

**Технологическая карта № 130**

**Наименование изделия:** Сырники из творога с молоком сгущенным

**Номер рецептуры:** 130

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	100	99
Яйца	1/10 шт.	4
Сахар	11	11
Мука пшеничная	15	15
Масса полуфабриката		125
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Масса готовых сырников		110
Молоко сгущенное	15	15
Выход с молоком сгущенным		110/15

**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
6,34	7,2	22,68	281,1	182,5 3	0,82	0,07	0,22	0,31

**Технология приготовления**

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280° С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

*Консистенция:* однородная, мягкая, сочная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* творога.

*Запах:* слабовыраженный запах творога.

Утверждаю

заведующий МБДОУ -д/с № 2  
«Ягодка» Н.В. Савакова

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 514

Наименование блюда : **Кофейный напиток с молоком**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Кофейный напиток	2	2						
Молоко	100	100						
Вода	120	120						
Сахар	15	15						
Итого :	-	-	2,79	2,79	0,04	0,00	19,80	90,56

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,03	0,07	1,00	113,80	0,14

**Выход : 200**

**Технология приготовления:** наливают посуду в воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течении 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

**Температура подачи :** 65 °С

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

**Требования к качеству :** цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

Технологическая карта № 117  
 Наименование изделия: **Батон нарезной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон нарезной	100	100
Выход		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,5	2,9	51,4	262	0

Химический состав данного блюда на 15 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,13	0,44	7,71	39,3	0

Химический состав данного блюда на 20 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,5	0,58	10,28	52,4	0

**Технология приготовления:** Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.  
**Требования к качеству:** форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона нарезного.

## Технологическая карта № 251

**Наименование изделия:** Кисломолочный напиток (кефир, снежок, ряженка, йогурт и др.)

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс, кефир, йогурт и др.) с м.д.ж. 2,5-3,2 %	155	150	185	180
<b>Выход:</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

*Химический состав данного блюда*

	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
150г	4,35	4,8	6	88,5	1,05
180г	5,22	5,76	7,2	106,2	1,26

**Технология приготовления:** Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи  $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Температура подачи не ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ .

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

**Консистенция:** жидкая сметанообразная

**Цвет:** от белого до светло-кремового

**Вкус:** молочно -кислый

**Запах:** кисломолочных продуктов

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 152

### Наименование блюда : **Щи из квашеной капусты**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Капуста белокочанная	357	250						
Морковь	50	40						
Томатное пюре	10	10						
Лук репчатый	48	40						
Масло растительное	20	20						
Мука пшеничная	6	6						
Бульон или вода	800	800						
Итого :			5,15	0,00	19,6	19,6	15,98	265,64

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,08	0,06	42,46	107,97	2,11

**Выход : 1000**

**Технология приготовления:** квашенную капусту перебирают, очень кислую промывают в холодной воде и отжимают, мелко рубят, складывают в посуду слоем 4 см, добавляют бульон или воду (20–30% от массы капусты) и тушат 1,5–2,5 часа, периодически помешивая. Коренья и бланшированный лук слегка пассеруют на масле. Пассерованные коренья и лук соединяют с капустой за 10–15 мин до ее готовности. Тушеную капусту с овощами закладывают в кипящую воду и варят 25–30 мин, заправляют подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут соль и варят до готовности, в конце варки добавляют сметану, рубленую зелень и еще раз доводят до кипения.

Щи можно заправлять сахаром (6 г на 1000 г щей) и чесноком, растертым с йодированной солью (2 г нетто на 1000 г щей).

**Температура подачи:** 75 °С.

**Срок реализации :** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству :** вкус и запах кислый, в меру соленый, с ароматом кореньев. Цвет бульона матово-бесцветный, жира – светло-желтый. Консистенция кореньев и лука – мягкая, капусты слегка хрустящая. Нарезка овощей равномерная, на поверхности блески жира, рубленая зелень.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

### Наименование блюда : **Гуляш из говядины**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка)	151	111						
Масло сливочное	6,5	6,5						
Лук репчатый	17	14						
Томатное пюре	11	11						
Мука пшеничная	3,7	3,7						
Масса тушеного мяса	-	70						
Масса соуса	-	50						
Итого:			12,50	11,12	14,34	0,09	5,88	202,58

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,085	0,10	1,74	12,51	2,14

**Выход : с соусом 120**

**Технология приготовления:** крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55<sup>0</sup>С бульоном, проваривают 7-10 мин. процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15мин. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные, тушеные.

**Температура подачи : 65 <sup>0</sup>С**

**Срок реализации :** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству :** цвет мяса темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственный тушеному мясу, лук и пассерованному помидору, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре.

Утверждаю:  
заведующий МБДОУ -д/с № 2  
«Ягодка»  
Н.В. Савакова

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Первалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб пшеничный формовой	100	100						
Итого :	-	-	7,60	0,00	0,80	0,80	49,20	235,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,11	0,03	0,00	20,00	1,10

**Выход : 100**

**Технология приготовления:** нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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



Утверждаю:  
заведующий МБДОУ -д/с № 2  
«Ягодка»

Н.В. Савакова

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование блюда : **Хлеб ржаной**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Первалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб ржаной формовой	100	100						
Итого :	-	-	6,60	0,00	1,20	1,20	33,40	174,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,18	0,08	0,00	35,00	3,90

**Выход : 100**

**Технология приготовления:** нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству :** форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах ржаного хлеба.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 522

Наименование блюда : **Компот из смеси сухофруктов**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Смесь сухофруктов	25	30,5*						
Сахар	15	15						
Вода	190	190						
Итого : (по яблокам)			0,56	0,00	0,00	0,00	27,40	111,84

\*Масса сухофруктов отварных.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,01	0,01	0,15	56,37	1,58

**Выход : 200**

**Технология приготовления:** сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности : груши варят 1,5-2 часа, яблоки 20-30 минут, урюк 18-20 минут, изюм 5-10 минут. Охлаждают . При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

**Температура подачи : 14 °С**

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

**Требования к качеству :** не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый или темно-коричневый.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 217

Наименование блюда : **Картофель, запеченный в сметанном соусе**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Картофель	138	103						
Масло сливочное	3	3						
Масса готового картофеля	-	100						
Соус сметанный	-	63						
Сыр	2,7	2,5						
Масло сливочное	0,9	0,9						
Масса полуфабриката	-	168						
Итого:			3,83	1,83	8,74	0,39	13,48	169,33

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,11	0,09	4,12	48,86	0,78

**Выход :150**

**Технология приготовления:** сырой очищенный картофель нарезают кубиками, варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, затем нарезают ломтиками, молодой картофель используют целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают на порционные сковороды или противень, смазанные сливочным маслом, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске посыпают зеленью.

**Температура подачи : 65 °С**

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

**Требования к качеству :** картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен. Консистенция сочная, слабохрустящая. Цвет продукта, входящих в блюдо. Вкус умеренно-соленый. Запах запеченных продуктов, входящих в блюдо.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 604

Наименование блюда : **Печенье**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Печенье сахарное	100	100						
Итого :	-	-	7,50	0,00	9,80	9,80	74,40	417,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,08	0,05	0,00	29,00	2,10

**Выход : 100**

**Требования к качеству :** форма печений должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 506

Наименование блюда : **Чай с лимоном**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г					Энерг. ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б		Ж		У	
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Чай - заварка	50	50						
Вода	150	150						
Сахар	15	15						
Лимон	8	7						
Итого :	-	-	0,06	0,00	0,01	0,01	15,25	62,50

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,00	0,00	2,80	2,92	0,91

**Выход : 200**

**Технология приготовления:** в стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

**Температура подачи : 65<sup>0</sup>С**

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

**Требования к качеству :** аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет вкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тусклого цвета, значит он не правильно заварен.



Технологическая карта № 117  
 Наименование изделия: **Батон нарезной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон нарезной	100	100
Выход		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,5	2,9	51,4	262	0

Химический состав данного блюда на 15 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,13	0,44	7,71	39,3	0

Химический состав данного блюда на 20 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,5	0,58	10,28	52,4	0

**Технология приготовления:** Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.  
**Требования к качеству:** форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона нарезного.