленные

Номер рецептуры № 299

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо),	50	41	60	51
или свинина (котлетное мясо),	43	36	61	51
или телятина (котлетное мясо)	55	36	87	51
Хлеб пшеничный	9	9	12	12
Молоко или вода	11	11	16	16
Лук репчатый	8	6	8	6
Соль	1	1	1	1
Сухари	7	7	7	7
Масса полуфабриката	-	61	-	86
Масса запеченных котлет, биточков, шницелей	-	50	-	70
соус №372, 385	-	20	-	30
Гарнир № 330, 334, 335, 336, 338, 354	-	100	-	110
Выход с соусом	-	170	-	210

Химический состав данного блюда на 50 г.(с молоком)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
7,76	6,55	5,89	8,03	115,8	0,075	0,5	0,083	21,75	0,75

Химический состав данного блюда на 70 г.(с молоком)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
10,8	9,18	8,08	10,9	160,1	0,105	0,7	0,113	30,6	1,05

Технология приготовления

Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светлосерый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из крупы данного вида с маслом

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Каша вязкая гречневая

Номер рецептуры № 3316

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	33	33	35	35
Вода	88	88	104	104
Соль	1	1	1	1
Масло сливочное	4	4	4	4
Выход	-	110	-	130

Химический состав данного блюда на 110 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,35	0,0297	3,67	15	106,7	0	0,088	0,044	6,193	1,782

Химический состав данного блюда на 130 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,96	0,0351	4,34	17,7	126,1	0	0,104	0,052	7,319	2,106

Технология приготовления

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 °С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с маслом или поливают растопленным сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, уложенная горкой, сохраняет форму

Консистенция: вязкая

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин).

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушеная.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные запеченные

Номер рецептуры № 271

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью: треска	50	48	65	63
Или судак	48	45	65	60
Хлеб пшеничный	11	11	14	14
Молоко или вода	15	15	20	20
Лук репчатый	5	4	9	8
Соль	1	1	1	1
Масса полуфабриката	-	69	-	92
Масло сливочное	1	1	2	2
Масса готовых изделий	-	60	-	80
Соус: № 366,368,372,384,	-	20	-	30
Или № 385	-		-	30
Или масло сливочное	-	5	-	5
Гарнир № 336,338,339,349	-	100	-	140
Выход с гарниром и соусом	-	180	-	250
Выход с гарниром и маслом сливочным	-	165	-	225

Химический состав данного блюда на 60г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
8,02	7,20	2,82	5,99	81	0,26	0,05	0,06	31,6	0,45

Химический состав данного блюда на 80г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
10,64	9,60	3,76	7,67	107	0,34	0,07	0,08	42,7	0,59

Технология приготовления

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности. Отпускают с прокипяченным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: котлет или биточков - светло-серый, гарнира - используемых овощей

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры № **339**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	106	80	137	103
с 31.10 по 31.12	114	80	146	103
с 31.12 по 28.02	124	80	158	103
с 28.02 по 01.09	132	80	171	103
Молоко	10	9	14	13
Соль	2	2	2	2
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	110	-	130

Химический состав данного блюда на 110г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,24	0,47	3,52	14,9	100,6	13,3	0,10	0,08	27,1	0,74

Химический состав данного блюда на 130г. г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,65	0,56	4,16	17,7	118,9	15,7	0,12	0,09	32	0,87

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Метельский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 12
Наименование изделия: Плов из птицы
Номер рецептуры № 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Куры,			55	51	65	61
Или бройлер-цыпляток,			130	114	154	114
Или куриные окорочка,			83	55,7	98	55,7
Или индейка,			125	109,5	147	109,5
Или филе птицы			50	67	60	67
Масса отварной птицы			-	49	-	49
Масло сливочное			4	5	5	5
Морковь: с 31.08 по 1 января			20	19	28	26
с 1 января по 31.08			20	16	25	20
Лук репчатый			20	19	28	26
Соль			2	2	2	2
Томатное пюре			4	4	4	4
Крупа рисовая			30	30	36	36
Масса готового риса с овощами			-	80	-	100
Выход			-	130	-	160

Химический состав данного блюда на 110 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
11	9,1	4	18,4	155	0,286	0,132	0,055	20,7	1

Химический состав данного блюда на 130 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
13	10,8	4,7	21,7	183	0,338	0,156	0,065	24,5	1,1

Технология приготовления

Б | в т.ч. животные | Ж | У | энергетическая ценность | С | В1 | В2 | Ca | Fe

Подготовленные тушки, окорочка птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Требования к качеству

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

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая

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

Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса птицы или кролика риса и овощей

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 13

Наименование изделия: Тефтели мясные (1-й вариант)

Номер рецептуры № 303

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	55	38	65	48
или телятина (котлетное мясо)	48	32	67	44
Хлеб пшеничный	6	6	9	9
Молоко или вода	10	9	14	13
Соль	1	1	1	1
Лук репчатый	12	10	17	14
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса припущенного лука	-	7,5	-	10,5
Мука пшеничная	4	4	4	4
Масса полуфабриката	-	59	-	83
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	<i>50</i>	-	<i>70</i>
Соус №374	-	20	-	30
Гарнир №336,338,339	-	100	-	140
<i>Выход</i>	-	<i>180</i>	-	<i>240</i>

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,69	2,96	4,09	4,88	71	0,355	0,025	0,04	18,29	0,4

Химический состав данного блюда на 70 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,1	4,14	5,7	6,8	99,7	0,497	0,035	0,056	25,60	0,56

Технология приготовления

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: Рыба, тушеная с овощами

Номер рецептуры № 261

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью: минтай,	50	46	57	53
или треска,	38	37	51	49
или окунь морской,	39	37	52	49
или хек тихоокеанский	41	37	55	49
Вода	13	13	17	17
Морковь: с 31.08 по 1 января	22	17	28	22
с 1 января по 31.08	24	17	31	22
Соль	2	2	2	2
Томатное пюре	2	2	2	2
Лук репчатый	9	7	11	9
Масло растительное	4	4	4	4
Масса тушеной рыбы	-	35	-	45
Масса тушеной рыбы с овощами	-	60	-	80
Гарнир №336,338,339	-	110	-	140
Выход с гарниром	-	170	-	220

Химический состав данного блюда на 60 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,94	5,65	3,42	1,54	61	1,13	0,05	0,04	18,6	0,40

Химический состав данного блюда на 80 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
7,93	7,21	4,55	2,2	81	2,3	0,056	0,064	27,0	0,456

Технология приготовления

Филе нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нарезанных соломкой моркови и лука репчатого, заливают водой, добавляют томатное пюре, сметану, масло растительное, посуду закрывают крышкой и тушат 30 мин до готовности. Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

Требования к качеству

Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку - гарнир

Консистенция: мягкая у трески, допускается легкое расслаивание мякоти

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

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами

Запах: продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведовский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры № 136

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10			146	110	186	140
с 31.10 по 31.12			157	110	200	140
с 31.12 по 28.02			168	110	215	140
с 28.02 по 01.09			183	110	233	140
Или картофель молодой			141	113	180	144
<i>Масса отварного картофеля</i>			-	<i>110</i>	-	<i>140</i>
Масло сливочное			5	5	5	5
Соль			1	1	1	1
<i>Выход с маслом</i>			-	110	-	140

Химический состав данного блюда на 110 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,16	0,028	2,95	17	103,6	15,5	0,11	0,07	11,4	0,96

Химический состав данного блюда на 140 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,75	0,036	3,76	21,7	131,8	19,8	0,14	0,09	14,6	1,22

Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

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

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: картофеля, масла сливочного, умеренно соленый

Запах: картофеля, масла сливочного

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведовский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Запеканка из печени с рисом

Номер рецептуры № 311

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжьямороженная			49	30	62	36
Крупа рисовая			8	32	10	40
Лук репчатый			19	17	24	20
Масло сливочное			1	1	2	2
Яйцо			1/5	8	1/4	10
Яйцо на смазку			1/20	2	1/13	3
Масса готовой запеканки			-	80	-	100
Соус № 372			-	15	-	30
или масло сливочное			-	5	-	5
Выход с соусом			-	100	-	135
Выход с маслом			-		-	
Выход			-	100	-	135

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
22,47	20,38	9,14	15,71	137	10,45	0,32	2,30	31,1	7,07

Технология приготовления

Печень промывают в холодной воде, снимают от пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйцо, соль и перемешивают.

На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Требования к качеству

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки- свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящий в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование блюда по технологической карте	Номер	Страница
1	Булочка «Веснушка»	456	352
2	Пирожки печенные с повидлом	437б	340
3	Пирожки печенные с творогом	437а	340
4	Тесто дрожжевое	436а	339
5	Фарш творожный	501	384

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Булочка «Веснушка»

Номер рецептуры № 456

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная высшего сорта	71	71	71	71
Мука пшеничная высшего сорта(на подпыл)	1	1	1	1
Дрожжи (прессованные)	2	2	2	2
Соль	1	1	1	1
Сахар	6	6	6	6
Маргарин	6	6	6	6
Меланж (для смазки)	2	2	2	2
Изюм	5	5	5	5
Итого сырья	-	93,5	-	93,5
Вода	28	28	28	28
Масса полуфабриката	-	117	-	117
Выход	-	100	-	100

Химический состав данного блюда на 100г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
7,8	0,28	6,12	53,8	302	0	0,14	0,08	22,6	1,46

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное). После формуют шарики, кладут их в формы или на смазанные жиром листы на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Выпекают в увлажненной камере 30-40 мин при температуре 185-215°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма-круглая без притисков, с гладкой поверхностью

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Пирожки печенные с повидлом

Номер рецептуры № 437а

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Тесто дрожжевое № 436	-	78	-	78
Мука на подпыл	2	2	2	2
Повидло	33	33	33	33
Масло растительное (для смазки листов)	0,3	0,3	0,3	0,3
Меланж для смазки пирожков	1/20шт.	2	1/20шт.	2
Выход	-	100	-	100

Химический состав данного блюда на 60 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,5	0,66	3,75	34,77	187	0,03	0,05	0,04	12,4	0,87

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,76	0,24	2,34	55,56	266	0,04	0,1	0,06	19,4	1,36

Технология приготовления

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требующейся массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С в течение 8-10 мин. Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Пирожки печенные с творогом

Номер рецептуры № 4376

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Тесто дрожжевое № 436	-	78	-	78
Мука на подпыл	1	1	1	1
Фарш творожный № 501	-	34	-	34
Масло растительное (для смазки листов)	0,3	0,3	0,3	0,3
Меланж для смазки пирожков	1/25шт.	1,6	1/25шт.	1,6
Выход	-	100	-	100

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
10,4	6,4	8,1	31,2	239,5	0,014	0,084	0,126	58,3	1

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного

образовательного учреждения

«Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Тесто дрожжевое

Номер рецептуры № 436а

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная высшего или 1-го сортов ¹	50	50	50	50
Сахар	4	4	4	4
Маргарин	5	5	5	5
Меланж	5	5	5	5
Соль	1	1	1	1
Дрожжи (прессованные)	2	2	2	2
Вода	13	13	13	13
Выход	-	78	-	78

Химический состав данного блюда на 78 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
6,2166	0,00	5,733	38	228	0,00	0,1404	0,078	19,016	1,2714

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Требования к качеству

Внешний вид: тесто пышное, хорошо промешано

Консистенция: равномерно пористая, эластичная

Цвет: кремовый

Вкус: сырого дрожжевого теста

Запах: сырого дрожжевого теста

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Фарш творожный

Номер рецептуры № 501

Наименование сборника рецептов Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	31	30,8	31	30,8
Яйца	1/29шт.	1,36	1/29шт.	1,36
Сахар	2	2	2	2
Мука пшеничная	1	1	1	1
Выход	-	34	-	34

Химический состав данного блюда на 25 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
4,26	4,1	2,16	2,56	46,8	0,057	0,0125	0,065	37,97	0,14

Химический состав данного блюда на 34 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,8	5,6	2,94	3,49	63,6	0,078	0,017	0,088	51,64	0,19

Технология приготовления

Творог протирают, добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству

Внешний вид: хорошо протертая масса

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога

Запах: творога, продуктов, входящих в состав фарша

НАПИТКИ

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование блюда по технологической карте	Номер	Страница
1	Чай с сахаром	411	326
2	Чай с лимоном	412	326
3	Кофейный напиток с молоком	414	327
4	Какао с молоком	416	328
5	Компот из сушеных фруктов	394	318
6	Кисель из повидла	401	321
7	Соки овощные, фруктовые и ягодные	418	329
8	Плоды и ягоды свежие	386	314
9	Чай – заварка	410	326

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры № 411

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка № 410, (мл)	20	20	30	30
Сахар	4	4	4	4
Вода	130	130	150	150
<i>Выход с сахаром</i>	-	<i>150/4</i>	-	<i>180/4</i>

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,04	0,00	0,01	6,99	28	0,02	0,00	0,00	8,0	0,19

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,06	0,00	0,02	9,99	40	0,03	0,00	0,00	10	0,28

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Варенье, джем, мед, повидло подают отдельно.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 2
Наименование изделия: Чай с лимоном
Номер рецептуры № 412

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка № 410, (мл)	20	20	30	30
Сахар	4	4	4	4
Лимон свежий	5	5	6	6
Вода	130	130	150	150
Выход	-	150/4/5	-	180/4/6

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,07	0,00	0,01	7,1	29,00	1,42	0,00	0,00	9,4	0,21

Химический состав данного блюда на 180 г

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,12	0,00	0,02	10,2	41,00	2,83	0,00	0,00	12,8	0,32

Технология приготовления

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры № 414

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	2	2	3	3
Сахар	4	4	4	4
Молоко	75	75	90	90
Вода	90	90	108	108
Выход	-	150	-	180

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,34	2,18	2,00	10,63	70,00	0,96	0,03	0,11	94,3	0,10

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,85	2,61	2,41	14,36	91,00	1,17	0,04	0,14	113,20	0,12

Технология приготовления

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 4
Наименование изделия: Какао с молоком
Номер рецептуры № 416

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	2	2	2	2
Сахар	4	4	4	4
Молоко	92	92	110	110
Вода	70	70	80	80
Выход	-	150	-	180

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,15	2,67	2,72	12,96	89	1,20	0,04	0,14	114,7	0,41

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,67	3,19	3,19	15,82	107	1,43	0,05	0,17	137,0	0,43

Технология приготовления

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

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Компот из сушеных фруктов

Номер рецептуры № 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь)	8	17	8	20
Сахар	8	8	8	8
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1
Вода	152	152	183	183
Выход	-	150	-	180

Химический состав данного блюда на 150г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,33	0,00	0,015	20,8	84,7	0,3	0,0015	0,0045	23,8	0,936

Химический состав данного блюда на 180г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,39	0,00	0,018	24,9	102	0,36	0,0018	0,0054	28,6	1,12

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты тщательно промывают, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

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

Запах: аромат использованных плодов и ягод

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
МДОУ
МЕДВЕДЕВСКИЙ С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Кисель из повидла

Номер рецептуры № 401

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Повидло	18	18	21	21
Сахар	4	4	4	4
Крахмал картофельный	5	5	6	6
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2	0,2
Вода	143	143	172	172
Выход	-	150	-	180

Химический состав данного блюда на 150г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,06	0,00	0,00	16,6	67	0,0555	0,0015	0,003	7,875	0,216

Химический состав данного блюда на 180г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,079	0,00	0,00	20	80,4	0,0666	0,0018	0,0036	9,45	0,259

Технология приготовления

Повидло, или джем, или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают с одновременным протираем плодов или ягод (при использовании варенья). Добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности,

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: свойственный используемому сырью

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные

Номер рецептуры № 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в
дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А.
Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	100	100	100	100
Выход	-	100	-	100

Химический состав данного блюда на 75 г. (томатный)

Пищевые вещества (г)				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,8	0,00	0,08	2,32	13,28	8	0,020	0,02	5	0,5

Химический состав данного блюда на 75 г. (сливовый)

Пищевые вещества (г)				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,2	0,00	0,08	14,3	54,9	3	0,008	0,008	8	0,2

Химический состав данного блюда на 75 г. (яблочный)

Пищевые вещества (г)				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,3	0,00	0,00	8	36,2	0,2	0,011	0,011	7	1,4

Химический состав данного блюда на 75 г. (виноград)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,3	0,00	0,2	16,3	59,6	2	0,022	0,011	20	0,4

Химический состав данного блюда на 75 г. (марковь)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,1	0,00	0,1	16,3	48,6	3	0,011	0,022	19	1

Химический состав данного блюда на 75 г. (черносмородиновый)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,5	0,00	0	7,3	27,8	85,5	0,011	0,011	40	0,4

Химический состав данного блюда на 75 г. (абрикосовый)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,05	0,00	0	12,7	46,5	4	0,022	0,038	20	0,2

Химический состав данного блюда на 75 г. (вишневый)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,7	0,00	0,2	11,4	45	7,4	0,011	0,022	17	0,3

Технология приготовления

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: **Плоды и ягоды свежие**

Номер рецептуры № 386

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки,	80	70	85	75
или бананы,	117	70	125	75
или мандарины	95	70	100	75
Выход	-	70	-	75

Химический состав данного блюда на 70 г. (**яблоко**)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,28	0,00	0,28	6,86	30,8	7	0,021	0,014	11,2	1,54

Химический состав данного блюда на 75 г. (**яблоко**)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,3	0,00	0,3	7,35	33	7,5	0,022	0,015	12	1,65

Химический состав данного блюда на 70 г. (**мандарин**)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,5	0,00	0,12	14	60	24	0,021	0,014	24	0,08

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 9
Наименование изделия: Чай-заварка
Номер рецептуры № 410

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай высшего или 1-го сорта (сухой)	2	2	2	2
Вода	21	21	32	32
Выход	-	20	-	30

Химический состав данного блюда на 20 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,04	0,00	0,0102	0,008	0,28	0,02	0,0002	0,002	1,962	0,164

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,36	0,00	0,0153	0,012	0,42	0,03	0,0003	0,003	2,943	0,246

Технология приготовления

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника.

Настаивают 5- 10 мин и доливают кипятком.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ ПОРЦИЯМИ

СОДЕРЖАНИЕ

	Наименование блюда по технологической карте	Номер	Страница
1	Сыр (порциями)	7	106
2	Масло (порциями)	6	106

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

	Наименование блюда по технологической карте	Номер	Страница
3	Хлеб пшеничный	1	104-105
4	Хлеб ржаной		

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

	Наименование блюда по технологической карте	Номер	Страница
5	Печенье	5	584

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведовский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 1
Наименование изделия: Сыр (порциями)

Номер рецептуры №7

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр российский			5	5	5	5
Выход			-	5	-	5

Химический состав данного блюда на 4г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1	1	1,32	0	16,2	0,03	0	0,013	39,6	0,045

Технология приготовления

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ № 3/5 от 22.04.2023 г

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Масло (порциями)

Номер рецептуры №6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное			5	5	5	5
Выход			-	5	-	5

Химический состав данного блюда на 4г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,04	0,04	0,04	0,07	15		0	0,006	1,2	0,001

Технология приготовления

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы..

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая,

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный			25	25	30	30
Выход			-	25	-	30

Химический состав данного блюда на 30г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,98	0	0,36	10	52,2	0,00	0,048	0,018	6,9	0,6

Химический состав данного блюда на 37,5г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,4	0	0,45	12,5	65	0,00	0,06	0,0225	8,625	0,75

Технология приготовления

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного

образовательного учреждения

«Медведевский детский сад «Солнышко»

МДОУ

С.М. Мельник

Приказ № 73/б от 28.04.2023 года

РЕСПУБЛИКА КРЫМ

М.П. Медведевский

«СОЛНЫШКО»

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной	30	30	37,5	37,5
Выход	-	30	-	37,5

Химический состав данного блюда на 25г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,97	0	0,25	12	58,75	0,00	0,045	0,02	8,75	0,975

Химический состав данного блюда на 30г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,37	0	0,06	14,49	70,5	0,00	0,054	0,024	10,5	1,17

Технология приготовления

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Мельниковский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
от 28.04.2013 года

Технологическая карта № 5
Наименование изделия: Печенье
Номер рецептуры: 5

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Печенье			6	6	16	16
Выход			-	6	-	16

Химический состав данного блюда на 6г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1	0	1,2	19,8	27,8	0,00	0,05	0,03	9,3	0,62

Химический состав данного блюда на 16г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральн ые вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2	0	2,8	22,3	64,9	0,00	0,05	0,03	9,3	0,62

Технология приготовления

Заводского производства

Требования к качеству

Внешний вид: ровные

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду печенья

Вкус: соответствует кондитерскому изделию

Запах: ванилина и характерного для печенья

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 584 с.

СОУСЫ

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование блюда по технологической карте	Номер	Страница
1	Соус томатный	366	306
2	Соус сметанный	372	309
3	Соус сметанный с томатом	373	309

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 3/5 от 28.04.2013 года

Технологическая карта № 1
Наименование изделия: Соус томатный
Номер рецептуры № 366

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон или вода	-	20	-	30
Масло сливочное	1	1	1	1
Мука пшеничная	1	1	1	1
Морковь: с 31.08 по 1 января	2	2	2	2
с 1 января по 31.08	3	3	3	3
Лук репчатый	1	0,6	1	0,6
Петрушка	0,3	0,2	0,4	0,3
Томатное пюре	3	3	4	4
Масло сливочное	0,3	0,3	0,4	0,4
Сахар	0,2	0,2	0,3	0,3
Соль	-	0,2	-	0,3
Выход	-	20	-	30

Химический состав данного блюда на 20 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,232	0,094	0,84	1,604	14,9	0,476	0,004	0,004	3,176	0,096

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,348	0,0141	1,26	2,4	22,35	0,714	0,006	0,006	4,764	0,144

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования

однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные петрушку, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут. В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г). Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей для детей второй возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная

Цвет: красный

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату

Запах: продуктов, входящих в соус

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведовский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ № 11/С от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры № 372

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана	7	7	7	7
Мука пшеничная	3	3	3	3
Вода или отвар	15	15	22	22
Масса белого соуса	-	15	-	22
Соль	-	0,16	-	0,24
<i>Выход</i>	-	<i>20</i>	-	<i>30</i>

Химический состав данного блюда на 20 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,282	0,1238	1	1,174	14,82	0,008	0,004	0,006	5,46	0,042

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,423	0,1857	1,5	1,761	22,26	0,012	0,006	0,009	8,19	0,063

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Требования к качеству

Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры № 373

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана	5	5	5	5
Мука пшеничная	1	1	2	2
Вода	15	15	22	22
Томатное пюре	4	4	4	4
Соль	0,16	0,16	0,24	0,24
Выход	-	20	-	30

Химический состав данного блюда на 20 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,35	0,12	0,99	1,4	16	0,26	0,005	0,0064	5,8	0,079

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,52	0,18	1,49	2,1	24	0,40	0,0075	0,0096	8,7	0,119

Технология приготовления

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло - красный

Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый

Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Соус молочный (сладкий)

Номер рецептуры № 369

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко		8		8
Масло сливочное		1		1
Мука пшеничная		1		1
Вода		8		8
Сахар		2		2
Выход	-	15	-	15

Химический состав данного блюда на 15 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1	1	1	1,174	2	0,001	0,002	0,001	10	

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворимый в горячей кипяченой воде.

Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Требования к качеству

Внешний вид: Однородная масса, с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

САЛАТЫ

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование блюда по технологической карте	Номер	Страница
1	Салат из свеклы с огурцами солеными	37	118
2	Салат из отварной свеклы с зеленым горошком	35	117
3	Салат из соленых огурцов с луком	20	111
4	Овощи натуральные соленые или свежие	70	111
5	Салат из свежих огурцов	13	109
6	Салат из свежих помидоров с луком	14	109
7	Салат из свежих помидоров и огурцов	15	109

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ № 5/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Салат из свеклы с огурцами солеными

Номер рецептуры №37

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла: с 31.08 по 1 января	23	18	38	30
с января по 31.08	25	18	40	30
Огурцы соленые	7	6	12	10
Лук репчатый	2	1,5	3	2,5
Масло растительное	2	2	3	3
Выход	-	30	-	50

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,432	0,00	1,83	2,004	26,22	2,55	0,009	0,009	9,105	0,321

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,72	0,00	3,05	3,34	43,7	4,25	0,015	0,015	15,175	0,535

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют нарезанный соломкой припущенный репчатый лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат перемешивают и заправляют растительным маслом

Требования к качеству

Внешний вид: свекла и лук равномерно перемешаны, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле, зеленому горошку, припущенному луку

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Муниципального дошкольного
образовательного учреждения

«Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М. Мельник

Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Салат из свеклы с зеленым горошком

Номер рецептуры №35

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в
дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А.
Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла: с 31.08 по 1 января	19	15	32	25
с января по 31.08	21	15	34	25
Зеленый горошек консервированный	18	19	19	20
Яблоки свежие	7	6	11	10
Лук репчатый	2	1.5	3	2.5
Масло растительное	3	3	3	3
Соль	2	2	2	2
Выход	-	30	-	50

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,501	0,00	1,254	2,46	23,13	2,94	0,0135	0,1017	8,379	0,393

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,835	0,00	2,09	4,1	38,55	4,9	0,0225	0,1695	13,965	0,655

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный соломкой репчатый бланшированный лук, яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла мелко измельчена, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свеклы, зеленого горошка, яблока, лука

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Салат из соленых огурцов с луком

Номер рецептуры № 20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы соленые	40	30	50	45
Масса припущенных соленых огурцов	-	24	-	40
Лук репчатый	6	5	9	8
Масса бланшированного репчатого лука	-	4,5	-	7,5
Масло растительное	3	3	3	3
Выход	-	30	-	50

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,258	0,00	1,533	0,783	17,94	1,665	0,006	0,006	6,984	0,183

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,43	0,00	2,555	1,305	29,9	2,775	0,01	0,01	11,64	0,305

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляя от мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству | тическая | вещества (мг)

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, сочная

Цвет: свойственный овощам

Вкус: соленых огурцов, лука, растительного масла

Запах: продуктов, входящих в блюдо

✓

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/5 от 28.04.2023 года

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Овощи натуральные соленные или свежие

Номер рецептуры: 70

Наименование сырья	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры соленые	82	45	109	60
Или огурцы соленые	82	45	109	60
Помидоры свежие	46	45	61	60
Или огурцы свежие	46	45	61	60
Или помидоры в собственном соку	47	45	63	60
Или перцы свежие сырые	60	45	80	60
Выход	-	45	-	60

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

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,36	0,05	1,13	6,3	14,5	0,02	0,02	10,35	0,27

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

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,48	0,06	1,5	8,4	6	0,02	0,02	13,8	0,36

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Огурцы или помидоры соленные промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев.

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев.

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 584 с.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ № 73/С от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры № 13

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие	35	28	59	47
Масло растительное	2	2	3	3
Выход	-	30	-	50

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,22	0	0,1	0,1	33,6	2,8	0,009	0,012	6,5	0,171

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,38	0	3,0	1,1	33,6	4,75	0,015	0,02	10,9	0,285

Технология приготовления

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска. При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется. Консистенция хрустящая

Цвет: свойственный сорту огурцов

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый **Запах:** огурцов и растительного масла

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров с луком

Номер рецептуры № 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	25	21	42	36
Лук репчатый	9	7	14	12
Масса бланшированного лука	-	6,5	-	11,5
Или зеленый лук	8	6	14	11
Масло растительное	2	2	3	3
Выход	-	30	-	50

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,3	0	1,8	1,4	23,7	6,1	0,015	0,009	5,2	0,252

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,5	0	3,0	2,3	39,5	10,2	0,025	0,015	8,7	0,42

Технология приготовления

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук мелко шинкуют, бланшируют. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Консистенция: помидоров - упругая, сочная

Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов)

Вкус: умеренно соленый

Запах: свежих помидор и лука

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Медведевский детский сад «Солнышко»
С.М. Мельник
Приказ №73/5 от 28.04.2023 года



Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров и огурцов

Номер рецептуры № 15

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	17	14	28	24
Огурцы свежие	13	10,5	22	17,5
Лук зеленый	5	4	8	6
Или лук репчатый	5	4	8	6
Масло растительное	2	2	3	3
Выход	-	30	-	50

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,3	0	1,8	1,1	22,2	5,0	0,015	0,012	5,6	0,222

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,5	0	3,0	1,8	37,0	8,38	0,025	0,02	9,34	0,37

Технология приготовления

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой. Заправлены растительным маслом

Консистенция: помидоров и огурцов - упругая, лука - сочная

Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов);
огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый

Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом