

Цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

8 день							
Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ТТК № 56	56/1	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	170	9,15	12,50	5,02	198,35
ТТК № 22	22/1	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ (ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый)	30	0,86	1,09	1,51	18,00
ТТК № 10	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,60
ТТК № 44	44/1	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,40	1,70	14,20	88,40
Итого за прием пищи:			400	13,91	15,83	31,33	358,35
II Завтрак							
ТТК № 38	38/1	КЕФИР М.Д.Ж. 2,5%	180	5,22	4,50	7,20	90,00
Итого за прием пищи:			180	5,22	4,50	7,20	90,00
Обед							
ТТК №54	54/1	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,42	0,06	1,14	7,20
ТТК № 141	141/1	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (С ПТИЦЕЙ)	200	4,38	5,44	18,94	112,70
ТТК № 11	11/2	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (КОТЛЕТЫ)	80	8,58	9,04	11,53	175,20
ТТК № 158	158/1	РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ)	140	1,78	5,98	15,11	108,26
ТТК № 89	89/1	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,95	0,33	13,89	66,30
ТТК № 10	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,60
ТТК № 98	98/1	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	180	0,95	0,05	25,78	104,04
Итого за прием пищи:			710	19,56	21,44	96,99	627,30
Полдник							
ТТК № 152	152/1	КОТЛЕТЫ "НЕЖНЫЕ"	80	10,08	9,12	7,74	142,72
ТТК № 121	121/1	РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ	140	2,11	4,63	33,28	122,50
ТТК № 89	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,22	9,26	44,20
ТТК № 10	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,60
ТТК № 40	40/1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ЯБЛОК)	180	0,14	0,14	9,52	40,86
ТТК № 146	146/1	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	50	3,60	0,90	28,40	120,00
ТТК № 1	1/3	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИНЫ)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого за прием пищи:			590	19,63	15,75	106,90	566,88
Всего за день:				58,32	57,52	242,42	1 642,53

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 56, 2024 г.

Технологическая карта № 56/1
Наименование блюда (изделия): Омлет натуральный

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Яйцо куриное пищевое столовое	2,3шт	92,0	-	230шт	9,200	3,258шт	130,3	-	325,8шт	13,030	Сырое яйцо куриное пищевое, в месте хранения переложить из транспортной упаковки в емкость с маркировкой «яйцо грязное», переместить в зону обработки яиц. Яйцо переложить в емкость с 2% раствором кальцинированной соды до полной очистки от загрязнений, затем в раствор разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства, затем в течение 5 минут промыть под проточной питьевой водой. Обработанное яйцо переложить в емкость с маркировкой «яйцо чистое».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	34,3	34,3	-	3,430	3,430	48,6	48,6	-	4,860	4,860	Потребительские упаковки с молоком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть.
Соль пищевая йодированная	0,9	0,9	-	0,090	0,090	1,6	1,6	-	0,160	0,160	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Масса омлетной смеси	-	125,7	-	-	12,570	-	178,1	-	-	17,810	
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5,7	5,7	-	0,570	0,570	8,1	8,1	-	0,810	0,810	Потребительские упаковки с подсолнечным маслом промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
Масса готового омлета	-	-	120,0	-	-	-	-	170,0	-	-	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	120	-	-	-	-	170	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 6,49, жиры – 8,82, углеводы – 3,54, калорийность – 138,60					белки – 9,15, жиры – 12,50, углеводы – 5,02, калорийность – 198,35					

Технология приготовления:

Обработанное яйцо разбить в емкость «омлет», добавить молоко и соль. Смесь тщательно размешать, вылить в емкость, смазанную подсолнечным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекать в жарочном шкафу при температуре 180-220°C в течение 8-10 минут (или в пароконвектомате в соответствии с инструкцией по применению). Готовый омлет нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюда, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом блюдо находится на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 65°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные куски — в виде квадрата, треугольника;

Цвет: поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;

Вкус: свежих яиц, умеренно соленый;

Запах: запечённых свежих яиц;

Консистенция: нежная, пышная, сочная.

Подписи: Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 22, 2024 г.

Технологическая карта № 22/1

Наименование блюда (изделия) Овощи консервированные отварные (горошек зеленый)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов 3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Горошек зеленый	47,6	28,6	28,6	4,760	2,860	Потребительские упаковки с зелёным горошком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	1,4	1,4	1,4	0,140	0,140	Сливочное масло растопить, довести до кипения в ёмкости с маркировкой «кипячение масла».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	30	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,86, жиры – 1,09, углеводы – 1,51, калорийность – 18,00					

Технология приготовления:

Горошек консервированный из потребительской упаковки выложить в емкость с маркировкой «ГП», прокипятить в заливочной жидкости. Отвар слить, горошек заправить подготовленным маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом блюдо находится на горячей плите или мармите. Температура подачи не ниже 65°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Изготовление и раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: горошек сохранил форму;

Консистенция: мягкая;

Цвет: зеленый;

Вкус и запах: консервированного горошка с привкусом и ароматом сливочного масла.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 10, 2024 г.



Технологическая карта № 10/1

Наименование блюда (изделия) Батон обогащенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов 3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Батон нарезной (в нарезке) освободить от потребительской упаковки.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,50, жиры – 0,54, углеводы – 10,60, калорийность – 53,60					

Технология приготовления:

Подготовленный батон нарезной сложить в емкость с маркировкой «Хлеб», закрыть пищевой пленкой и перенести на раздачу

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Подготовленный батон хранится при температуре не ниже 6 °С, реализуется в течение двух часов. Раздача батона проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик батона нарезного овальной формы.

Цвет: от кремового до белого;

Вкус: характерный для батона нарезного;

Запах: батона нарезного;

Консистенция: мягкая, пористая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 44, 2024 г.



Технологическая карта № 44/1
Наименование блюда (изделия) Кофейный напиток с молоком

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	3,0	3,0	-	0,300	0,300	3,6	3,6	-	0,360	0,360	Кофейный напиток выложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	50,0	50,0	-	5,000	5,000	50,0	50,0	-	5,000	5,000	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
Сахар белый кристаллический	8,0	8,0	-	0,800	0,800	8,0	8,0	-	0,800	0,800	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	145,0	145,0	-	14,500	14,500	145,0	145,0	-	14,500	14,500	Потребительские упаковки с молоком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в котел с маркировкой «молоко», довести до кипения.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,34, жиры – 1,70, углеводы – 13,89, калорийность – 83,12					белки – 2,40, жиры – 1,70, углеводы – 14,20, калорийность – 88,40					

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка залить кипятком в емкости «ГП», размешать, довести до кипения, кипятить 3-5 минут, дать отстояться в течение 5-8 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через сито. В сваренный процеженный кофейный напиток добавить горячее кипяченое молоко, сахар и довести до кипения.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с кофейным напитком хранится на горячей плите. Температура подачи не ниже 75°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-коричневого цвета без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 38, 2024 г.

Технологическая карта № 38/1
Наименование блюда (изделия) Кефир М.Д.Ж. 2,5%

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Кефир 2,5% жирности	155,4	150,0	150,0	15,540	15,000	186,5	180,0	180,0	18,650	18,000	Потребительские упаковки с кефиром вынуть из холодильника, промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью. Подготовка осуществляется партиями.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 4,35, жиры – 3,75, углеводы – 6,00, калорийность – 75,00					белки – 5,22, жиры – 4,50, углеводы – 7,20, калорийность – 90,00					

Технология приготовления:

Подготовленные потребительские упаковки с кефиром сложить в емкость с маркировкой «ГП» и переместить на раздачу.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Кефир в потребительских упаковках выдают в группы невскрытым. Раздача и реализация осуществляется в течение 1 часа. Температура подачи и хранения не выше 20°C (МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. от 02.03.2021 г.). Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: густая жидкость белого цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Вкус: молочно-кислый;

Запах: кисломолочных продуктов;

Цвет: белый.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 54, 2024 г.



Технологическая карта № 54/1
Наименование блюда (изделия) Овощи натуральные свежие (огурцы)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Огурцы свежие (короткоплодные, среднеплодные, длинноплодные)	40,8	40,0	40,0	4,080	4,000	61,2	60,0	60,0	6,120	6,000	Огурцы свежие отсортировать, промыть, вторично промыть под проточной водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей, сложить в емкость с маркировкой «СО». Подготовленные огурцы выдержать в 10% растворе поваренной соли в емкости с маркировкой «обработка овощей» в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной питьевой водой. Сложить в емкость «ГП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	-	-	60	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,28, жиры – 0,04, углеводы – 0,76, калорийность – 4,80					белки – 0,42, жиры – 0,06, углеводы – 1,14, калорийность – 7,20					

Технология приготовления:

У огурцов отрезать стебель с частью мякоти, сложить в емкость с маркировкой «ГП», закрыть крышкой. Непосредственно перед раздачей осуществляется нарезка огурцов кружочками.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Подготовленные огурцы хранят не более двух часов при температуре от 2 до 6 °С. Непосредственно перед раздачей осуществляется нарезка огурцов кружочками. Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Температура подачи 10-14 °С. Изготовление и раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками;
Консистенция: упругая, хрустящая;
Цвет, вкус, запах: соответствуют свежему огурцу.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 141, 2024 г.



Технологическая карта № 141/1

Наименование блюда (изделия) Суп с макаронными изделиями (с птицей)

Наименование сырья, пищевых продуктов	3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Макаронные изделия	15,2	15,2	43,3	1,520	1,520	Макаронные изделия выложить в емкость «СП»
Морковь столовая свежая	9,5	7,6	7,0	0,950	0,760	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, измельчить на овощерезке, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Лук репчатый свежий	9,0	7,6	7,2	0,900	0,760	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нашинковать, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	1,9	1,9	1,9	0,190	0,190	Масло из потребительской упаковки выложить в емкость «СП»
Томат-паста	0,6	0,6	0,6	0,060	0,060	Потребительские упаковки с томат-пастой промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Пищевую соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Лавровый лист сухой	0,01	0,01	-	0,001	0,001	Лавровый лист сушеный выложить в емкость «СП».
Петрушка свежая (зелень)	1,02	1,0	1,0	0,102	0,100	Петрушку свежую перебрать и промыть, выдержать в 10% растворе поваренной соли в емкости с маркировкой «обработка зелени» в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и сложить в емкость с маркировкой «ГП». Нарезка зелени проводится в одноразовых перчатках в холодном цехе на столе с маркировкой «ГП» с использованием разделочного инвентаря с маркировкой «зелень», измельченная зелень перекладывается в емкость с маркировкой «ГП».
Вода питьевая	182,4	182,4	129,0	18,240	18,240	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «1 блюдо»
Масса готовой продукции	-	-	190,0	-	-	
Мясо цыплят-бройлеров (тушки) замороженные	29,4	26,2	10,0	2,940	2,620	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СК» и дефростировать при температуре от +2 до +6 °С в холодильнике с маркировкой «птица». Дефростированные тушки птицы промыть холодной проточной водой, разрезать на 2-4 части и сложить в емкость «СК»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 4,38, жиры – 5,44, углеводы – 18,94, калорийность – 112,70					

Технология приготовления:

Подготовленную птицу заложить в котёл с маркировкой «1 блюдо» в холодную питьевую воду, довести до кипения, с закипевшего бульона снять пену и варить при слабом кипении до готовности. У отварной птицы мякоть отделить от-костей и кожи, порционировать, используя разделочный инвентарь «ВК», залить бульоном в емкости «ГП» и вторично прокипятить в течение 7 минут.

Морковь и лук припускают с маслом сливочным. Томат-пасту припускают.

В кипящий бульон закладывают макаронные изделия, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют припущенные овощи, припущенную томат-пасту и варят суп до готовности. За 5 минут до готовности закладывают соль и лавровый лист. Зелень закладывают во время раздачи.

(При приготовлении супа с вермишелью – в кипящий бульон кладут припущенные овощи, томатную пасту и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют вермишель и суп варят до готовности. При приготовлении супа с лапшой – лапшу кладут в суп одновременно с припущенными овощами).

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, котел с супом и емкость с порционным мясом в бульоне находятся на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 75°C. В отдельную групповую посуду выдают порционированное мясо птицы в бульоне. Зелень закладывают в блюдо во время раздачи в групповую посуду детского сада. Подготовленная зелень хранится при температуре от +2 до +6 °С не более 2-х часов. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на поверхности жидкой части блески масла; набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;

Консистенция: овощей - мягкая; макаронные изделия не переварены, сохранили форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре;

Цвет: овощей – натуральный, жира на поверхности – оранжевый;

Вкус, запах: характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом припущенных овощей и специй, умеренно соленый.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 11, 2024 г.

Технологическая карта № 11/1

Наименование блюда (изделия) Котлеты, биточки (особые) (котлеты)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Мясо говядина б/к (лопатка) замороженная	39,5	33,6	-	3,950	3,360	52,7	44,8	-	5,270	4,480	Мясо говядины из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СМ» и дефростировать в холодильнике с маркировкой «мясо» при температуре от +2 до 6 °С или на производственном столе «СМ». Дефростированное мясо говядины промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь. На производственном столе «СМ» с использованием разделочного инвентаря с маркировкой «СМ» нарезать на куски, пропустить через мясорубку, сложить в емкость «СМ».
Свинина мясная б/к (окорок) замороженная	16,9	14,4	-	1,690	1,440	22,5	19,2	-	2,250	1,920	Мясо свинины б/к из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СМ» и дефростировать в холодильнике с маркировкой «мясо» при температуре от +2 до 6 °С или на производственном столе «СМ». Дефростированное мясо свинины б/к промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь, на производственном столе «СМ», нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку и сложить в емкость «СМ».
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	9,6	9,6	-	0,960	0,960	12,8	12,8	-	1,280	1,280	Батон освободить от потребительской упаковки и сложить в емкость «СП». Потребительскую упаковку молока промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью, вскрыть, молоко вылить в емкость «СП». Батон замочить в молоке, слегка отжать и сложить в емкость «СП».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	12,0	12,0	-	1,200	1,200	16,0	16,0	-	1,600	1,600	
Сухари панировочные	6,0	6,0	-	0,600	0,600	8,0	8,0	-	0,800	0,800	Сухари панировочные выложить в емкость с маркировкой «СП».
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Масса полуфабриката	-	-	74,4	-	-	-	-	99,2	-	-	
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,4	2,4	-	0,240	0,240	3,2	3,2	-	0,320	0,320	Потребительскую упаковку масла подсолнечного промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 6,43, жиры – 6,78, углеводы – 8,65, калорийность – 131,40					белки – 8,58, жиры – 9,04, углеводы – 11,53, калорийность – 175,20					

**Технология приготовления:**

Измельченное мясо соединить с замоченным и отжатым батоном, добавить соль, перемешать, повторно пропустить через мясорубку, еще раз перемешать. Из готовой котлетной массы разделить изделия овально-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см и запанировать их в сухарях пшеничных. Емкость для запекания смазать подсолнечным маслом, выложить подготовленные полуфабрикаты в противень/гастроёмкость и запекать до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 20 минут (или пароконвектомате в соответствии с инструкцией по применению). Проверить готовность блюда: температура в толще изделия не менее 90°C.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с биточками находится на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 65°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясное изделие: форма котлеты – овально-приплюснутая;
Цвет: корочки - коричневый, в разрезе — светло - серый;
Вкус: запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба;
Запах — запеченного мяса;
Консистенция — однородная, сочная, пышная.

Подписи:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 158, 2024 г.

Технологическая карта № 158/1

Наименование блюда (изделия) Рагу овощное (3-й вариант)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Картофель продовольственный с 01.01 по 28.02 с 01.03 по 31.05 с 01.06 по 31.08 с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12	59,4 64,0 48,0 51,2 54,9	38,4	37,3	5,910 6,400 4,800 5,120 5,490	3,840	68,9 74,7 56,0 59,7 64,0	44,8	43,5	6,890 7,470 5,600 5,970 6,400	4,480	Картофель отсортировать, промыть и очистить. Очищенный картофель промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать кубиками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	25,5 23,9	19,1	13,0	2,550 2,390	1,910	29,7 27,9	22,3	15,2	2,970 2,790	2,230	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать кубиками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Лук репчатый свежий	11,4	9,6	4,8	1,140	0,960	13,3	11,2	5,6	1,330	1,120	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать кубиками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Репя столовая свежая	25,7	19,3	14,8	2,570	1,930	30,0	22,5	17,3	3,000	2,250	Репу отсортировать, промыть и очистить. Очищенную репу промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать кубиками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Капуста белокочанная свежая	30,0	24,0	21,6	3,000	2,400	35,0	28,0	25,2	3,500	2,800	С кочана капусты снять 4 наружных листа, промыть кочан под проточной водой, нарезать квадратиками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	4,8	4,8	4,8	0,480	0,480	5,6	5,6	5,6	0,560	0,560	Масло сливочное выложить из потребительской упаковки в емкость «СП».
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Соус сметанный	-	36,0	-	-	3,600	-	42,0	-	-	4,200	
Сметана 15% жирности	9,0	9,0	-	0,900	0,900	10,5	10,5	-	1,050	1,050	Потребительскую упаковку сметаны промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью, выложить в емкость «кипячение сметаны» и довести до кипения.
Мука пшеничная, хлебопекарная	2,7	2,7	-	0,270	0,270	3,2	3,2	-	0,320	0,320	Муку просеять в емкость «СП».
Вода питьевая	27,0	27,0	-	2,700	2,700	31,5	31,5	-	3,150	3,150	Питьевую воду налить в емкость «кипячение воды» и довести до кипения.

Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	-	0,030	0,030	0,4	0,4	-	0,040	0,040	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	120	-	-	-	-	140	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,52, жиры – 5,13, углеводы – 12,95, калорийность – 92,79					белки – 1,78, жиры – 5,98, углеводы – 15,11, калорийность – 108,26					

Технология приготовления:

Нарезанные картофель и овощи припустить со сливочным маслом. Капусту припустить. Картофель и овощи (кроме капусты) соединить с соусом сметанным, тушить 10-15 минут.

После этого добавить припущенную капусту, соль и продолжить тушение.

Приготовление соуса сметанного: просеянную муку подсушить в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания и охладить до 60-70 °С. В подготовленную муку влить ¼ часть горячей воды и вымесить до образования однородной массы, затем постепенно ввести оставшуюся воду, вымесить и довести до кипения, процедить, добавить подготовленную прокипяченную сметану, соль и кипятить 3-5 минут, затем процедить и снова довести до кипения.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с блюдом находится на горячей плите.

Температура подачи блюда не ниже 65°С. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки.

Цвет: соответствует овощам и соусу.

Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый.

Запах: тушеных овощей.

Консистенция: мягкая, сочная.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 89, 2024 г.

Технологическая карта № 89/1

Наименование блюда (изделия) Хлеб ржано-пшеничный обогащенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	30,0	30,0	30,0	3,000	3,000	Хлеб освободить от потребительской упаковки, нарезать на производственном столе с маркировкой «Хлеб», используя разделочный инвентарь с маркировкой «Хлеб».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20	-	-	-	-	30	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,30, жиры – 0,22, углеводы – 9,26, калорийность – 44,20					белки – 1,95, жиры – 0,33, углеводы – 13,89, калорийность – 66,30					

Технология приготовления:

Подготовленный хлеб сложить в емкость с маркировкой «Хлеб», закрыть пищевой пленкой и перенести на раздачу

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Подготовленный хлеб хранится при температуре не ниже 6 °С, реализуется в течение двух часов. Нарезка и раздача хлеба проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик хлеба прямоугольной формы;
Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого;
Вкус: свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса;
Запах: свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха;
Консистенция: мягкая, пористая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 10, 2024 г.



Технологическая карта № 10/1

Наименование блюда (изделия) Батон обогащенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов 3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Батон нарезной (в нарезке) освободить от потребительской упаковки.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,50, жиры – 0,54, углеводы – 10,60, калорийность – 53,60					

Технология приготовления:

Подготовленный батон нарезной сложить в емкость с маркировкой «Хлеб», закрыть пищевой пленкой и перенести на раздачу

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Подготовленный батон хранится при температуре не ниже 6 °С, реализуется в течение двух часов. Раздача батона проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрезанного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик батона нарезного овальной формы.

Цвет: от кремового до белого;

Вкус: характерный для батона нарезного;

Запах: батона нарезного;

Консистенция: мягкая, пористая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 98, 2024 г.



Технологическая карта № 98/1

Наименование блюда (изделия) Кисель из кураги

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Фрукты сушёные. Абрикосы сушёные (целые плоды) без косточки	15,0	15,0	-	1,500	1,500	18,0	18,0	-	1,800	1,800	Курагу перебрать, удаляя посторонние примеси и тщательно промыть в теплой воде, сменяя ее несколько раз.
Сахар белый кристаллический	8,3	8,3	-	0,830	0,830	10,0	10,0	-	1,000	1,000	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Крахмал картофельный	6,0	6,0	-	0,600	0,600	6,8	6,8	-	0,680	0,680	Крахмал выложить в емкость с маркировкой «СП».
Кислота лимонная пищевая	0,15	0,15	-	0,015	0,015	0,18	0,18	-	0,018	0,018	Кислоту лимонную выложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	165,0	165,0	-	16,500	16,500	198,0	198,0	-	19,800	19,800	Питьевую воду залить в пищеварочный котел и довести до кипения, охладить.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,79, жиры – 0,05, углеводы – 20,62, калорийность – 86,70					белки – 0,95, жиры – 0,05, углеводы – 25,78, калорийность – 104,04					

Технология приготовления:

Подготовленную курагу выкладывают в емкость «III блюдо», заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Напиток охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада. Температура подачи и хранения не выше 20°C (МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. от 02.03.2021 г.). Раздача осуществляется с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц не протертых продуктов;

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная;

Цвет: оранжевый;

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом;

Запах: кураги.

Подписи:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 152, 2024 г.

Технологическая карта № 152/1

Наименование блюда (изделия) Котлеты «Нежные»

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Грудки кур замороженные	31,6	24,0	-	3,160	2,400	42,1	32,0	-	4,210	3,200	Грудки кур замороженные из транспортной упаковки переложить в емкость и дефростировать в холодильнике с маркировкой «птица» при температуре от +2 до +6°C. Дефростированные грудки кур промыть в производственной раковине проточной водой и дать воде стечь и сложить в емкость. Отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают на кусочки, складывают в емкость с маркировкой «СК»
Филе Минтая мороженое	24,8	19,8	-	2,480	1,980	33,0	26,4	-	3,300	2,640	Филе рыбы из транспортной упаковки переложить в емкость и дефростировать на столе. Дефростированное филе рыбы промыть в производственной раковине проточной водой и дать воде стечь, нарезать на куски и сложить в емкость с маркировкой «СР»
Лук репчатый свежий	14,4	12,1	-	1,440	1,210	19,2	16,1	-	1,920	1,610	Лук репчатый отсортировать, очистить, промыть под проточной водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО»
Сыры полутвердые в ассортименте	12,5	11,8	-	1,250	1,180	16,7	15,7	-	1,670	1,570	Сыр очистить от корки, сложить в емкость с маркировкой «СП»
Сухари панировочные	4,8	4,8	-	0,480	0,480	6,4	6,4	-	0,640	0,640	Сухари панировочные выложить в емкость с маркировкой «СП»
Яйцо куриное пищевое столовое	0,103 шт	4,13	-	10,3 шт	0,41	0,138шт	5,52	-	13,8шт	0,55	Сырое яйцо куриное пищевое, в месте хранения переложить из транспортной упаковки в емкость с маркировкой «яйцо грязное», переместить в зону обработки яиц. Яйцо переложить в емкость с 2% раствором кальцинированной соды до полной очистки от загрязнений, затем в раствор разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства, затем в течение 5 минут промыть под проточной питьевой водой. Обработанное яйцо переложить в емкость с маркировкой «яйцо чистое».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	3,6	3,6	-	0,360	0,360	4,8	4,8	-	0,480	0,480	Потребительские упаковки с молоком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,8	1,8	-	0,180	0,180	2,4	2,4	-	0,240	0,240	Потребительские упаковки с подсолнечным маслом промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,2	1,2	-	0,120	0,120	1,6	1,6	-	0,160	0,160	Потребительские упаковки с подсолнечным маслом промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.

Чеснок свежий	0,9	0,7	-	0,090	0,070	1,15	0,9	0,115	0,090	Чеснок поделить на дольки, с которых снять кожицу и оболочку, промыть под проточной питьевой водой с использованием перфорированных емкостей, сложить в емкость с маркировкой «СО»
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,3	0,3	0,030	0,030	Пищевую соль выложить в емкость с маркировкой «СП»
Масса полуфабриката	-	75,0	-	-	7,500	100,0	-	-	10,000	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 7,56, жиры – 6,84, углеводы – 5,81, калорийность – 107,04					белки – 10,08, жиры – 9,12, углеводы – 7,74, калорийность – 142,72				

Технология приготовления:

Подготовленную птицу и рыбу пропускают через мясорубку по отдельности.

Лук припускают с растительным маслом, чеснок ошпаривают и мелко рубят. Припущенный лук и нарубленный чеснок пропускают через мясорубку. Сыр натереть на крупной терке. Все ингредиенты соединяют, перемешивают, добавляют яйца, молоко, соль и тщательно перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом толщиной 1,5-2,0 см. Панируют в сухарях. Подготовленные котлеты укладывают на разогретый с маслом растительным противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут (или в пароконвектомате согласно инструкции). Проверяют готовность – температура внутри изделия – не менее 90 °С

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с блюдом находится на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 65°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин;

Цвет: на разрезе серый;

Вкус: в меру соленый, свойственный готовой птице и рыбе;

Запах: без посторонних запахов;

Консистенция: пышная, сочная, не мажущаяся.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 121, 2024 г.

Технологическая карта № 121/1
Наименование блюда (изделия) Рис отварной с овощами

Наименование сырья, пищевых продуктов	3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Рис шлифованный	41,2	41,2	114,8	4,120	4,120	Крупу перебрать, промыть в теплой проточной воде, используя емкость с маркировкой «СП», а затем в горячей воде.
Вода питьевая	86,8	86,8		8,680	8,680	
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	5,7	5,7	5,7	0,570	0,570	Сливочное масло освободить от потребительской упаковки, выложить в емкости «кипячение масла», прокипятить.
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	18,7 17,5	14,0	12,9	1,870 1,750	1,400	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать мелкими кубиками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Лук репчатый свежий	16,7	14,0	7,0	1,670	1,400	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нашинковать, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	-	0,070	0,070	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	140	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,11, жиры – 4,63, углеводы – 33,28, калорийность – 122,50					

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу закладывают в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении до готовности, в конце варки добавляют подготовленное сливочным маслом (50 % от рецептуры), перемешивают. Подготовленные морковь и лук припускают с оставшимся маслом сливочным 5-8 минут. Готовые овощи соединяют с отварным рисом, перемешивают и прогревают 10-15 минут.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Готовое блюдо раздается в течении двух часов с момента готовности, блюдо при этом находится на горячей плите. Раздача проводится в групповую посуду детского сада; температура подачи не ниже 65°С. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Порционирование блюда и раздача проводятся с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются; овощи – мягкие, равномерно распределены;

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от кремового до желтого.

Вкус: отварного риса и овощей.

Запах: отварного риса и овощей.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 89, 2024 г.



Технологическая карта № 89/2

Наименование блюда (изделия) Хлеб ржано-пшеничный обогащенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов 3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Хлеб освободить от потребительской упаковки, нарезать на производственном столе с маркировкой «Хлеб», используя разделочный инвентарь с маркировкой «Хлеб».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,30, жиры – 0,22, углеводы – 9,26, калорийность – 44,20					

Технология приготовления:

Подготовленный хлеб сложить в емкость с маркировкой «Хлеб», закрыть пищевой пленкой и перенести на раздачу

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Подготовленный хлеб хранится при температуре не ниже 6 °С, реализуется в течение двух часов. Нарезка и раздача хлеба проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик хлеба прямоугольной формы;
Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого;
Вкус: свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса;
Запах: свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха;
Консистенция: мягкая, пористая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 10, 2024 г.

Технологическая карта № 10/1
Наименование блюда (изделия) Батон обогащенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Батон нарезной (в нарезке) освободить от потребительской упаковки.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,50, жиры – 0,54, углеводы – 10,60, калорийность – 53,60					

Технология приготовления:

Подготовленный батон нарезной сложить в емкость с маркировкой «Хлеб», закрыть пищевой пленкой и перенести на раздачу

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Подготовленный батон хранится при температуре не ниже 6 °С, реализуется в течение двух часов. Раздача батона проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик батона нарезного овальной формы.

Цвет: от кремового до белого;

Вкус: характерный для батона нарезного;

Запах: батона нарезного;

Консистенция: мягкая, пористая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 40, 2024 г.

Технологическая карта № 40/1
Наименование блюда (изделия) Компот из свежих плодов (яблок)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Яблоки свежие ¹	34,1	30,0	24,2	3,410	3,000	40,0	36,0	29,0	4,000	3,600	Яблоки свежие перебрать, промыть; вторично промыть под проточной питьевой водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей; удалить плодоножки, семенные гнезда.
Вода питьевая	129,0	129,0	120,65	12,900	12,900	154,8	154,8	144,82	15,480	15,480	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «III блюдо», вскипятить.
Сахар белый кристаллический	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	6,0	6,0	6,0	0,600	0,600	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Кислота лимонная пищевая	0,15	0,15	0,15	0,015	0,015	0,18	0,18	0,18	0,018	0,018	Лимонную кислоту выложить в емкость маркировкой «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,12, жиры – 0,12, углеводы – 7,93, калорийность – 34,05					белки – 0,14, жиры – 0,14, углеводы – 9,52, калорийность – 40,86					

Технология приготовления:

Приготовить сироп: в горячей воде растворить сахар, добавить лимонную кислоту, довести до кипения, проварить 10-12 минут и процедить.

Подготовленные яблоки нарезать дольками.

В кипящий сироп погрузить подготовленные яблоки, после закипания прекратить нагрев и оставить в сиропе до охлаждения.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, равномерно распределяя плоды и сироп. Температура подачи и хранения не выше 20°C (МР 2. 3. 6. 0233-21. 2. 3. 6. от 02. 03. 2021 г.) Раздача осуществляется с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками;

Цвет: вареных яблок в сиропе;

Вкус: сладко-кислый;

Запах: концентрированный, приятный;

Консистенция: компота - жидкая, плодов – мягкая

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 146, 2024 г.

Технологическая карта № 146/1

Наименование блюда (изделия) Булочка молочная

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Мука пшеничная, хлебопекарная	30,8	30,8	-	3,080	3,080	38,5	38,5	-	3,850	3,850	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная (на подпыл)	1,2	1,2	-	0,120	0,120	1,5	1,5	-	0,150	0,150	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,1	0,1	-	0,010	0,010	0,12	0,12	-	0,012	0,012	Дрожжи развести теплой водой (40 °С), дать постоять 1 час, затем процедить.
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	16,0	16,0	-	1,600	1,600	20,0	20,0	-	2,000	2,000	Потребительские упаковки с молоком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью. В емкости с маркировкой «молоко» довести до кипения, охладить до 40 °С.
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масса полуфабриката	-	46,4	-	-	4,640	-	58,0	-	-	5,800	
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (для смазки листов)	0,5	0,5	-	0,050	0,050	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Потребительские упаковки с подсолнечным маслом промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	-	-	50	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,88, жиры – 0,72, углеводы – 22,72, калорийность – 96,00					белки – 3,60, жиры – 0,90, углеводы – 28,40, калорийность – 120,00					

Технология приготовления:

Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: в дежу тестомесильной машины влить подогретое до 40 °С молоко, подготовленные дрожжи, соль, всыпать муку и перемешивать в течение 8 минут. Замешивать тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрыть крышкой и оставить на 3 часа для брожения при температуре 35- 40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, произвести его обминку и вновь оставить для брожения, в процессе которого тесто обмять еще 1-2 раза.

Формирование изделий: на подпыленный мукой кондитерский стол выложить тесто, отрезать от него часть теста массой 1-1,5 кг, закатать в жгут и разделить на порции требуемой массы. Вес полуфабриката контролируют на весах с маркировкой «СП». Порционные заготовки сформировать в шарики, выложить швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный подсолнечным маслом, оставить в теплом месте для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности сделать 3-4 косых надреза. Выпекать в жарочном шкафу при температуре 230-240°С в течение 10-12 минут (или пароконвектомате в соответствии с инструкцией по применению).



Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача блюда осуществляется в групповую посуду детского сада в течение двух часов при температуре 18 ± 5 °С. Раздачу проводят с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — форма круглая с 3-4 косыми надрезами, поверхность глянцевая;

Цвет — бледно-желтый;

Консистенция – мягкая, пышная;

Вкус, запах – свежесдобитой булочки, приятный, нежный.

Подписи:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 1, 2024 г.



Технологическая карта № 1/3

Наименование блюда (изделия) Фрукты свежие (апельсины)

Наименование сырья, пищевых продуктов	3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Апельсины свежие	100,0	100,0	100,0	10,000	10,000	Апельсины свежие отсортировать, удалить сорные примеси, промыть; вторично промыть под проточной питьевой водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей (в производственной раковине в холодном цехе).
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	100	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,90, жиры – 0,20, углеводы – 8,10, калорийность – 43,00					

Технология приготовления:

Обработанные фрукты свежие выложить в емкость с маркировкой «фрукты», закрыть крышкой или пищевой пленкой.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Подготовленные фрукты хранят при температуре от +2 до +6 °С не более двух часов. Раздача проводится в групповую посуду детского сада в течение 2-х часов. Температура подачи 10-14°С. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрукты уложены в емкость в соответствии с выходом блюда;
 Цвет: соответствует сорту апельсина;
 Вкус: соответствует сорту апельсина;
 Запах: свежего апельсина;
 Консистенция: соответствует сорту плода.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____