

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

3 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ТТК № 37	37/1	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (ДРУЖБА)	180	2,88	8,10	24,12	126,00
ТТК № 17	17/1	БУТЕРБРОД С СЫРОМ, МАСЛОМ	40	5,01	9,10	10,64	145,60
ТТК № 97	97/1	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,00	2,50	15,20	98,80
Итого за прием пищи:			400	10,89	19,70	49,96	370,40
II Завтрак							
ТТК № 29	29/1	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	180	5,04	4,50	19,80	97,20
Итого за прием пищи:			180	5,04	4,50	19,80	97,20
Обед							
ТТК № 159	159/1	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	60	1,84	4,97	4,55	62,34
ТТК № 134	134/2	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С ПТИЦЕЙ)	200	3,82	5,44	9,83	92,46
ТТК № 162	162/1	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	80	8,48	9,28	14,60	177,60
ТТК № 130	130/1	КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	140	2,30	3,48	19,43	115,16
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 № 41	41/1	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,56	0,00	17,18	70,44
Итого за прием пищи:			710	20,45	24,04	90,08	637,90
Полдник							
ТТК № 68	68/1	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	80	6,50	7,63	8,46	118,00
ТТК № 53	53/1	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	140	1,23	3,02	12,32	69,44
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 № 113	113/2	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	180	0,90	0,00	22,86	99,00
ТТК № 96	96/1	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	4,10	2,80	25,40	140,00
ТТК № 1	1/8	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			590	15,93	14,61	98,70	571,24
Всего за день:				52,31	62,85	258,54	1 676,74

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 37, 2024 г.

Технологическая карта № 37/1

Наименование блюда (изделия) Каша из пшена и риса молочная жидкая (Дружба)

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, кг	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Рис шлифованный	7,5	7,5	-	0,750	0,750	9,0	9,0	-	0,900	0,900	Крупу перебрать и промыть в теплой проточной воде (40°C), затем, в горячей (60-70°C), используя емкость с маркировкой «СП».
Пшено шлифованное	7,5	7,5	-	0,750	0,750	9,0	9,0	-	0,900	0,900	Крупу перебрать и промыть в теплой проточной воде (40°C), затем, в горячей (60-70°C), используя емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	18,0	18,0	-	1,800	1,800	21,6	21,6	-	2,160	2,160	Воду питьевую вскипятить в пищеварочном котле с маркировкой «ГП».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	112,5	112,5	-	11,250	11,250	135,0	135,0	-	13,500	13,500	Потребительские упаковки с молоком вскрыть, молоко вылить в емкость с маркировкой «молоко», вскипятить.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	4,5	4,5	-	0,450	0,450	5,4	5,4	-	0,540	0,540	Сливочное масло растопить, довести до кипения в ёмкости с маркировкой «кипячение масла».
Сахар белый кристаллический	4,5	4,5	-	0,450	0,450	5,4	5,4	-	0,540	0,540	Пищевую соль выложить в емкость «СП»
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Сахар выложить в емкость «СП»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,40, жиры – 6,75, углеводы – 20,10, калорийность – 105,00					белки – 2,88, жиры – 8,10, углеводы – 24,12, калорийность – 126,00					

Технология приготовления:

В кипящую воду заложить подготовленную пшеничную крупу и варить 10-15 минут, помешивая. Затем всыпать подготовленную рисовую крупу и варить 5-10 минут, после добавить горячее молоко, соль, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавить прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешать.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течении двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, котел с блюдом находится на горячей плите. Температура подачи 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: зерна полностью разварены;

Цвет: свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;

Вкус: свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;

Запах: свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;

Консистенция: нежная.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 17, 2024 г.



Технологическая карта № 17/1
Наименование блюда (изделия) Бутерброд с сыром, маслом

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	
Сыры полутвердые в ассортименте	15,96	15,0	15,0	1,596	1,500	Сыр очистить от корки на производственном столе «ГП» в холодном цехе, при помощи слайсера с маркировкой «ГП» или ручным способом с использованием разделочного инвентаря с маркировкой «Г» нарезать кусочками 3-4 мм.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	Сливочное масло освободить от потребительской упаковки, выложить в емкость с маркировкой «ГП»
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, перенести с места хранения в емкости с маркировкой «хлеб» в холодный цех.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 5,01, жиры – 9,10, углеводы – 10,64, калорийность – 145,60					

Технология приготовления:

Ломтик батона нарезного намазать сливочным маслом, сверху выложить ломтик сыра. На раздачу переносить в емкости с крышкой.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Блюдо хранят не более двух часов при температуре от 2 до 6 °С. Раздача бутербродов осуществляется в групповую посуду детского сада в течение двух часов с момента приготовления. Температура подачи 10-14°С. Приготовление и раздача проводятся с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик батона нарезного толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
Цвет, консистенция: батона нарезного, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
Вкус, запах: характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом батона нарезного и масла сливочного

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 97, 2024 г.

Технологическая карта № 97/1
Наименование блюда (изделия) Какао 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	
Какао-порошок	2,5	2,5	-	0,250	0,250	2,7	2,7	-	0,270	0,270	Какао-порошок выложить в емкость с маркировкой «СП».
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	170,0	170,0	-	17,000	17,000	170,0	170,0	-	17,000	17,000	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в котел с маркировкой «Молоко», довести до кипения.
Вода питьевая	20,0	20,0	-	2,000	2,000	20,0	20,0	-	2,000	2,000	Питьевую воду вскипятить в емкости «кипяток».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,95, жиры – 2,47, углеводы – 15,15, калорийность – 96,10					белки – 3,00, жиры – 2,50, углеводы – 15,20, калорийность – 98,80					

Технология приготовления:

Какао-порошок смешать с сахаром в емкости с маркировкой «III блюдо», добавить небольшое количество кипятка и растереть в однородную массу. При непрерывном помешивании, горячее молоко влить к подготовленной массе 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 сада, при этом, котел находится на горячей плите. Температура подачи блюда 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;
Цвет: светло-шоколадный;
Запах: свойственный какао;
Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока;
Консистенция: жидкая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 29, 2024 г.



Технологическая карта № 29/1
Наименование блюда (изделия) Йогурт питьевой 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	
Йогурт 2,5% жирности в ассортименте	159,7	150,0	150,0	15,970	15,000	191,7	180,0	180,0	19,170	18,000	Потребительские упаковки с йогуртом 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 – 4,20, жиры – 3,75, углеводы – 16,50, калорийность – 81,00					белки – 5,04, жиры – 4,50, углеводы – 19,80, калорийность – 97,20					

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Йогурт в потребительских упаковках выдают не вскрытым. 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 и консистенция: однородная, в меру вязкая.

Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов.

Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 159, 2024 г.



Технологическая карта № 159/1
Наименование блюда (изделия) Салат из свеклы с сыром

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	
Свекла столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	46,0 43,1	34,5	33,8	4,600 4,310	3,450	68,9 64,6	51,7	50,71	6,890 6,460	5,170	Свеклу отсортировать, промыть, сложить в емкость маркировкой «СО». Подготовленную свеклу отварить до готовности в кожуре, остудить, очистить, натереть на крупной терке, используя инвентарь с маркировкой «ГП».
Сыры полутвердые в ассортименте	4,6	4,3	4,3	0,460	0,430	6,9	6,5	6,5	0,690	0,650	Сыр очищают от корки и натирают на крупной тёрке в емкость «ГП»
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,0	2,0	2,0	0,200	0,200	3,0	3,0	3,0	0,300	0,300	Потребительскую упаковку с маслом подсолнечным промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	-	-	60	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,23, жиры – 3,30, углеводы – 3,04, калорийность – 41,56					белки – 1,84, жиры – 4,97, углеводы – 4,55, калорийность – 62,34					

Технология приготовления:

Подготовленные продукты (свекла и сыр) соединить в емкости с маркировкой «салат», перемешать с использованием инвентаря, закрыть крышкой или пищевой пленкой.

Правила оформления, подачи блюда, условия и сроки реализации:

Не заправленный салат хранят не более двух часов при температуре от +2 до +6 °С. Подсолнечным маслом салат заправляют непосредственно перед раздачей. Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. 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: компоненты равномерно натерты, поверхность блестящая;
Консистенция: свеклы – мягкая, сочная; сыра – упругая
Цвет: темно-малиновый с вкраплениями сыра;
Вкус: свойственный свекле и сыру;
Запах: свеклы в сочетании с сыром и растительным маслом.

Подписи:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 134, 2024 г.

Технологическая карта № 134/2

Наименование блюда (изделия) Суп из овощей (с птицей)

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	
Капуста белокочанная свежая	17,0	13,6	12,2	1,700	1,360	19,0	15,2	13,7	1,900	1,520	С кочана снять 4 наружных листа, промыть под проточной водой, нашинковать, сложить в емкость с маркировкой «СО».
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	52,3 56,7 42,5 45,3 48,6	34,0	33,0	5,230 5,670 4,250 4,530 4,860	3,400	58,5 63,3 47,5 50,7 54,3	38,0	36,9	5,850 6,330 4,750 5,070 5,430	3,800	Картофель отсортировать, промыть и очистить; очищенный картофель промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать дольками, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	9,1 8,5	6,8	4,6	0,910 0,850	0,680	10,1 9,5	7,6	5,2	1,010 0,950	0,760	Морковь отсортировать, промыть и очистить; очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Мелко нашинковать, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Лук репчатый свежий	8,1	6,8	6,5	0,810	0,680	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. Мелко нашинковать, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Горошек зеленый	9,0	5,4	5,4	0,900	0,540	10,1	6,1	6,1	1,010	0,610	Потребительские упаковки с зелёным горошком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть, переложить в ёмкость с маркировкой «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	1,7	1,7	1,7	0,170	0,170	1,9	1,9	1,9	0,190	0,190	Масло сливочное из потребительской упаковки переложить в ёмкость «СП».
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Пищевую соль выложить в ёмкость с маркировкой «СП».
Лавровый лист сухой	0,01	0,01	-	0,001	0,001	0,01	0,01	-	0,001	0,001	Лавровый лист сушеный выложить в ёмкость с маркировкой «СП».
Петрушка свежая (зелень)	0,92	0,9	0,9	0,092	0,090	1,02	1,0	1,0	0,102	0,100	Зелень 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 ёмкость с маркировкой «ГП». Нарезка зелени проводится в одноразовых перчатках в холодном цехе на столе с маркировкой «ГП» с использованием разделочного инвентаря с маркировкой «зелень», перекладывается в ёмкость с маркировкой «ГП».
Вода питьевая	129,2	129,2	105,7	12,920	12,920	144,4	144,4	118,0	14,440	14,440	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «I блюдо»
Масса готовой продукции	-	-	170,0	-	-	-	-	190,0	-	-	

Мясо цыплят-бройлеров (тушки) замороженные	28,8	26,2	10,0	2,880	2,620	28,8	26,2	10,0	2,880	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	-	-	180	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 3,18, жиры – 4,61, углеводы – 8,02, калорийность – 77,18			белки – 3,82, жиры – 5,44, углеводы – 9,83, калорийность – 92,46							

Технология приготовления:

Подготовленную птицу заложить в пищеварочный котёл с маркировкой «1 блюдо» в холодную 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.

Нашинкованную морковь и лук припускают со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанный картофель. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют припущенные овощи, горошек зеленый, соль, лавровый лист. Зелень закладывают при раздаче.

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, котел с блюдом и емкость с порционными кусочками мяса птицы в бульоне находятся на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 75°С.

В отдельно выделенную групповую посуду выдают порционные кусочки мяса 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.

Порционирование и 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 блестящая поверхность масла. В жидкой части супа — капуста, нашинкованная соломкой, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

Цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;

Вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, припущенных моркови и лука, умеренно соленый;

Консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 162, 2024 г.

Технологическая карта № 162/1
Наименование блюда (изделия) Суфле из печени

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	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Печень говяжья замороженная	60,4	49,8	-	6,040	4,980	80,5	66,4	-	8,050	6,640	Печень говяжью замороженную 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». Дефростированную печень зачистить от пленок, желчных протоков, кровеносных сосудов, промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь, сложить в емкость «СМ»
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	18,0	18,0	-	1,800	1,800	24,0	24,0	-	2,400	2,400	Потребительские упаковки с молоком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью. Перелить в емкость с маркировкой «молоко», вскипятить.
Мука пшеничная, хлебопекарная	3,6	3,6	-	0,360	0,360	4,8	4,8	-	0,480	0,480	Муку пшеничную просеять в емкость «СП».
Яйцо куриное пищевое столовое	0,078 шт	3,12	-	7,8шт	0,310	0,103шт	4,12	-	10,3 шт	0,41	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».
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,2	0,2	-	0,020	0,020	Потребительскую упаковку с маслом подсолнечным промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Пищевую соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 6,36, жиры – 6,96, углеводы – 10,95, калорийность – 133,20					белки – 8,48, жиры – 9,28, углеводы – 14,60, калорийность – 177,60					

Технология приготовления:

У обработанных яиц белки отделяют от желтков. Белки взбивают до образования пены.

Подготовленную печенку пропустить через мясорубку.

Приготовить молочный соус: просеянную муку подсушить в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охладить до 60-70 °С, развести горячим молоком, вымесить до образования однородной массы и варить 7-10 минут при слабом кипении; затем добавить соль, процедить и довести до кипения.

Приготовленный соус небольшими порциями ввести в печенку, тщательно вымешивая. В полученную массу добавить желтки и вымешать, затем добавить взбитые белки и постепенно ввести в полученную массу.

Готовую массу выложить на смазанный растительным маслом противень высотой 2,5-3 см и запечь в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 25-30 минут (или в пароконвектомате согласно инструкции по использованию).

Температура внутри готового изделия не ниже 90 °С

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Порционирование и раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом емкость с блюдом хранится 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: изделие воздушное, пышное, ровное без трещин;

Консистенция: однородная, сочная, мягкая, нежная;

Цвет: светло-коричневый;

Вкус: характерный для запеченной печени;

Запах: характерный для запеченной печени.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 130, 2024 г.

Технологическая карта № 130/1

Наименование блюда (изделия) Картофель в молоке

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	138,5 150,0 112,5 120,0 128,6	90,0	87,3	13,850 15,000 11,250 12,000 12,860	9,00	161,5 175,0 131,3 140,0 150,0	105,0	101,9	16,150 17,500 13,130 14,000 15,000	10,500	Картофель отсортировать, промыть и очистить; вторично промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать крупными кубиками и сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	36,0	36,0	-	3,600	3,600	42,0	42,0	-	4,200	4,200	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обернуть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в пищеварочный котел с маркировкой «молоко» и довести до кипения.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,4	2,4	-	0,240	0,240	2,8	2,8	-	0,280	0,280	Сливочное масло растопить в ёмкости с маркировкой «кипячение масла».
Мука пшеничная, хлебопекарная	1,2	1,2	-	0,120	0,120	1,4	1,4	-	0,140	0,140	Муку пшеничную просеять в ёмкость «СП».
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	-	0,050	0,050	0,7	0,7	-	0,070	0,070	Соль выложить в ёмкость «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	120	-	-	-	-	140	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,97, жиры – 2,98, углеводы – 16,65, калорийность – 98,71					белки – 2,30, жиры – 3,48, углеводы – 19,43, калорийность – 115,16					

Технология приготовления:

Подготовленный картофель погружают небольшими партиями в емкость с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 минут. Затем воду сливают, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют соль и варят до готовности. Добавляют подготовленное сливочное масло и доводят 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°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: форма нарезки картофеля сохранена (крупные кубики);

Консистенция: мягкая;

Цвет: белый с желтыми блестками масла на поверхности;

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока;

Запах: отварного картофеля и молока.

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, 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 № 41, 2024 г.

Технологическая карта № 41/1
Наименование блюда (изделия) Компот из смеси сухофруктов

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	
Компотная смесь из сухофруктов	15,0	15,0	37,5	1,500	1,500	18,0	18,0	45,0	1,800	1,800	Сушеные плоды и ягоды перебрать, удалить посторонние примеси, сортировать, в емкости с маркировкой «СП» тщательно промыть в теплой питьевой воде, сменяя ее несколько раз.
Сахар белый кристаллический	6,7	6,7	6,7	0,670	0,670	8,0	8,0	8,0	0,800	0,800	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Кислота лимонная пищевая	0,015	0,015	0,02	0,002	0,002	0,018	0,018	0,02	0,002	0,002	Лимонную кислоту выложить в емкость «СП».
Вода питьевая	152,2	152,2	105,78	15,220	15,220	182,7	182,7	126,98	18,270	18,270	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,47, жиры – 0,00, углеводы – 14,36, калорийность – 58,83					белки – 0,56, жиры – 0,00, углеводы – 17,18, калорийность – 70,44					

Технология приготовления:

Подготовленную смесь сухофруктов залить горячей питьевой водой в емкости с маркировкой «III блюдо», довести до кипения, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту и варить до готовности. Готовый компот оставить настояться.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача напитка 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: плоды и ягоды не переварены, залиты полученным при варке компота прозрачным отваром;

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных ягод и плодов;

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого;

Вкус: сладкий или кисло-сладкий;

Запах: аромат используемых плодов и ягод.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

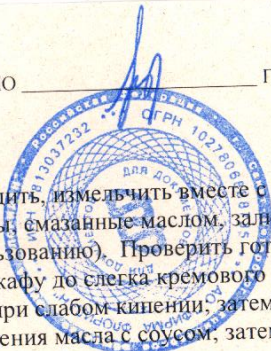
Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 68, 2024 г.

Технологическая карта № 68/1

Наименование блюда (изделия) Пудинг рыбный запеченный

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	
Филе Минтая мороженое	60,9	48,7	38,5	6,090	4,870	Филе рыбы из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СР» и дефростировать на столе «СР». Дефростированное филе рыбы промыть в производственной раковине «СР» проточной водой и дать воде стечь. Подготовленное филе нарезать на кусочки и сложить в емкость «СР».
Соль пищевая йодированная	1,0	1,0	-	0,100	0,100	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	8,0	8,0	-	0,800	0,800	Батон выложить из потребительской упаковки. Потребительские упаковки с молоком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью. Молоко налить в емкость «СП». Батон замочить в молоке, отжать и сложить в емкость «СП».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	11,7	11,7	-	1,170	1,170	
Яйцо куриное пищевое столовое	0,13шт	5,2	-	13 шт	0,52	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».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,9	2,9	-	0,290	0,290	Масло сливочное растопить в емкости с маркировкой «кипячение масла».
Масса полуфабриката	-	63,3	-	-	6,330	
Соус молочный густой (для фарширования)	-	21,8	-	-	2,180	
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	16,3	16,3	-	1,630	1,630	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью. Молоко налить в емкость с маркировкой «молоко», вскипятить.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,9	2,9	-	0,290	0,290	Масло сливочное довести до кипения в емкость с маркировкой «кипячение масла».
Вода питьевая	3,3	3,3	-	0,330	0,330	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
Мука пшеничная, хлебопекарная	2,9	2,9	-	0,290	0,290	Муку пшеничную просеять в емкость «СП».
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	-	0,010	0,010	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 6,50, жиры – 7,63, углеводы – 8,46, калорийность – 118,00					

**Технология приготовления:**

У яиц белки отделить от желтков, белки взбить. Филе рыбы припустить, охладить, измельчить вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавить яичные желтки, растопленное сливочное масло, хорошо вымесить, ввести взбитые белки, выложить в формы, смазанные маслом, залить молочным соусом и запечь в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 15-20 минут (или в пароконвектомате в соответствии с инструкцией по использованию). Проверить готовность блюда: температура в толще изделия не ниже 85°C. Приготовление соуса молочного: просеянную муку подсушить в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охладить до 60-70 °С и развести горячим молоком и вымесить до образования однородной массы и варить 7-10 минут при слабом кипении; затем добавить соль, процедить и довести до кипения; в готовый соус добавить подготовленное сливочное масло и тщательно перемешать до полного соединения масла с соусом; затем соус прогреть до 80-85°C не доводя 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°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: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин;
Консистенция: сочная, мягкая, корочка- хрустящая;
Цвет: поверхности светло-коричневый, на разрезе – серый;
Вкус: запеченной рыбной массы и соуса;
Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Подписи:

Зав. Производством _____

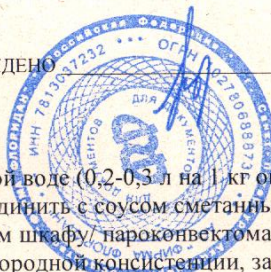
Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 53, 2024 г.

Технологическая карта № 53/1
Наименование блюда (изделия) Овощи, припущенные в сметанном соусе

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	
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	56,4 52,9	42,3	78,2	5,640 5,290	4,230	68,7 64,4	51,5	95,2	6,870 6,440	5,150	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».
Репка столовая свежая	23,2	17,4		2,320	1,740	28,3	21,2		2,830	2,120	Репу свежую отсортировать, промыть и очистить. Очищенную репу промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать кубиками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Горошек зеленый	15,3	9,2		1,530	0,920	18,6	11,2		1,860	1,120	Потребительские упаковки с зеленым горошком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть.
Капуста белокочанная свежая	23,0	18,4		2,300	1,840	28,0	22,4		2,800	2,240	С кочана капусты снять 4 наружных листа, промыть кочан под проточной водой, нарезать шашечками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Сахар белый кристаллический	1,0	1,0	-	0,100	0,100	1,2	1,2	-	0,120	0,120	Сахар выложить в емкость с маркировкой «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	-	37,0	-	-	3,700	-	45,0	-	-	-	
Мука пшеничная, хлебопекарная	3,0	3,0	-	0,300	0,300	3,6	3,6	-	0,360	0,360	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	28,1	28,1	-	2,810	2,810	34,2	34,2	-	3,420	3,420	Питьевую воду залить в емкость «кипяток», вскипятить.
Сметана 15% жирности	9,6	9,6	-	0,960	0,960	11,7	11,7	-	1,170	1,170	Потребительскую упаковку сметаны промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью, прокипятить в емкости с маркировкой «кипячение сметаны».
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	-	0,030	0,030	0,4	0,4	-	0,040	0,040	Соль пищевую выложить в емкость с маркировкой «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	115	-	-	-	-	140	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,01, жиры – 2,48, углеводы – 10,12, калорийность – 57,04					белки – 1,23, жиры – 3,02, углеводы – 12,32, калорийность – 69,44					

**Технология приготовления:**

Подготовленные овощи припустить по отдельности в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный горошек прокипятить в собственном отваре 3-4 минуты. Припущенные овощи, прогретый консервированный горошек соединить с соусом сметанным, добавить сахар, соль и проварить 1-2 минуты.

Приготовление соуса сметанного: просеянную муку подсушить в жарочном шкафу/ пароконвектомате до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 С, влить ¼ часть горячей воды, вымешивать до однородной консистенции, затем постепенно добавить оставшуюся воду и кипятить 10-15 минут. Затем добавить прокипяченную сметану, соль и проварить 3-5 минут, 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°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 — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены с соусом сметанным;
цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;
вкус — овощей и соуса сметанного — слегка сладко-соленый;
запах — аромат овощей и сметаны;
консистенция овощей — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

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 № 113, 2024 г.



Технологическая карта № 113/2
Наименование блюда (изделия) Сок фруктовый (абрикосовый)

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	
Соки фруктовые восстановленные	-	-	-	-	-	180,0	180,0	180,0	18,000	18,000	Потребительские упаковки с соком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания	150,0	150,0	150,0	15,000	15,000	-	-	-	-	-	Потребительские упаковки с соком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,75, жиры – 0,00, углеводы – 19,05, калорийность – 82,50					белки – 0,90, жиры – 0,00, углеводы – 22,86, калорийность – 99,00					

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Подготовленный сок в потребительских упаковках выдают нескрытым в течение двух часов в группы. Температура хранения и подачи не выше 20°C (МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. от 02.03.2021 г.). Сок реализуется сразу после вскрытия упаковки. После вскрытия упаковки - сок хранению не подлежит. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — напиток;

цвет — характерный для используемого сока;

запах - приятный запах соответствующего сока;

вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

консистенция – однородная, жидкая

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 96, 2024 г.



Технологическая карта № 96/1
Наименование блюда (изделия) Булочка «Творожная»

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	23,4	23,4	-	2,340	2,340	29,3	29,3	-	2,930	2,930	Муку пшеничную просеять в емкость «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная	1,3	1,3	-	0,130	0,130	1,6	1,6	-	0,160	0,160	Муку пшеничную просеять в емкость «СП».
Сахар белый кристаллический	3,4	3,4	-	0,340	0,340	4,2	4,2	-	0,420	0,420	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	0,8	0,8	-	0,080	0,080	1,0	1,0	-	0,100	0,100	Сливочное масло растопить в емкости с маркировкой «кипчение масла».
Яйцо куриное пищевое столовое	0,09шт г	3,6	-	9 шт	0,360	0,113шт	4,52	-	11,3 шт	0,450	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	6,9	6,9	-	0,690	0,690	8,6	8,6	-	0,860	0,860	Потребительские упаковки промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью, упаковки вскрыть. Подготовленное молоко вскипятить в емкости с маркировкой «молоко».
Творог 5 % жирности	10,6	10,5	-	1,060	1,050	13,27	13,07	-	1,327	1,307	Потребительские упаковки с творогом вскрыть, выложить в емкость «СП».
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,1	0,1	-	0,010	0,010	0,12	0,12	-	0,012	0,012	Дрожжи развести в теплом молоке с температурой 35-40 °С, дать постоять 1 час, процедить.
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,3	0,3	-	0,030	0,030	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Ванилин	0,02	0,02	-	0,002	0,002	0,03	0,03	-	0,003	0,003	Ванилин выложить в емкость с маркировкой «СП».
Яйцо куриное пищевое столовое (для смазки)	0,02шт г	0,8	-	2 шт	0,080	0,025шт	1,0	-	2,5 шт	0,100	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». Яйца взбить до однородного состояния с водой в соотношении 1:0,3 в емкости с маркировкой «СП» при помощи кухонного инвентаря «СП».
Масса полуфабриката	-	47,2	-	-	4,720	-	59,0	-	-	5,900	

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (для смазки листов)	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	0,050	0,050	Потребительские упаковки с подсолнечным маслом промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	-	-	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 3,28, жиры – 2,24, углеводы – 20,32, калорийность – 112,00				белки – 4,10, жиры – 2,80, углеводы – 25,40, калорийность – 140,00					

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог 5% жирности. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 40° С, добавляют сахар (20% рецептурного количества), муку пшеничную (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 минут.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 8 минут. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят вручную или машинным способом. Из теста формуют порционные жгутики. Заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные маслом подсолнечным маслом листы/гастроёмкости, расстаивают в течение 30-35 минут, поверхность смазывают яично-молочной смазкой, выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-220° С в течение 10-12 минут (или в пароконвектомате в режиме в соответствии с инструкцией по применению).

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - изделия в виде улиток, поверхность глянцевая;

Цвет – от золотистого до светло-коричневого;

Вкус, запах – свежеспеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;

Консистенция – мягкая, пышная.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 1, 2024 г.



Технологическая карта № 1/8
Наименование блюда (изделия) **Фрукты свежие (яблоки)**

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	95,0	95,0	95,0	9,500	9,500	100,0	100,0	100,0	10,000	10,000	Яблоки свежие отсортировать, удалить сорные примеси, промыть; удалить плодоножки; вторично промыть под проточной питьевой водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей (в производственной раковине в холодном цехе).
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	95	-	-	-	-	100	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,38, жиры – 0,38, углеводы – 9,31, калорийность – 44,65					белки – 0,40, жиры – 0,40, углеводы – 9,80, калорийность – 47,00					

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 яблока;

Вкус: соответствует сорту яблока;

Запах: свежего яблока;

Консистенция: соответствует сорту плода.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____