

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»



Заведующая Ж.Д. Бишкенова утверждаю:

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 27

Наименование блюда: Рассольник Ленинградский на мясном бульоне со сметаной и мясом отварным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	80	60	8,0	6,0
Крупа перловая	5,6	5,6	0,56	0,56
Морковь	9,6	8	0,96	0,8
Лук репчатый	5,2	4	0,52	0,4
Огурцы соленые	16	14,4	1,6	1,44
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Бульон	150	150	15,0	15,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Говядина	43,2	32	4,32	3,2
Говядина отварная	-	20	-	2,0
Выход	-	200/5/20	-	20,0/0,5/2,0

Химический состав на 1 порцию:

	Рассольник (200 г)	Рассольник (180 г)	Сметана	Мясо отварное
Белки (г):	0,82	0,56	0,1	3,82
Жиры (г):	3,2	2,36	1,5	3,4
Углеводы (г):	17,08	13,16	0,2	0
Энергетическая ценность (ккал):	99,84	77,82	14,67	45,38

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают, промывают, нарезают дольками или брусочками.

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют и припускают.

Огурцы соленые нарезают соломкой или ромбиками.

Крупу перловую перебирают, промывают и варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, а через 5-10 мин добавляют подготовленный лук и припущенные огурцы и варят до готовности.

Подают в столовой глубокой тарелке, с прогретой сметаной и отварным мясом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая



Технологическая карта № 28

Наименование блюда: Суп крестьянский на мясном бульоне со сметаной и мясом отварным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутьяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая	30	24	3,0	2,4
Картофель	26,6	20	2,66	2,0
Крупа пшеничная	4	4	0,4	0,4
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Бульон	170	170	17,0	17,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Говядина	43,2	32	4,32	3,2
Говядина отварная	-	20	-	2,0
Выход	-	200/5/20	-	20,0/0,5/2,0

Химический состав на 1 порцию:

	Суп (200 г)	Суп (180 г)	Сметана	Мясо отварное
Белки (г):	0,85	0,75	0,1	3,82
Жиры (г):	5,08	3,72	1,5	3,4
Углеводы (г):	17,24	12,52	0,2	0
Энергетическая ценность (ккал):	118,08	102,27	14,67	45,38

Технология приготовления:

Капусту зачищают, промывают, нарезают шашками.

Картофель и морковь моют, очищают, промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют и бланшируют.

Морковь и репчатый лук пассеруют.

Крупу перебирают и промывают.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, капусту, картофель, и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные лук и морковь. В конце варки добавляют соль.

Подают в столовой глубокой тарелке, с прогретой сметаной и отварным мясом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая



Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 29

Наименование блюда: Суп гороховый с мясом отварным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	53,4	40	5,34	4,0
Горох лущеный	16,2	16	1,62	1,6
Морковь	9,6	8	0,96	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Бульон	140	140	14,0	14,0
Говядина	43,2	32	4,32	3,2
Говядина отварная	-	20	-	2,0
Выход	-	200/20	-	20,0/2,0

Химический состав на 1 порцию:

	Суп гороховый (200 г)	Суп гороховый (180 г)	Мясо отварное
Белки (г):	1,02	0,69	3,82
Жиры (г):	4,73	3,25	3,4
Углеводы (г):	19,53	16,75	0
Энергетическая ценность (ккал):	126,72	98,05	45,38

Технология приготовления:

Картофель и морковь моют, очищают, промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют и бланшируют.

Морковь и репчатый лук пассеруют.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (на 1 кг 2-3 л воды), затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

В кипящий бульон кладут подготовленный горох, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные лук и морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Подают в столовой глубокой тарелке, с отварным мясом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая



Приказ № 62 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 30Наименование блюда: Свекольник со сметаной и мясом отварным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	40	32	4,0	3,2
Картофель	56	40	5,6	4,0
Морковь	8	6,7	0,8	0,67
Лук репчатый	8	6,4	0,8	0,64
Томатная паста	0,65	0,65	0,065	0,065
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Сахар	0,8	0,8	0,08	0,08
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Бульон	145	145	14,5	14,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Говядина	43,2	32	4,32	3,2
Говядина отварная	-	20	-	2,0
Выход	-	200/5/20	-	20,0/0,5/2,0

Химический состав на 1 порцию:

	Свекольник (200 г)	Свекольник (180 г)	Сметана	Мясо отварное
Белки (г):	1,1	0,87	0,1	3,82
Жиры (г):	6,06	3,32	1,5	3,4
Углеводы (г):	19,1	17,09	0,2	0
Энергетическая ценность (ккал):	108,34	90,05	14,67	45,38

Технология приготовления:

Свеклу моют, варят до готовности в кожуре, затем очищают и нарезают брусочками.

Картофель и морковь моют, очищают, промывают, нарезают брусочками.

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют и бланшируют.

Морковь и репчатый лук припускают вместе с томатной пастой.

В кипящий бульон кладут подготовленный картофель, варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи и томатную пасту, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар.

Подают в столовой глубокой тарелке, с прогретой сметаной и отварным мясом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая



Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 31

Наименование блюда: Щи из свежей капусты со сметаной и мясом отварным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	56	41	5,6	4,1
Капуста свежая	40	29	4,0	2,9
Морковь	8	6,4	0,8	0,64
Лук репчатый	6,4	5,3	0,64	0,53
Томатная паста	0,65	0,65	0,065	0,065
Масло растительное	2	2	0,4	0,4
Масло сливочное	2	2		
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Бульон	170	170	1,7	1,7
Сметана	5	5	0,5	0,5
Говядина	43,2	32	4,32	3,2
Говядина отварная	-	20	-	2
Выход	-	200/5/20	-	20,0/0,5/2,0

Химический состав на 1 порцию:

	Щи (200 г)	Щи (180 г)	Сметана	Мясо отварное
Белки (г):	1,28	0,95	0,1	3,82
Жиры (г):	1,15	1,05	1,5	3,4
Углеводы (г):	21,01	15,99	0,2	0
Энергетическая ценность (ккал):	101,91	85,01	14,67	45,38

Технология приготовления:

Капусту зачищают, промывают и мелко шинкуют.

Картофель и морковь моют, очищают, промывают, нарезают дольками или кубиками.

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют.

Морковь и репчатый лук пассеруют вместе с томатной пастой.

В кипящий бульон кладут подготовленную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, вновь доводят до кипения, добавляют пассерованные лук, морковь и томатную пасту. В конце варки добавляют соль.

Подают в столовой глубокой тарелке, с прогретой сметаной и отварным мясом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая



Утверждаю:

Ж.Д. Тышченко

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 32Наименование блюда: Суп с клецками и картофелем со сметаной и мясом отварным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	53,4	50	5,34	5,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
<i>Клецки:</i>				
Мука пшеничная	16	16	1,6	1,6
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Яйцо	1/8 шт	5	12 1/2 шт	0,5
Бульон, вода или молоко	25	25	2,5	2,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,5	0,05
<i>Масса теста</i>	-	47	-	4,7
<i>Клецки отварные</i>	-	52	-	5,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	140	140	14,0	14,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Говядина	43,2	32	4,32	3,2
Говядина отварная	-	20	-	2,0
Выход	-	200/5/20	-	20,0/0,5/2,0

Химический состав на 1 порцию:

	Суп (200 г)	Суп (180 г)	Сметана	Мясо отварное
Белки (г):	0,82	0,63	0,1	3,82
Жиры (г):	3,2	2,38	1,5	3,4
Углеводы (г):	17,08	14,27	0,2	0
Энергетическая ценность (ккал):	99,84	86,95	14,67	45,38

Технология приготовления:

Для приготовления теста для клецек в воду или бульон, или молоко кладут масло сливочное, соль, доводят до кипения. В кипящую жидкость, помещивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивают, прогревают в течение 5-10 мин. после этого массу охлаждают до 60-70⁰С, добавляют в 3-4 приёма 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 их при слабом кипении 5-7 мин.

Картофель и морковь моют, очищают, промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют и бланшируют.

Морковь и репчатый лук пассеруют.

В кипящий воду кладут подготовленный картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные лук и морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Подают в столовой глубокой тарелке, добавляя при порционировании в суп клецки.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая _____

Приказ № 52 от 20.12.2021 г



Технологическая карта № 33

Наименование блюда: Суп с рыбными консервами (сайра)

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Консервы рыбные (сайра)	20	20	2,0	2,0
Картофель	53,4	40	5,34	4,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	140	140	14,0	14,0
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

	200	180
Белки (г):	1,85	1,48
Жиры (г):	5,08	5,68
Углеводы (г):	17,24	13,24
Энергетическая ценность (ккал):	118,08	92,44

Технология приготовления:

Картофель и морковь моют, очищают, промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют и бланшируют.

Морковь и репчатый лук пассеруют.

В кипящий бульон кладут подготовленный картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук и варят до готовности. В конце варки добавляют рыбные консервы и соль.

Подают в столовой глубокой тарелке.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»



Заведующая _____

Утверждаю:
З.И. Тынченкова
Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 34

Наименование блюда: Суп гречневый с мясом отварным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	20	20	2,0	2,0
Картофель	53,4	40	5,34	4,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	190	190	19,0	19,0
Говядина	43,2	32	4,32	3,2
Говядина отварная	-	20	-	2,0
Выход	-	200/20	-	20,0/2,0

Химический состав на 1 порцию:

	Суп (200 г)	Суп (180 г)	Мясо отварное
Белки (г):	1,04	0,83	3,82
Жиры (г):	4,75	4,25	3,4
Углеводы (г):	19,71	17,37	0
Энергетическая ценность (ккал):	126,43	102,76	45,38

Технология приготовления:

Крупу гречневую перебирают, промывают.

Картофель и морковь моют, очищают, промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют и бланшируют.

Морковь и репчатый лук пассеруют.

В кипящий воду кладут подготовленный картофель, доводят до кипения, добавляют подготовленную гречневую крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют пассерованные лук и морковь. В конце варки добавляют соль.

Подают в столовой глубокой тарелке с отварным мясом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая _____



Технологическая карта № 35

Наименование блюда: Суп фасолевый со сметаной

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фасоль	28	28	2,8	2,8
Картофель	53,4	40	5,34	4,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	14	12	1,4	1,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	160	160	16,0	16,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Говядина	43,2	32	4,32	3,2
Говядина отварная	-	20	-	2,0
Выход	-	200/5/20	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

	Суп (200 г)	Суп (180 г)	Сметана	Мясо отварное
Белки (г):	1,87	1,36	0,1	3,82
Жиры (г):	4,2	3,18	1,5	3,4
Углеводы (г):	30,08	23,72	0,2	0
Энергетическая ценность (ккал):	112,84	101,53	14,67	45,38

Технология приготовления:

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг) на 5-8 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения, отвар сливают.

Морковь моют, очищают, промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют и бланшируют.

Морковь и репчатый лук пассеруют.

В кипящий воду кладут подготовленный картофель, доводят до кипения, добавляют подготовленную фасоль и варят до готовности. За 15-20 мин до ее

окончания варки добавляют пассерованные лук и морковь. В конце варки добавляют соль.

Подают в столовой глубокой тарелке с прогретой сметаной и отварным мясом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая



тверждаю:

И.И. Ефимкина

Технологическая карта № 36

Наименование блюда: Суп рисовый с мясом отварным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	16	16	1,6	1,6
Картофель	70	52,5	7,0	5,25
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	180	180	18,0	18,0
Говядина	20	15	2,0	1,5
Говядина отварная	-	10	-	2,0
Выход	-	200/10	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

	Суп (200 г)	Суп (180 г)	Мясо отварное
Белки (г):	0,78	0,62	
Жиры (г):	1,15	1,03	
Углеводы (г):	28,47	19,23	
Энергетическая ценность (ккал):	115,11	87,2	

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают.

Морковь моют, очищают, промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют и бланшируют.

Морковь и репчатый лук пассеруют.

В кипящий воду кладут подготовленный картофель, доводят до кипения, добавляют подготовленную рисовую крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют пассерованные лук и морковь. В конце варки добавляют соль.

Подают в столовой глубокой тарелке с отварным мясом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая



тверждаю:

Ж.И. Тышкенова

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 37

Наименование блюда: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	100	100	10	10
Вода	84	84	8,4	8,4
Макаронные изделия	8	8	0,8	0,8
Масло сливочное	1,6	1,6	0,16	0,16
Сахар	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	5,6
Жиры (г):	5,4
Углеводы (г):	23,04
Энергетическая ценность (ккал):	162,16

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.

Подают в столовой глубокой тарелке.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 722671968566237128169706768058107758750791459269

Владелец Тышкенова Жаргалма Цыденешеевна

Действителен с 04.11.2024 по 04.11.2025