

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад общеразвивающего вида № 12 «Золушка»  
города Новошахтинска

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

# Технологические карты

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 1

Рецепт № 1, страница 95

**«Бутерброды с маслом»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное, или медовое	10	10	10	10
Хлеб пшеничный	3	30	30	30
Выход	-	40	-	40

**Технология приготовления:** Хлеб намазывают маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

*Консистенция:* хлеба-мягкая, масла — мажущаяся

*Цвет:* соответствует виду масла

*Вкус:* соответствует виду масла

*Запах:* масла в сочетании со свежим хлебом

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 2

Рецепт № 3, страница 96

**«Бутерброды с сыром»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр российский, или волжский,	10,6	10	16	15
или голландский, или швейцарский,	10,8	10	16,	15
или московский , или ярославский	10,8	10	16	15
или степной, или костромской	10,4	10	15,5	15
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	30	30	40	40
Выход		45		60

**Технология приготовления:** Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху - сыр

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* сыра и хлеба

*Вкус:* сыра и хлеба

*Запах:* свойственный свежим продуктам

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 3

Рецепт № 33, страница 108

**«Салат из свеклы»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Свекла	1216	950
Масло растительное	60	60
Выход	-	1000

Масса отварной очищенной свеклы

**Технология приготовления:** Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.  
Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* свекла нарезана мелкой соломкой, салат соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле и растительному маслу

*Запах:* свеклы и растительного масла

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 4

Рецепт № 53, страница 117

**«Икра кабачковая»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Кабачки	1684	1128/880
Лук репчатый	143	120
Томатное пюре	110	110
Масло растительное	50	50
Выход	-	1000

Масса припущенных кабачков

**Технология приготовления:** Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, припускают, измельчают, добавляют припущенный с томатом шинкованный репчатый лук и тушат до готовности в течение 15-20 мин.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* уложена горкой, посыпана зеленью.

*Консистенция:* мягкая, сочная, однородная

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо.

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 5

Рецепт № 57, страница 121,122

**«Борщ с капустой и картофелем»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Свекла	200	160
Капуста свежая	100	80
или квашеная	86	60
картофель	107	80
морковь	63	50
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Масло растительное	20	20
Сахар	10	10
Бульон или вода	800	800
Выход	-	1000

**Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10г муки на 100г борща).

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* свекла и овощи — мягкие, капуста свежая — упругая; 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 МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 6

Рецепт № 58, страница 122

**«Борщ с картофелем»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Свекла	205	160
картофель	267	200
морковь	63	50
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Масло растительное	20	20
Сахар	6	6
Бульон или вода	700	700
Выход	-	1000

Масса отварной очищенной свеклы

**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.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* в жидкой части борща распределены 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:

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 7

Рецепт № 76, страница 130,131

**«Рассольник Ленинградский»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Картофель	400	300
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	20	
Морковь	50	
Лук репчатый	24	24
Огурцы соленые	67	60
Масло растительное	20	20
Бульон или вода	750	750
Выход	-	1000

**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.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

**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:

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 8

Рецепт № 80, страница 132,133

**«Суп картофельный с крупой»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Картофель	400	300
Крупа: перловая, овсяная, пшеничная	40	40
Или рисовая, пшено, хлопья на овсяные «Геркулес»	20	20
Или манная	30	30
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	10	10
Бульон или вода: для круп пшеничной, овсяной, перловой	700	700
Для остальных круп	750	750
Выход	-	1000

**Технология приготовления:** Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* в жидкой части супа-картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа-хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

*Консистенция:* овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

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

*Вкус:* картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

*Запах:* продуктов, входящих в суп

Утверждаю:

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 9

Рецепт № 82, страница 133,134

**«Суп картофельный с макаронными изделиями»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Картофель	400	300
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия, лапша домашняя № 118	40	40
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	10	10
Бульон или вода	700	700
Выход	-	1000

**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 МБДОУ д/с № 12

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

## Технологическая карта № 10

Рецепт № 81, страница 133

**«Суп картофельный с бобовыми»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Картофель	267	200
Фасоль, или горох лущеный	81	80
или чечевица	101	100
Морковь	64	50
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	20	20
Бульон или вода	700	700
Выход	-	1000

**Технология приготовления:**

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, петрушку — мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* в жидкой части супа — картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль — 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; светло-коричневый — супа фасолевого

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

*Запах:* продуктов входящих в суп

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

## Технологическая карта № 11

Рецепт № 83, страница 134

**«Суп картофельный с мясными фрикадельками»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Картофель	533	400
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	10	10
Масло растительное	10	10
Бульон или вода	700	700
Выход	-	1000
Фрикадельки мясные готовые № 121,122 на выход 1000 г супа	-	100

**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 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, фрикаделей, умеренно соленый

*Запах:* продуктов входящих с суп

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

## Технологическая карта № 12

Рецепт № 85, страница 135

**«Суп картофельный с клецками»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Картофель	267	200
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	10	10
Бульон или вода	750	750
Выход	-	1000
Клецки готовые № 119, 120 на выход 1000 г супа	-	100

**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 с суп

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 13

Рецепт № 86, страница 135

«Суп — лапша домашняя»

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Лапша домашняя № 118	-	80
Масса вареной лапши	-	200
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	20	20
Бульон или вода	950	950
Выход	-	1000

**Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* в жидкой части супа лапша сохранила форму

*Консистенция:* лука -мягкая; лапши — хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

*Вкус:* овощей, лапши, умеренно соленый

*Запах:* продуктов входящих в суп

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 14

Рецепт № 93, страница 138

**«Суп молочный с макаронными изделиями»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Молоко	700	700
Вода	300	300
Лапша домашняя № 118 или	80	80
вермишель, фигурные изделия, макароны	80	80
Сахар	8	8
Масло сливочное	10	10
Выход	-	1000

**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.

Выход порции определяется возрастной группой.

**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 МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 15

Рецепт № 94, страница 138,139

**«Суп молочный с крупой»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Молоко	700	700
Вода	300	300
Крупа рисовая или манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	60	60
Ячневая или гречневая, перловая, пшено	80	80
Сахар	8	8
Масло сливочное	10	10
Выход	-	1000

**Технология приготовления:**

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

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования 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:* кипяченного молока, продуктов, входящих в суп

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 16

Рецепт № 120, страница 150

**«Клецки мучные»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	308	308
Масло сливочное	35	35
Яйца	2,2шт	88
Вода или молоко	483	483
Соль	9	9
Масса теста	-	900
Выход	-	1000

**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\*С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г.

Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят на 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 МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 17

Рецепт № 132, страница 156

**«Капуста тушеная»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	138	110	206	165
Масло растительное	4	4	6	6
Томатное пюре	-	-	5	5
Морковь	7	5	10	8
Петрушка (корень)	3	2	5	3
Лук репчатый	9	7	13	11
Мука пшеничная	2	2	3	3
Сахар	3	3	4	4
Выход	-	100	-	150

**Технология приготовления:**

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук, и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Для первой возрастной группы томатное пюре не используют.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* умеренно-соленый

*Запах:* тушеной капусты и томата

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 18

Рецепт № 133, страница 156,157

**«Картофель , тушеный в соусе»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	123	92	184	138
Масло растительное	5	5	8	8
Лук репчатый	6	5	8	7
Морковь	7	5	10	8
Соус № 354,367	-	20	-	30
Выход	-	100	-	150

**Технология приготовления:**

Картофель и морковь, нарезанные дольками, слегка запекают в жарочном шкафу, лук припускают, соединяют с овощами, заливают сметанным соусом и тушат до готовности.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* овощи сохраняют форму, равномерно распределены в соусе

*Консистенция:* сочная

*Цвет:* продуктов, входящих в блюдо

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* картофеля, овощей, соуса сметанного

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 18

Рецепт № 276, страница 253

**«Жаркое по-домашнему»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина(боковой и наружные куски тазобедренной части)	132	97	175	129
Картофель	155	116	175	131
Лук репчатый	12	10	13	11
Масло сливочное	4	4	6	6
Томатное пюре	-	-	10	10
Масса отварного мяса	-	60	-	80
Масса готовых овощей	-	110	-	140
Выход	-	170	-	220

**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 МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

Технологическая карта № 19

Рецепт № 165, страница 182

**«Каша рассыпчатая»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
или сахар	5	5	5	5
Выход с маслом	-	155	-	205
или сахаром	-	155	-	205
или с сахаром и маслом	-	160	-	210

**Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания рассыпчатых каш требуется: гречневой (из ядрицы, вырабатываемой из непропаренного зерна) — около 4,5 ч; из поджаренной крупы — 1,5-2ч; из ядрицы быстрорастваривающейся — 1-1,5 ч; перловой, ячневой, пшенной, пшеничной — 1,5-2ч; рисовой — около 1 ч.

При варке в наплитной посуде кашу для упревания можно поставить в жарочный шкаф. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

При отпуске рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом и сахаром.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком.

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

*Цвет:* свойственный данному виду крупы компонентов в соответствии с рецептурой

*Вкус:* свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др.

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 20

Рецепт № 168, страница 184

**«Каша вязкая»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
или сахар	5	5	5	5
Выход: с маслом сливочным	-	155	-	205
или сахаром,	-	155		
или с маслом сливочным и сахаром	-	160	-	210

**Технология приготовления:**

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически размешивая, пока каша не загустеет.

Опускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна — мягкие, без комков

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный данному виду крупы

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 21

Рецепт № 169, страница 184

**«Каша вязкая пшеничная»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшено, или пшеничная	32,5	32,5	43	43
или рисовая	31,5	31,5	42	42
Молоко	75	53	100	70
или молоко	50	50	67	67
или вода	25	25	33	33
Сахар	2	2	3	3
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с маслом	-	155	-	205

**Технология приготовления:**

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками или мелко шинкуют, закладывают в кипящее молоко или смесь молока с водой. Добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

При отпуске в горячую кашу кладут кусочек масла или поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, крупы-мягкая

*Цвет:* желтый или оранжевый

*Вкус:* выраженный вкус крупы, молока

*Запах:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 22

Рецепт № 204, страница 213

**«Макаронные изделия отварные»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Макаронные изделия	350	350
Выход	-	1000

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды( на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли).

Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель-10-12мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной часть масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Рекомендуемый выход блюд для первой возрастной группы - 150г, для второй -200г.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная

*Цвет:* белый с кремовым оттенком

*Вкус:* свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый

*Запах:* отварных макаронных изделий

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 23

Рецепт № 213, страница 218

**«Яйца вареные»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Яйца (в шт.)	1	40
Выход	-	1 шт.

**Технология приготовления:**

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40 и 50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Подают яйца очищенными по 1 и ½ шт. на порцию.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

*Консистенция:* умеренно плотная

*Цвет:* белок-белый, желток-желтый

*Вкус:* свежего вареного яйца, приятный

*Запах:* свойственный свежесваренным яйцам

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 24

Рецепт № 215, страница 219

**«Омлет натуральный»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	1,14шт.	46	1,5шт.	60
Молоко	16	16	23	23
Масса омлетной смеси	-	62	-	83
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса готового омлета	-	60	-	80
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	65	-	85

**Технология приготовления:**

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

*Консистенция:* однородная, сочная

*Цвет:* золотисто-желтоватый

*Вкус:* свежих, запеченных яиц, молока, сливочного масла

*Запах:* свежих запеченных яиц, сливочного масла

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 25

Рецепт № 230, страница 225

**«Вареники ленивые (отварные)»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вареники ленивые (полуфабрикат)	-	57	-	95
Масса отварных вареников	-	60	-	100
Масло сливочное	5	5	5	5
или сахар	5	5	10	10
Выход с маслом	-	65	-	105
с сахаром	-	65	-	110

**Технология приготовления:**

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин.

Отпускают с маслом или сахаром.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* кусочки прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* однородная, мягкая, сочная

*Цвет:* белый

*Вкус:* свойственный продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 26

Рецепт № 231, страница 225,226

**«Сырники из творога»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	51	50	102	100
Мука пшеничная	6	6	13	13
Яйца	1/20шт.	2	1/10шт.	4
Масса полуфабриката	-	57	-	114
Масло растительное	2	2	4	4
Масса готовых сырников	-	50	-	100
Варенье	20	20	20	20
или масло сливочное	5	5	5	5
или соус № 351,367,358-362	-	15	-	30
Выход с вареньем	-	70	-	120
с маслом	-	55	-	105
с соусом	-	65	-	130

**Технология приготовления:**

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив в горячей воде).

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220\*С в течение 15-20 минут.

Отпускают с вареньем или соусами молочным, сметанным или сладким.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* изделие правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или маслом

*Консистенция:* мягкая, умеренно плотная, пышная

*Цвет:* корочки-золотистый, на разрезе-светло-кремовый или желтоватый

*Вкус:* сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 27

Рецепт № 235, страница 227,228

**«Пудинг из творога (запеченный)»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог				
Крупа манная				
Яйца	1/бшт.	2,5	1/8шт	5
Сахар	4	4	8	8
Виноград сушеный (изюм)	5,1	5	10,2	10
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Масло сливочное	2	2	4	4
Сухари	2	2	4	4
Сметана	2	2	4	4
Масса готового пудинга	-	50	-	100
Соус №350,366, 358-362	-	15	-	30
Выход с соусом	-	65	-	130

**Технология приготовления:**

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

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают до образования 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 форму), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 220-250\*С. 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, входящим в блюдо

*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 28

Рецепт № 237, страница 229

**«Запеканка из творога»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	46,9	46	93,8	92
Крупа манная	3	3	6	6
или мука пшеничная	4	4	8	8
Сахар	4	4	8	8
Яйца	1/20шт.	2	1/10шт.	4
Масло сливочное	2	2	4	4
Сухари	2	2	4	4
Сметана	2	2	4	4
Масса готовой запеканки	-	50	-	100
Соус № 358-362	-	15	-	30
Выход с соусом	-	65	-	130

**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 - светло-коричневый

*Вкус:* творога и продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 29

Рецепт № 247, страница 235

**«Рыба, тушеная с овощами»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью: судак,	40	37	53	49
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	21	17	28	22
Томатное пюре	-	-	2	2
Лук репчатый	8	7	11	9
Масло растительное	3	3	4	4
Масса тушеной рыбы	-	30	-	40
Масса тушеной рыбы с овощами	-	60	-	80
Гарнир № 318,320,321	-	120	-	150
Выход с гарниром	-	180	-	230

**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 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 МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 30

Рецепт № 255, страница 239,240

**«Котлеты или биточки рыбные запеченные»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью: треска	48	45	65	60
или судак	48	45	65	60
Хлеб пшеничный	11	11	14	14
Молоко или вода	15	15	20	20
Масса полуфабриката	-	69	-	92
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса готовых изделий	-	60	-	80
Соус № 348,350,366,354	-	15	-	30
или 367	-		-	30
или масло сливочное	-	5	-	5
Гарниры: №318,320,321,331	-	120	-	150
Выход с гарниром и соусом	-	195	-	260
Выход с гарниром и маслом сливочным	-	185	-	235

**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:* колет или биточков — светло-серый, гарнира-используемых овощей

*Вкус:* рыбной котлетной массы, умеренно соленый

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

Технологическая карта № 31

Рецепт № 256, страница 240

**«Котлеты рыбные любительские»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью: треска	43	41	57	55
Морковь	19	12 <sup>1</sup>	25	16 <sup>1</sup>
Хлеб пшеничный	5	5	6	6
Лук репчатый	7	4 <sup>2</sup>	9	6 <sup>2</sup>
Яйца	1/6 шт.	7	¼ шт.	10
Молоко или вода	6	6	8	8
Масса полуфабриката	-	75	-	101
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса готовых котлет	-	60	-	80
Соус №354,367	-	15	-	30
Или масло сливочное		5		5
Гарнир №321	-	120	-	150
Выход с гарниром и соусом	-	195	-	260
Выход с гарниром и маслом сливочным	-	185	-	235

<sup>1</sup> Масса отварной моркови

<sup>2</sup> Масса припущенного лука

**Технология приготовления:**

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Гарнир — картофельное пюре.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* котлеты овальной формы

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* белый или светло-серы

*Вкус:* вареной рыбы и картофельного пюре, соуса сметанного

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 32

Рецепт № 258, страница 241

**«Шницель рыбный натуральный»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью: треска	54	51	72	68
Или окунь морской	54	51	72	68
Лук репчатый	12	10	16	13
Петрушка (зелень)	3	2	4	3
Молоко	5	5	6	6
Яйца	1/20шт.	2	1/13шт.	3
Сухари	7	7	10	10
Масса полуфабриката	-	75	-	100
Масло растительное	2	2	3	3
Выход готового шницеля	-	60	-	80
Масло сливочное	-	5	-	5
Гарнир № 318,321,331	-	120	-	150
Выход с гарниром и маслом сливочным	-	185	-	235

**Технология приготовления:**

Филе рыбы нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и дважды измельчают, добавляют молоко, яйца, соль, тщательно перемешивают, формируют изделия овальной формы, панируют в сухарях, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу в течение 13-15 минут.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Гарниры — картофель, отварной, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* шницель овальной формы, сбоку гарнир

*Консистенция:* сочная, нежная, однородная

*Цвет:* светло-серый, гарнира-свойственный продуктам

*Вкус:* продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 33

Рецепт № 273, страница 251, 252

**«Мясо отварное»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	130	96	176	130
Морковь	3	2	4	3
Лук репчатый	3	2	4	3
Масса отварного мяса	-	60	-	80
Масло сливочное	-	5	-	5
Или соус № 354, 367	-	15	-	30
Гарнир № 313, 318, 320, 321, 332, 336	-	120	-	150
Выход с маслом и гарниром	-	185	-	235
Выход с соусом и гарниром	-	195	-	260

Для детей первой возрастной группы отварное мясо не рекомендует.

**Технология приготовления:**

Мясо варить кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см в течение 2 часов. За 30 минут до конца варки кладут крупно нарезанные морковь, репчатый лук. Соль добавляют в конце варки из расчета 5 г на 1 кг мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Бульон, в котором варилось мясо, используют для приготовления супов и соусов. Отварное мясо нарезают по 1 — 2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70\*С в закрытой посуде.

Для детей первой возрастной группы при подаче мясо можно мелко нарезать (по согласованию).

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, овощи в молочном соусе, капуста тушеная.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* отварное мясо, нарезанное поперек волокон

*Консистенция:* мягкая, нежная, сочная

*Цвет:* от серого до темно-серого

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 34

Рецепт № 278, страница 254

**«Бефстроганов из отварного мяса»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка)	132	97	175	129
Масса отварного мяса	-	60	-	80
Соус № 354,367	-	60	-	80
Масса бефстроганова	-	120	-	160
Гарнир №313,318,320,321,324	-	120	-	150
Выход	-	240	-	310

**Технология приготовления:**

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.

Гарниры-каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку

*Консистенция:* сочная, мягкая, соуса-однородная

*Цвет:* мяса-светло-серый; свойственный овощам и соусу

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

М.А. Семцова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 35

Рецепт № 282, страница 256

**«Котлеты, биточки, шницели рубленые»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	60	44	80	59
или свинина (котлетное мясо)	52	44	70	59
или телятина (котлетное мясо)	67	44	90	59
Хлеб пшеничный	11	11	14	14
Молоко или вода	14	14	19	19
Сухари	6	6	8	8
Масса полуфабриката	-	74	-	99
Масло сливочное	4	4	5	5
Масса запеченных котлет, биточков, шницелей	-	60	-	80
Масло сливочное	-	5	-	5
или соус № 354,367	-	15	-	30
Гарнир №313,317,318,320,336	-	120	-	150
Выход с маслом сливочным	-	185	-	235
Выход с соусом	-	195	-	260

**Технология приготовления:**

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 (0,5 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 биточка — 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 МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**«Тефтели из печени (мясом) с рисом»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	36	30	48	40
Крупа рисовая	9	25 <sup>1</sup>	12	34 <sup>1</sup>
Лук репчатый	13	11	18	15
Масло сливочное	1	1	2	2
Масса припущенного лука	-	8	-	11
Яйца	1/8шт.	5	1/16шт.	7
Масса полуфабриката	-	69	-	92
Вода	12	12	16	16
Масло сливочное	5	5	7	7
Масса готовых тефтелей	-	60	-	80
Соус №352,365,354,367	-	60	-	80
Масса тефтелей с соусом	-	120	-	160
Гарнир №318,320,321	-	120	-	150
Выход	-	240	-	310

<sup>1</sup>Масса рассыпчатого риса

**Технология приготовления:**

Печень промывают в холодной воде и снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисом, мелко нарезанным припущенным луком, добавляют сырые яйца, соль, тщательно перемешивают. Массу разделяют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, кладут на противень, смазанный маслом, и запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом 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, пропитанных соусом

*Консистенция:* в меру плотная, сочная

*Цвет:* тефтелей-коричневый, соуса - светло-коричневый

*Вкус:* тушеной печени и соуса

*Запах:* тушеной печени и продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**«Тефтели мясные»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	52	38	70	51
Или телятина (котлетное мясо)	58	38	77	51
Вода	6	6	8	8
Крупа рисовая	5	5	7	7
Масса готового рассыпчатого риса	-	15	-	20
Лук репчатый	13	11	18	15
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса пропущенного лука	-	9	-	12
Мука пшеничная	4	4	5	5
Масса полуфабриката	-	71	-	95
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса готовых тефтелей	-	60	-	80
Вода	12	12	16	16
Соус № 354	-	60	-	80
№ 355	-	-	-	80
Гарнир №318,320,321	-	120	-	150
Выход	-	240	-	310

**Технология приготовления:**

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом 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, поверхность без трещин, пропитаны соусом

*Консистенция:* в меру плотная, сочная

*Цвет:* тефтелей-коричневый, соуса — в зависимости от его вида

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

Технологическая карта № 38

Рецепт № 291, страница 261

**«Запеканка картофельная с мясом или печенью»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	54	40	72	53
или печень говяжья	38	31	50	41
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса готовых мясопродуктов	-	25	-	33
Картофель	153	115/112 <sup>1</sup>	204	153/148 <sup>1</sup>
Масса отварного протертого картофеля	-	109	-	145
Лук репчатый	10	8	13	11
Масло сливочное	1	1	2	2
Масса припущенного лука	-	6	-	8
Масло сливочное	1	1	2	2
Сухари	2	2	3	3
Масса полуфабриката	-	141	-	188
Масса готового изделия	-	120	-	160
Масло сливочное	5	5	5	5
или соус №354,367	-	15	-	30
или соус №355	-	-	-	30
Выход с маслом	-	125	-	165
Выход с соусом	-	135	-	190

<sup>1</sup> В числителе - масса картофеля нетто, в знаменателе - масса отварного картофеля

**Технология приготовления:**

Мясо варят, печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук.

Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом или соусом, сбоку гарнир

*Консистенция:* нежная, сочная, однородная

*Цвет:* продуктов, входящих в блюдо

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

## Технологическая карта № 39

Рецепт № 294, страница 263

**«Запеканка рисовая из мяса или печени»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	113	94	136	113
Крупа рисовая	19	19/53 <sup>1</sup>	23	23/64 <sup>1</sup>
Лук репчатый	45	38	54	45
Масло сливочное	4	4	5	5
Яйца	1/5шт.	8	1/4шт.	10
Яйца на смазку	1/20шт.	2	1/13шт.	3
Масса полуфабриката	-	187	-	226
Масса готовой запеканки	-	150	-	180
Соус №354	-	15	-	30
или масло сливочное	-	5	-	5
Выход с соусом	-	165	-	210
Выход с маслом	-	165	-	185

<sup>1</sup>Масса рассыпчатой каши**Технология приготовления:**

Печень промывают в холодной воде, снимают 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 мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром притивень 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, входящим в блюдо

*Запах:* запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 40

Рецепт № 298, страница 265,266

**«Голубцы ленивые»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая белокочанная	90	72	121	96
Говядина (котлетное мясо)	61	45	81	60
Крупа рисовая	6	17 <sup>1</sup>	8	23 <sup>1</sup>
Лук репчатый	12	10	16	13
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса припущенного лука с маслом	-	10	-	14
Яйца	1/10шт.	4	1/8шт.	5
Масса полуфабриката	-	145	-	193
Масса тушеных голубцов	-	120	-	160
Соус №355	-	15	-	30
Соус №355,357	-	-	-	30
Выход	-	135	-	190

<sup>1</sup> Масса рассыпчатого риса

**Технология приготовления:**

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый 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 МБДОУ д/с № 12

М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 41

Рецепт №302, страница 269,270

**«Птица тушеная в соусе с овощами»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куры,	89	79	118	105
Или бройлер - цыпленок,	93	69	124	92
Или индейка,	90	67	119	89
Или филе птицы (полуфабрикат)	42	41	57	56
Масса припущенного лука с маслом	-	10	-	14
Яйца	1/10шт.	4	1/8 шт.	5
Масса полуфабриката	-	145	-	193
Масса тушеных голубцов	-	120	-	160
Соус № 355	-	15	-	30
Соус № 355, 357	-	-	-	30
Выход	-	135	-	190

Масса рассыпчатого риса

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и кости, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15 — 20 мин при слабом кипении.

Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 мин. Морковь и мелко нашинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности 15-20 мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой.

За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек. Отпускают с овощами с соусом, в котором они тушились.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась птица

*Консистенция:* мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный

*Цвет:* филе птицы на разрезе - белый

*Вкус:* продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 41/1

Рецепт №302, страница 269,270

**«Птица тушеная в соусе с овощами»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куры,	89	79	118	105
Или бройлер - цыпленок,	93	69	124	92
Или индейка,	90	67	119	89
Или филе птицы (полуфабрикат)	42	41	57	56
Масса отварной птицы	-	30	-	40
Соус № 354,367,	-	30	-	40
или №355,	-	-	-	40
или №357	-	-	-	40
Картофель	103	77	129	97
Морковь	40	32	50	40
Лук репчатый	22	18	28	23
Горошек зеленый консервированный	8	5	10	6
Масса овощей и соуса	-	150	-	190
Выход	-	180	-	230

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки птицы варт до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и кости<sup>2</sup>, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными в посуде закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10–15 мин. Морковь мелко шинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности 15-20 мин при слабом кипении а посуде с закрытой крышкой.

За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек. Отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась птица

*Консистенция:* мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный

*Цвет:* филе птицы на разрезе - белый

*Вкус:* продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

Технологическая карта № 42

Рецепт №306, страница 272

**«Биточки рубленные из птицы»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куры <sup>1</sup>	74	44	98	59
или бройлер-цыпленок <sup>1</sup>	96	44	127	59
или куриные окорочка <sup>1</sup>	75	44	101	59
или индейка,	64	44	85	59
или кролик	64	44	86	59
или филе птицы (полуфабрикат)	45	44	60	59
Хлеб пшеничный	11	11	15	15
Молоко или вода	16	16	21	21
Масса полуфабриката	-	68	-	91
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса биточков	-	60	-	80
Гарнир №3150,316,321	-	120	-	150
Соус №354,367,356	-	15	-	30
Выход с гарниром и соусом	-	15	-	30

<sup>1</sup> Мякоть без кожи и жира

**Технология приготовления:**

Мякоть птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, масло сливочное, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу разделяют на биточки (1-2шт на порцию), кладут в смазанную сливочным маслом емкость, варят на пару 25-30 мин.

Гарниры — рис отварной или припущенный, пюре картофельное.

Соусы — сметанный, сметанный с луком.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

*Консистенция:* котлеты — мягкая, сочная

*Цвет:* котлеты-бело серый, гарнира- свойственный гарниру

*Вкус:* продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 43

Рецепт №313, страница 277,278

**«Каша рассыпчатая»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Масса гречневой каши,	-	970
или пшеничной,	-	970
или пшенной,	-	970
или рисовой,	-	970
или перловой,	-	970
или ячневой	-	970
Масло сливочное	35	35
Выход	-	1000

**Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость.

Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масла добавляют во время варки каши (50%), оставшееся масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

*Консистенция:* рассыпчатая, мягкая, однородная

*Цвет:* каши гречневой — от светло-коричневого до коричневого; пшеничной -желтоватый; рисовой — от белого до кремового; перловой — сероватый; пшеничной — желтовато-серый.

*Вкус:* каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

*Запах:* каши из данного вида крупы с маслом

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 44

Рецепт №315, страница 278

**«Рис отварной»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	357	357
Масло сливочное	45	45
Выход	-	1000

**Технология приготовления:**

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зерна крупы-целые, хорошо набухшие, легко разделяются

*Консистенция:* рассыпчатая, мягкая, однородная

*Цвет:* от белого до кремового

*Вкус:* отварного риса с маслом

*Запах:* отварного риса с маслом

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 45

Рецепт №321, страница 280,281

**«Пюре картофельное»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Картофель	1140	855
Молоко	158	150 <sup>1</sup>
Масло сливочное	35	35
Выход	-	1000

<sup>1</sup> Масса кипяченного молока. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки сливочного масла

**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 картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и топленое 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 кипяченного молока, умеренно соленый, нежный

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченного молока и сливочного масла

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 46

Рецепт № 336, страница 286,287

### «Капуста тушеная»

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Капуста белокачанная свежая	1433	1146
или квашеная	1429	1000
Масло растительное	35	35
Морковь	25	20
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	60	60
Мука пшеничная	12	12
Сахар	30	30
Выход	-	1000

#### **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, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

#### **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь — в виде соломки

*Консистенция:* сочная, слабо-хрустящая

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

*Запах:* тушеной капусты, томата, овощей

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 47

Рецепт № 348, страница 292

**«Соус томатный»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Бульон или вода	-	1000
Масло сливочное	45	45
Мука пшеничная	45	45
Морковь	75	60
Лук репчатый	34	20
Петрушка (корень)	13	10
Томатное пюре	150	150
Масло сливочное	15	15
Сахар	10	10
Соль	-	10
Выход	-	1000

**Технология приготовления:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивания 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 коренья, 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 (0,5г) и маслом сливочным (30г).

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 МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 48

Рецепт № 351, страница 293

**«Соус т молочный (сладкий)»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Молоко	500	500
Масло сливочное	45	45
Мука пшеничная	45	45
Вода	500	500
Сахар	80	80
Ванилин	0,05	0,05
Выход	-	1000

**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 растворенный 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

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 49

Рецепт №354, страница 295

**«Соус сметанный»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Сметана	250	250
Мука пшеничная	75	75
Вода или отвар	750	750
Масса белого соуса	-	750
Соль	-	8
Выход	-	1000

**Технология приготовления:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70\*С выливают ¼ 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 соус

*Запах:* свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 50

Рецепт №355, страница 295

**«Соус сметанный с томатом»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Сметана	250	250
Мука пшеничная	75	75
Вода	750	750
Томатное пюре	100	100
Соль	-	8
Выход	-	1000

**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.

Соус используют для приготовления и подачи блюд для детей второй возрастной группы.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* однородная масса, без комочков не разварившейся 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 МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 50/1

Рецепт №367, страница 300

**«Соус сметанный с томатом»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Масло сливочное	50	50
Рисовая мука	45	45
Отвар или вода	500	500
Соль	-	8
Сметана	500	500
Выход	-	1000

**Технология приготовления:**

Просеянную муку подсушивают до кремового цвета, растирают с маслом, разводят отваром или водой и варят 7-10 минут при постоянном помешивании. В горячий соус кладут прокипяченную сметану, солят, затем варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* однородная, полужидкая, вязкая, нежная

*Цвет:* от белого до светло-кремового

*Вкус:* нежный, насыщенный

*Запах:* продуктов, входящих в соус

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 51

Рецепт №372, страница 302

**«Компот из свежих плодов»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Яблоки и айва	227	200
Или груши	222	200
Вода	860	860
Черешня или вишня,	211	200
Или слива, или персики,	222	200
Или абрикосы	233	200
Вода	830	830
Сахар	100	100
Кислота лимонная	1	1
Выход	-	1000

**Технология приготовления:**

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения проваривают 10-12 мин и процеживают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не больше 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками.

*Консистенция:* компота-жидкая, плодов — мягкая.

*Цвет:* присущий вареным плодам в сиропе.

*Вкус:* кисло-сладкий.

*Запах:* фруктово-концентрированный, приятный

**Температура подачи** 65\*С

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 51/1

Рецепт №376, страница 304

**«Компот из сушеных фруктов»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь),	100	250 <sup>1</sup>
Или яблоки,	75	280 <sup>1</sup>
Или груши,	150	225 <sup>1</sup>
Или курага,	100	185 <sup>1</sup>
Или урюк,	125	230 <sup>1</sup>
Или изюм	100	160 <sup>1</sup>
Сахар <sup>2</sup>	80	80
Кислота лимонная	1	1
Вода	1015	1015
Выход	-	1000

<sup>1</sup>Масса плодов или ягод вареных

<sup>2</sup>Для компота из кураги и изюма закладка сахара составляет 55г

**Технология приготовления:**

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки — 20-30 мин, урюк, курагу — 10-20 мин, изюм — 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Выход порции определяется возрастной группой.

**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

*Вкус:* сладкий или кисло-сладкий

*Запах:* аромат использованных плодов и ягод

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**«Кисель из плодов или ягод свежих»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Клюква,	105	100
или брусника,	101	100
или смородина черная,	102	100
или смородина красная	106	100
Вода	930	930
или		
Черника <sup>1</sup> ,	122	120
или вишня,	141	120
или алыча,	129	120
или слива	133	120
Вода	915	915
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	45	45
Выход	-	1000

<sup>1</sup>В кисель из черники добавляют кислоту лимонную массой 1г

**Технология приготовления:**

Клюкву, или бруснику, или чернику, или смородину, или вишню перебирают, удаляют плодоножки и моют; у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой ( на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром ( на 1 часть крахмала 5 частей отвара)и процеживают. Алычу или сливу, или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течение 7-10 мин, отвар сливают, ягоды и плоды протирают. В отвар добавляют сахар , пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной руппой.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная

*Цвет:* соответствует виду плодов и ягод

*Вкус:* натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

*Запах:* свежих плодов или ягод

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 53

Рецепт №393, страница 312

**«Чай с лимоном»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка № 391 (мл)	20	20	30	30
Сахар	7	7	10	10
Лимон свежий	4	3,5	8	7
Вода	130	130	150	150
Выход	-	150/7/3,5	-	180/10/7

**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:* серовато-белый

*Вкус:* сладкий, с привкусом молока или сливок

*Запах:* свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 54

Рецепт № 395, страница 313

**«Кофейный напиток с молоком»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	2	2	3	3
Сахар	7	7	10	10
Молоко	75	75	90	90
Вода	90	90	108	108
Выход	-	150	-	180

**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 кипяченного молока

*Запах:* аромат кофейного напитка и кипяченного молока

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 55

Рецепт № 397, страница 314

**«Какао с молоком»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	92	92	110	110
Вода	65	65	80	80
Выход	-	150	-	180

**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 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 МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 56

Рецепт № 400, страница 315

**«Молоко кипяченое»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г.			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	158	150 <sup>1</sup>	189	180 <sup>1</sup>
Выход	-	150	-	180

<sup>1</sup> Масса молока кипяченного

**Технология приготовления:**

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком

*Вкус:* характерный для кипяченного молока, сладковатый

*Запах:* кипяченого молока, приятный

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 57

Рецепт № 454, страница 342,343

**«Пирожки печеные из дрожжевого теста»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов, г			
	Простые пирожки		Сдобные пирожки	
	массой 50 г	массой 35 г	массой 60 г	массой 35 г
Тесто дрожжевое № 453	3900	2700	4300	2200
Мука на подпыл	116	81	129	66
Фарш № №497-504, 506-510	1700	1190	2500	1800
или повидло, джем	1680/1670	1180/1170	2525/2500	-
Масло растительное (для смазки листов)	17	12	20	15
Меланж для смазки пирожков	100	70	120	70
Выход, шт.	10	100	100	100

**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 требуемой массы (39,58,64,43 и 22 г, соответственно). 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 фарш (морковный, рисовый с яйцом, мясной с луком и др.), повидло или джем (по 17, 25, 45, 25г на пирожок) и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные 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 течении 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 МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 58

Рецепт № 464, страница 348,349

### «Пирожки песочные с яблоками»

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабриката, г
Мука пшеничная высшего сорта	1300
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	103
Сахар	515,5
Маргарин	400
Меланж	230
Творог 18%-ной жирности	375
Натрий двууглекислый	1,3
Соль	5,2
Масса теста	2900
Фарш №506	1250
Масло растительное для смазки листов	12,5
Меланж для смазки пирожков	75
Выход	100 шт. по 35г

#### **Технология приготовления:**

Размягченный маргарин взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют меланж и творог, растворенные разрыхлители, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин.

Из теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки по две штуки на изделие. На нижнюю лепешку кладут фарш, края смазывают льезоном, закрывают сверху второй лепешкой и прижимают друг к другу, сверху смазывают льезоном. Пирожки укладывают на смазанные жиром листы, выпекают при температуре 220-240\*С в течение 10-12 мин.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

#### **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* форма - круглая

*Консистенция:* пористая, хорошо пропеченная

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* свойственный выпеченному изделию из песочного теста, фарша

*Запах:* свежее выпеченного изделия из песочного теста

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 59

Рецепт № 469, страница 352

**«Булочка домашняя»**

100 шт. по 50 г или 200 шт. по 25 г

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий,	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	3208,50	2743,25
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)			
Сахар	99,85	550	549,2
Сахар (для отделки)	99,85	160	159,75
Маргарин	84,00	742,50	623,7
Меланж (для смазки)	27,00	95	25,65
Соль	96,50	30	28,95
Дрожжи (прессованные)	25,00	85	21,25
Итоги сырья		5040	4296,25
Вода		1425	
Масса полуфабриката		6040	
Выход	33,5	5000	3350
Влажность не более 33,0%			
Кислотность не более 3*Н			

**Технология приготовления:**

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста и выпекают так же, как булочку ванильную (рец. № 467), но поверхность перед выпечкой посыпают сахаром.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* форма — круглая, поверхность посыпана сахаром

*Консистенция:* мякиш хорошо пропечен, пористый

*Цвет:* от золотистого до светло-коричневого

*Вкус:* свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

*Запах:* приятный, свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12

## Технологическая карта № 51/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из смеси сухофруктов**

Номер рецептуры: **868**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, - К.:, ООО «Издательство Арий», - М.: ИКТЦ «Лада» 2011.

## «Компот из сушеных фруктов»

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто	нетто
Смесь сухофруктов,	20	20
Сахар <sup>2</sup>	20	20
Вода	200	200
Выход	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0	0	24,76	90,4	6,40	0,18	0,01	0,01	1,08

## Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

## Требования к качеству:

Плоды и ягоды целые, сварены до готовности. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус приятный, сладкий или кисло-сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

М.А. Семкова

**Технологическая карта №51**

**Наименование изделия:** **Компот яблочный**

**Номер рецептуры:** 372 **страница** 302

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Яблоки	30	50	26	45
Сахар	16	18	16	18
<b>Выход</b>			<b>150</b>	<b>180</b>

**Химический состав данного блюда**

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергет. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С
0,128	0,128	19,104	78,08	4,4	5,76	0,001	0,01	3,38
0,144	0,144	21,492	87,84	7,5	9,9	0,002	0,014	5,85

**Технология приготовления:**

Яблоки моют, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные фрукты закладывают в кипящую воду, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты. Готовый компот охлаждают.

**Температура подачи:** не ниже +15 С

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва 2012г. / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Технологическая карта № 60

Рецепт № 55, страница 118

**«Икра овощная»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
Свекла	350	265 <sup>1</sup>
Морковь	334	265
Редька	379	265
Лук репчатый	226	190
Чеснок	12	9
Масло растительное	45	45
Выход	-	1000

Масса отварной очищенной свеклы, протертой

**Технология приготовления:** Очищенную вареную свеклу протирают. Подготовленные морковь и редьку бланшируют в сыром виде. Все компоненты соединяют, добавляют мелко нарезанные репчатый лук, чеснок, соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* протертые овощи равномерно перемешаны и заправлены чесноком и растительным маслом

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* продуктов входящих в икру овощную.

*Вкус:* продуктов входящих в икру овощную.

*Запах:* продуктов входящих в икру овощную.

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с № 12  
\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

Технологическая карта №61

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Плов с мясом»

Номер рецептуры: 322

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного, В.А.

Тутельяна- Москва Дели плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мясо говядины (свинина безкостная)	68	75	68	75
Масло растительное	3	3	3	3
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Крупа рисовая	30	40	30	40
Вода	6,3	8,4	6,3	8,4
<b>Выход</b>			<b>150</b>	<b>180</b>

#### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергет. ценность, ккал	
10,00	13,86	30,09	285,00	0,38
13,00	16,63	35,11	342,00	0,46

#### Технология приготовления:

Нарезанное кусочками мясо тушат в течение 1-1,5 часа, овощи шинкуют, пассируют. Мясо и овощи заливают водой (2,1 на 1 кг крупы), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

#### 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, овощей, умеренно соленый

**Запах:** тушеного мяса, риса и овощей

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

**Наименование кулинарного изделия (блюда): «Плов с мясом»**

**Номер рецептуры: 304**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Говядина 1 категории (котлетное мясо)	81	107	60 <sup>1</sup>	80 <sup>1</sup>
Или говядина 2 категории	130	154	96	114
Масло сливочное	6	8	6	8
Морковь	14	16	11	13
С 01.01	14,6	17,3	11	13
Лук репчатый	7	11	6	9
Томатное пюре	-	7	-	7
Крупа рисовая	41	54	41	54
<b>Выход</b>			<b>150</b>	<b>200</b>

<sup>1</sup> масса отварного мяса

#### **Химический состав данного блюда**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергет. ценность, ккал	
14,17	11,96	25,08	264	0,38
19,33	16,19	33,99	359	0,96

#### **Технология приготовления:**

Мясо зачищают и варят крупным куском 1 — 1,5 кг. до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15г, добавляют пассированную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассированный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160\*С в течение 30-40 мин.

Готовый плов взрыхляют, подают горкой.

Температура подачи 65\*С.

#### **Требования к качеству:**

**Вид:** Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

**Цвет:** мяса-серый, риса — белый.

**Консистенция:** мясо мягкое, сочное. Рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 12

\_\_\_\_\_ М.А. Семкова

## Технологическая карта № 70

**Наименование изделия:** Печень тушеная в сметане

**Номер рецептуры:** № 82

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Печень говяжья	85	100	70	83
Мука высший сорт	3	4	3	4
Лук репчатый	10	11	8	9
Сметана с м.д.ж 10- 15%	10	12	10	12
Масло сливочное 72,5%	3	4	3	4
<b>Выход:</b>			<b>48/30</b>	<b>55/40</b>

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
10,32	5,62	6,98	118	23,95
12,28	7,07	8,57	144,94	28,35

**Технология приготовления:** печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать тонкими ломтиками, потушить в небольшом количестве воды с добавлением масла 3-5 минут. Залить соусом, приготовленным из подсушенной муки, тушить до готовности 10-15 минут.

**Требования к качеству:**

**Консистенция:** мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

**Цвет:** светло-коричневый

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо