

Заведующая О.А. К.И. Шибанкина

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 9Наименование блюда: Кнели говяжьи с рисом

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
Говядина (боковой и наружные куски тазобедренной части)	119	88	11,9	8,8
<i>Масса отварного мяса</i>	-	55	-	5,5
Вода	4	4	0,04	0,04
Крупа рисовая	5	5	0,05	0,05
<i>Масса вареного рассыпчатого риса</i>	-	29	-	2,9
Яйцо	¼ шт	10	25 шт	0,01
Масло сливочное	3	3	0,03	0,03
Соль йодированная	1	1	0,01	0,01
<i>Масса полуфабриката кнелей</i>	-	87	-	8,7
Выход	-	80	-	8,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	80	60
Белки (г):	6,5	3,78
Жиры (г):	5,8	4,45
Углеводы (г):	6,5	4,57
Энергетическая ценность (ккал):	104,2	77,41

Технология приготовления:

Отварное мясо и вязкую рисовую кашу дважды пропускают через мясорубку, добавляют желтки, сливочное масло, соль, перемешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в смазанную маслом форму и варят на пару 25-30 мин.

Подают в столовой тарелке с гарниром при температуре не ниже 65⁰С.



Сверждаю:
Заведующая Ж.К. Стукеникова

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 10

Наименование блюда: Мясо запеченное

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
Говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка)	110	81	11,0	8,1
Морковь	4	3		
Лук репчатый	4	3		
Выход	-	75	-	7,5

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	75	50
Белки (г):	5,8	3,74
Жиры (г):	4,1	3,05
Углеводы (г):	0,3	0,23
Энергетическая ценность (ккал):	61,3	45,27

Технология приготовления:

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и репчатый лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса, лавровый лист – за 5 мин.

Готовое мясо нарезают поперек волокон на порционные куски и запекают в духовом шкафу при температуре 180⁰С в течение 3-5 мин.

Подают в столовой тарелке с гарниром при температуре не ниже 65⁰С.

Технологическая карта № 11Наименование блюда: Жаркое по-домашнему

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. Гутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (боковой и наружные куски тазобедренной части)	175	129	17,5	12,9
<i>Масса отварного мяса</i>	-	80	-	8,0
Картофель	188	140	18,8	14,0
Лук репчатый	14	12	1,4	1,2
Масло сливочное	6,5	6,5	0,65	0,65
Томатная паста	4,4	4,4	0,44	0,44
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	80	-	8,0
<i>Масса тушеных овощей</i>	-	150	-	15,0
Выход	-	230	-	23,0

Химический состав на 1 порцию:

<i>Выход (г):</i>	230	180
Белки (г):	5,37	3,02
Жиры (г):	6,19	4,13
Углеводы (г):	36,4	25,74
Энергетическая ценность (ккал):	224,28	151,23

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают, промывают, нарезают дольками.

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют.

Подготовленные овощи слегка запекают.

Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками.

Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, 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.

Подают в столовой тарелке с гарниром при температуре не ниже 65⁰С.

Утверждено:
Заведующая Ж.И.Т. Шибанова

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 12Наименование блюда: Бефстроганов из печени

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
Печень говяжья	71	59	7,1	5,9
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сметана	9	9	0,9	0,9
Мука пшеничная	2,7	2,7	0,27	0,27
Бульон или отвар	27	27	2,7	2,7
Лук репчатый	9,5	8	0,95	0,8
Морковь	13	10	1,3	1,0
Масло сливочное	0,8	0,8	0,08	0,08
Томатная паста	1,6	1,6	0,16	0,16
Выход	-	230	-	23,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	80	60
Белки (г):	6,21	4,24
Жиры (г):	2,46	3,55
Углеводы (г):	2,14	8,02
Энергетическая ценность (ккал):	118,63	93,77

Технология приготовления:

Для соуса сметанного муку пассеруют на растительном масле, охлаждают, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают и варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Лук репчатый и морковь очищают, промывают, мелко шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета репчатого лука, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, посыпают солью. Затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют томатное пюре, размешивают и доводят до кипения.

Подают в столовой тарелке с гарниром при температуре не ниже 65⁰С.

Технологическая карта № 13Наименование блюда: Плов с мясом

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
Говядина (боковой и наружные куски тазобедренной части)	175	129	17,5	12,9
<i>Масса отварного мяса</i>	-	80	-	8,0
Крупа рисовая	50	50	5,0	5,0
Морковь	14	11	1,4	1,1
Лук репчатый	8,6	7,5	0,86	0,75
Масло сливочное	6,4	6,4	0,67	0,67
Томатная паста	5,4	5,4	0,54	0,54
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	80	-	8,0
<i>Масса риса с овощами</i>	-	150	-	15,0
Выход	-	230	-	23,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	230	180
Белки (г):	5,84	3,57
Жиры (г):	7,1	6,02
Углеводы (г):	36,4	26,47
Энергетическая ценность (ккал):	265,06	180,43

Технология приготовления:

Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками.

Крупу рисовую перебирают, промывают.

Морковь и лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют и пассеруют вместе с томатной пастой. Затем добавляют подготовленную крупу, воду, отварное мясо, соль (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Подают в столовой тарелке с гарниром при температуре не ниже 65⁰С.



Заведующая _____

Приказ № _____

Технологическая карта № 14Наименование блюда: Капуста тушеная с мясом

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
Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	175	129	17,5	12,9
<i>Масса отварного мяса</i>	-	80	-	8,0
Капуста белокочанная	215	172	21,5	17,2
Морковь	4	3	0,4	0,3
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	80	-	8,0
<i>Капуста тушеная</i>	-	150	-	15,0
Выход	-	230	-	23,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	230	180
Белки (г):	6,21	3,86
Жиры (г):	10,27	7,03
Углеводы (г):	39,35	29,35
Энергетическая ценность (ккал):	273,45	183,31

Технология приготовления:

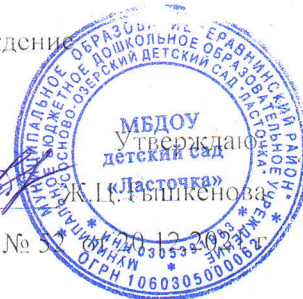
Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют сахаром и солью и вновь доводят до кипения.

За 15-20 мин до готовности капусты добавляют нарезанную мелкими кубиками отварную говядину и доводят до готовности.

Подают в столовой тарелке с гарниром при температуре не ниже 65⁰С.

Заведующая

Приказ № 5

Технологическая карта № 15Наименование блюда: Запеканка картофельная с отварным протертым мясом

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, г	Нетто, г
Говядина	94	89	9,4	8,9
Лук репчатый	9	8	0,9	0,8
Морковь	10	8	1,0	0,8
Масло растительное	4,6	4,6	0,46	0,46
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Яйцо	1/10 шт	4	10 шт	0,4
Картофель	213	160	21,3	16,0
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход	-	230	-	230

Химический состав на 1 порцию:

Выход 1 порции (г):	230	180
Белки (г):	10,13	7,81
Жиры (г):	10,83	8,46
Углеводы (г):	41,34	31,01
Энергетическая ценность (ккал):	321,81	237,28

Технология приготовления:

Мясо размораживают, промывают, варят до готовности, охлаждают.

Морковь, репчатый лук очищают, промывают.

Яйцо обрабатывают.

Отварное мясо нарезают на кусочки и 2 раза вместе с репчатым луком и морковью пропустить через мясорубку. Хорошо перемешивают.

Картофель очищают, промывают и варят до готовности. Воду сливают, и картофель протирают в горячем виде. Затем вводят ½ часть сливочного масла, сырое яйцо и хорошо вымешивают.

На противень, смазанный маслом, выкладывают ½ массы картофельного пюре, сверху на него мясной фарш, накрывают оставшимся картофельным пюре. Сверху смазывают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220⁰-280⁰С слоем не более 4-5 см.

Подают в столовой тарелке с гарниром при температуре не ниже 65⁰С.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»



Заведующая

Приказ № 52 от 01.11.2021 г

Технологическая карта № 16

Наименование блюда: Ватрушка картофельная с отварным протертым мясом

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, г	Нетто, г
Говядина	82	77,5	8,2	7,75
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Морковь	8	6,5	0,8	0,65
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Яйцо	1/10 шт	4	10 шт	0,4
Картофель	185	140	18,5	14,0
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Сыр	2	2	0,2	0,2
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

<i>Выход 1 порции (г):</i>	200	180
Белки (г):	5,42	4,81
Жиры (г):	9,73	8,05
Углеводы (г):	20,41	17,83
Энергетическая ценность (ккал):	188,81	157,12

Технология приготовления:

Мясо размораживают, промывают, нарезают на порционные куски, припускают до готовности, охлаждают.

Морковь, репчатый лук очищают, промывают.

Яйцо обрабатывают.

Припущенное мясо нарезают на кусочки и 2 раза вместе с репчатым луком и морковью пропустить через мясорубку. Хорошо перемешивают.

Картофель очищают, промывают и варят до готовности. Воду сливают, и картофель протирают в горячем виде. Затем вводят сырое яйцо и хорошо вымешивают.

На противень, смазанный маслом, выкладывают шарики картофельного пюре, делают углубление, которое заполняют мясным фаршем, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу 10-15 минут при температуре 220-240⁰С.

Подают в столовой тарелке при температуре не ниже 65⁰С.

Заведующая

Приказ



Технологическая карта № 17

Наименование блюда: Голубцы ленивые

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, г	Нетто, г
Говядина	80	72	8,0	7,2
Капуста белокочанная	207	166	20,7	16,6
<i>Масса припущенной капусты</i>	-	153	-	15,3
Рис	18	18	1,8	1,8
<i>Масса отварного риса</i>	-	52	-	5,2
Масло растительное	2,3	2,3	0,23	0,23
Томатная паста	0,92	0,92	0,092	0,092
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Сметана	4,6	4,6	0,46	0,46
Бульон или вода	28	28	2,8	2,8
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход	-	230	-	23,0

Химический состав на 1 порцию:

<i>Выход 1 порции (г):</i>	230	180
Белки (г):	5,43	2,86
Жиры (г):	5,97	3,17
Углеводы (г):	37,01	24,94
Энергетическая ценность (ккал):	224,02	146,32

Технология приготовления:

Мясо размораживают, промывают, варят до готовности, охлаждают и пропускают через мясорубку 2 раза.

Рисовую крупу перебирают, промывают и варят с добавлением растительного масла до полуготовности без слива.

Мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают.

Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают в дуршлаг, дают стечь отвару. Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают и формируют полуфабрикат-ленивые голубцы.

Голубцы ленивые выкладывают на гастроячейку, добавляют воду или бульон, масло сливочное, томатную пасту и тушат 30-40 минут при температуре 90⁰С. В конце тушения добавляют сметану и доводят блюдо до кипения.

Подают в столовой тарелке с гарниром при температуре не ниже 65⁰С.

Заведующая

Приказ

Технологическая карта № 18Наименование блюда: Рагу овощное

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, г	Нетто, г
Картофель	128	96	12,8	9,6
Морковь	40	32	4,0	3,2
Капуста белокочанная	50	40	5,0	4,0
Лук репчатый	19	16	1,9	1,6
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Сметана	30	30	3,0	3,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход 1 порции (г):	200	180
Белки (г):	5,82	3,12
Жиры (г):	10,53	6,47
Углеводы (г):	24,37	19,07
Энергетическая ценность (ккал):	206,17	162,26

Технология приготовления:

Капусту зачищают, промывают, нарезают шашками, припускают.

Картофель и морковь, моют, очищают, промывают. Морковь припускают до полуготовности. Картофель обжаривают.

Лук репчатый очищают, моют.

Овощи нарезают кубиками 1x1 см или дольками не более 2-2,5 см.

В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают сметаной, разведенной водой и тушат 15-20 мин, добавляют йодированную соль.

Подают в столовой тарелке при температуре не ниже 65⁰С.

Заведующая _____

Приказ № 52 от 20.12.2014 г.

Технологическая карта № 20Наименование блюда: Рулет из рыбы

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
Рыба (горбуша/кета)	110	60	11,0	6,0
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
Молоко	24	24	2,4	2,4
Масса рыбная котлетная	-	100	-	10,0
Лук репчатый	48	40	4,8	4,0
Морковь	134	107	13,4	10,7
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Яйцо	½ шт	20	50 шт	2,0
Масса фарша	-	110	-	11,0
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Сухари пшеничные	6	6	0,6	0,6
Масса полуфабриката	-	260	-	26,0
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	200	180
Белки (г):	5,76	4,8
Жиры (г):	10034	8,61
Углеводы (г):	26,73	21,27
Энергетическая ценность (ккал):	215,61	175,67

Технология приготовления:

Лук репчатый и морковь очищают, промывают, мелко шинкуют и пассеруют.

Яйцо обрабатывают.

Рыбу размораживают, удаляют чешую, плавники и голову, потрошат и промывают, пластуют на филе без кожи и костей, измельчают на мясорубке, вводят яйцо, соль и тщательно перемешивают.

Подготовленную рыбу пропускают через мясорубку, выкладывают лепешкой на середину которой выкладывают пассерованные овощи и формируют рулет.

Подают в столовой тарелке при температуре не ниже 65⁰С.

Заведующая

Приказ

Технологическая карта № 21Наименование блюда: Рыба припущенная

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
Рыба (горбуша/кета)	168	98	16,8	9,8
Лук репчатый	4	3	0,4	0,3
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход	-	80	-	8,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	80	60
Белки (г):	4,73	2,38
Жиры (г):	2,74	1,15
Углеводы (г):	1,32	0,99
Энергетическая ценность (ккал):	79,36	48,82

Технология приготовления:

Рыбу размораживают, удаляют чешую, плавники и голову, потрошат и промывают, пластуют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски, кладут в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый и припускают 10-15 мин.

Подают в столовой тарелке с гарниром при температуре не ниже 65⁰С.

Заведующая  К.Ц. ГинкинаПриказ № 20 от 20.12.2021Технологическая карта № 22Наименование блюда: Омлет натуральный

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
Яйцо	2 шт	80	200 шт	8,0
Молоко сухое	3,6	3,6	0,36	0,36
Вода для разведения сухого молока	27	27	2,7	2,7
<i>Масса омлетной смеси</i>	-	110	-	11,0
Масло растительное	5	5	5	0,5
<i>Масса готового омлета</i>	-	105	-	10,5
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	110		11,0

Химический состав на 1 порцию:

	110	90
Белки (г):	8,13	6,35
Жиры (г):	7,8	6,81
Углеводы (г):	12,81	8,48
Энергетическая ценность (ккал):	140,86	102,24

Технология приготовления:

Яйцо обрабатывают дезраствором и промывают.

Сухое молоко просеивают, разводят в небольшом количестве теплой воды, тщательно перешивают до получения однородной полужидкой массы, затем, помешивая, доливают остальную воду.

К яйцам добавляют молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешивают, разливают в гостроемкости и жарят или запекают 5-7 мин.

Подают в столовой тарелке с гарниром при температуре не ниже 65⁰С.

Заведующая

Приказ

МБДОУ

детский сад

«Ласточка»

от 20

2021 г

Технологическая карта № 23Наименование гарнира: Вермишель отварная с маслом сливочным

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
Вермишель	53	53	5,3	5,3
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
<i>Вермишель отварная</i>	-	150	-	15,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	150/5	-	15,0/0,5

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	150/5	130/5
Белки (г):	1,4	0,93
Жиры (г):	4,5	2,33
Углеводы (г):	25,14	17,45
Энергетическая ценность (ккал):	145,66	88,62

Технология приготовления:

Вермишель варят в большом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды) в течение 10—12 мин, после чего излишки воды сливают. Отварную вермишель заправляют сливочным маслом и перемешивают

Подают в столовой мелкой тарелке к мясному блюду.

Заведующая Тышкенева

Приказ от 20.01.2021 г.

Технологическая карта № 24Наименование гарнира: Каша рассыпчатая со сливочным маслом

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
Крупа гречневая	72	72	7,2	7,2
Вода	107	107	10,7	10,7
или				
Крупа перловая	50	50	5,0	5,0
Вода	120	120	12,0	12,0
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	150		13,0

Химический состав на 1 порцию:

<i>Выход (г):</i>	<i>150</i>	<i>130</i>
<i>Каша гречневая</i>		
Белки (г):	2,07	1,08
Жиры (г):	4,52	2,94
Углеводы (г):	33,8	25,23
Энергетическая ценность (ккал):	182,02	107,62
<i>Каша перловая</i>		
Белки (г):	2,04	0,78
Жиры (г):	10,18	5,63
Углеводы (г):	25,06	8,02
Энергетическая ценность (ккал):	170,27	93,77

Технология приготовления:

Крупу перебирают, удаляя посторонние примеси и частички оболочки. Затем перловую крупу промывают сначала теплой водой, затем горячей. Гречневую крупу не промывают.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость и варят до полного набухания, периодически помешивая.

Подают в столовой мелкой тарелке, поливая растопленным сливочным маслом к рыбным или мясным блюдам.



Утверждаю:
Заведующая И.И. Шестакова
Принято № 20.12.2021 г

Технологическая карта № 25

Наименование гарнира: Пюре картофельное

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
Картофель	171	128	17,1	12,8
Молоко сухое	3	3	0,3	0,3
Вода	21	21	2,1	2,1
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход	-	150	-	15,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	150	120
Белки (г):	1,8	1,2
Жиры (г):	10,16	6,77
Углеводы (г):	27,58	17,53
Энергетическая ценность (ккал):	138,21	91,42

Технология приготовления:

Картофель, моют, очищают, промывают.

Просеянное сухое молоко разводят в небольшом количестве кипяченной воды, перемешивают до получения однородной жидкой массы, затем помешивая добавляют оставшуюся воду и прогревают.

Подготовленный для варки картофель кладут в подсоленную кипящую воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают (но не ниже 80⁰С) и протирают, добавляя в два-три приема горячее молоко и растопленный маргарин или сливочное масло. Смесь взбивают до получения однородной пышной массы.

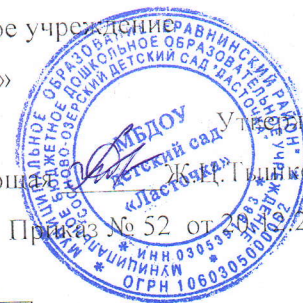
Подают в столовой мелкой тарелке, поливая растопленным сливочным маслом к рыбным или мясным блюдам.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая: Ж.С.Т. Шенорова

Приказ № 52 от 20.03.2021 г



Технологическая карта № 26

Наименование гарнира: Рис отварной

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	54	54	5,4	5,4
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	6,75	6,75	0,675	0,675
Выход	-	150	-	15,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	150	120
Белки (г):	1,5	1,2
Жиры (г):	6,57	5,26
Углеводы (г):	15,75	11,67
Энергетическая ценность (ккал):	152,18	97,44

Технология приготовления:

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Подают в столовой мелкой тарелке к мясному или рыбному блюду.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая  Ж.И. Тышкенева

Приказ № 52 от 10.03.19 г.



Технологическая карта № 19

Наименование блюда: Котлета рыбная

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
Рыба (горбуша/кета)	127	70	12,7	7,0
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса пассерованного лука	-	4	-	0,4
Яйцо	1/6	7	16 3/5	0,7
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката	-	90	-	90
Выход	-	80	-	80

Химический состав на 1 порцию:

Выход (г):	80	60
Белки (г):	5,52	3,32
Жиры (г):	2,04	1,37
Углеводы (г):	4,4	3,71
Энергетическая ценность (ккал):	116,34	74,25

Технология приготовления:

Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют и пассеруют.

Яйцо обрабатывают.

Рыбу размораживают, удаляют чешую, плавники и голову, потрошат и промывают, пластуют на филе без кожи и костей.

Подготовленную рыбу пропускают через мясорубку, добавить пассерованный лук, яйцо, соль и тщательно перемешивают. Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом.

Подают в столовой тарелке с гарниром при температуре не ниже 65⁰С.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 722671968566237128169706768058107758750791459269

Владелец Тышкенова Жаргалма Цыденешеевна

Действителен с 04.11.2024 по 04.11.2025