

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

4 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 № 92	92/1	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,10	1,70	11,80	73,60
Итого за прием пищи:			400	13,61	15,83	28,93	343,55
II Завтрак							
ТТК № 73	73/1	РЯЖЕНКА М.Д.Ж. 2,5%	180	5,22	4,50	7,56	92,00
Итого за прием пищи:			180	5,22	4,50	7,56	92,00
Обед							
ТТК №54	54/1	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,42	0,06	1,14	7,20
ТТК № 70	70/1	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	2,83	7,55	13,46	118,50
ТТК № 11	11/1	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (БИТОЧКИ)	80	8,58	9,04	11,53	175,20
ТТК № 109	109/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	140	4,64	5,69	37,07	159,25
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 № 48	48/1	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	180	0,18	0,04	11,58	48,41
Итого за прием пищи:			710	20,10	23,25	99,27	628,46
Полдник							
ТТК № 164	164/1	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ - "ЕЖИКИ"	80	7,40	7,50	10,70	144,13
ТТК № 156	156/1	ПУДИНГ ОВОЩНОЙ	140	3,46	6,26	15,58	136,71
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 № 98	98/2	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	180	0,95	0,05	24,48	104,04
ТТК № 1	1/6	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	100	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:			540	15,41	14,77	78,12	520,68
Всего за день:				54,34	58,35	213,88	1 584,69

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 56, 2024 г.



Технико-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	13,03	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 – 6,46, 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 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. 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 № 92, 2024 г.



Технологическая карта № 92/1
 Наименование блюда (изделия) Чай 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	
Чай-заварка	-	45,0	-	-	4,500	-	45,0	-	-	4,500	
Чай черный крупнолистовой	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Чай черный крупнолистовой выложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	48,6	48,6	-	4,860	4,860	48,6	48,6	-	4,860	4,860	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
Вода питьевая	60,0	60,0	-	6,000	6,000	60,0	60,0	-	6,000	6,000	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «III блюдо»
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	90,0	90,0	-	9,000	9,000	90,0	90,0	-	9,000	9,000	Потребительские упаковки с молоком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть, вылить в емкость «молоко» и 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 «СП»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,08, жиры – 1,70, углеводы – 11,76, калорийность – 73,35					белки – 2,10, жиры – 1,70, углеводы – 11,80, калорийность – 73,60					

Технология приготовления:

При приготовлении чая-заварки чай заливают кипятком, настаивают 5-10 минут, затем процеживают. В емкости «III блюдо» питьевую воду соединяют с сахаром, доводят до кипения. Кипяток с сахаром и чай-заварку соединяют и добавляют кипяченое молоко.

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 напитком хранится на горячей плите. Температура подачи не ниже 75°C. 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: жидкость серовато-белого цвета;

Консистенция: жидкая;

Цвет: серовато-белый;

Вкус: сладкий, с привкусом молока;

Запах: свойственный молоку и чаю.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 73, 2024 г.



Технологическая карта № 73/1
Наименование блюда (изделия) Ряженка 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	
Ряженка 2,5% жирности	154,5	150,0	150,0	15,450	15,000	185,4	180,0	180,0	18,540	18,000	Потребительские упаковки с ряженкой 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 – 6,30, калорийность – 76,67					белки – 5,22, жиры – 4,50, углеводы – 7,56, калорийность – 92,00					

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Ряженку в потребительских упаковках выдают в группы невскрытой. 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 светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Вкус: молочно-кислый;

Запах: кисломолочных продуктов

Цвет: светло-кремовый

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 № 70, 2024 г.



Технологическая карта № 70/1

Наименование блюда (изделия) Рассольник ленинградский (с мясом и сметаной)

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	76,2 82,5 61,9 66,0 70,7	49,5	48,0	7,620 8,250 6,190 6,600 7,070	4,950	85,4 92,5 69,4 74,0 79,3	55,5	53,8	8,540 9,250 6,940 7,400 7,930	5,550	Картофель отсортировать, промыть и очистить, промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать брусочками, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Крупа ячменная перловая № 1	3,3	3,3	9,9	0,330	0,330	3,7	3,7	11,1	0,370	0,370	Крупу перебрать, промыть несколько раз, меняя воду. Заложить в кипящую воду, варить до полуготовности. Отвар слить, крупу промыть, переложить в емкость «СП».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	8,8 8,3	6,6	6,1	0,880 0,830	0,660	9,9 9,3	7,4	6,8	0,990 0,930	0,740	Морковь отсортировать, промыть и очистить, промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Мелко нарезать соломкой, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Лук репчатый свежий	3,9	3,3	3,1	0,390	0,330	4,4	3,7	3,5	0,440	0,370	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить, промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать соломкой, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Огурцы соленые (пикули, корнишоны, зеленцы)	12,4	9,9	9,9	1,240	0,990	13,9	11,1	11,1	1,390	1,110	Потребительские упаковки с солеными огурцами промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью. Огурцы освободить от рассола. Огурцы с грубой кожей и крупными семенами очистить. Нарезать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СП».
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,7	1,7	1,7	0,170	0,170	1,9	1,9	1,9	0,190	0,190	Потребительскую упаковку с подсолнечным маслом промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,050	0,050	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Лавровый лист сухой	0,01	0,01	-	0,001	0,001	0,01	0,01	-	0,001	0,001	Лавровый лист выложить в емкость 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 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	123,8	123,8	85,4	12,380	12,380	138,8	138,8	90,8	13,880	13,880	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «1 блюдо»

Масса готовой продукции	-	-	165,0	-	-	-	-	185,0	-	-	
Свинина мясная б/к (окорок) замороженная	19,7	16,7	10,0	1,970	1,670	19,7	16,7	10,0	1,970	1,670	Мясо свинины б/к замороженной 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 промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь, затем сложить в емкость с маркировкой «СМ».
Сметана 15% жирности	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	Потребительские упаковки сметаны промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью. Перед раздачей сметану прокипятить в емкости с маркировкой «кипячение сметаны»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,35, жиры – 6,34, углеводы – 11,13, калорийность – 100,64					белки – 2,83, жиры – 7,55, углеводы – 13,46, калорийность – 118,50					

Технология приготовления:

Подготовленное мясо 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. Отварное мясо порционировать, используя разделочный инвентарь «ВМ», залить бульоном в емкости «ГП» и вторично прокипятить в течение 7 минут. Соленые огурцы припустить в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Лук и морковь припустить с маслом растительным. В кипящий бульон заложить подготовленную крупу, довести до кипения, заложить картофель, через 5-10 минут ввести припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавить соль, лавровый лист, подготовленную сметану.

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 в бульоне находится на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 75°С. В отдельно выделенную групповую посуду выдают порционированное мясо 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: в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезаны соломкой, картофель – брусочками, овощи - соломкой;

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей – натуральный;

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью;

Запах: продуктов, входящих в рассольник;

Консистенция: овощей, мяса – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

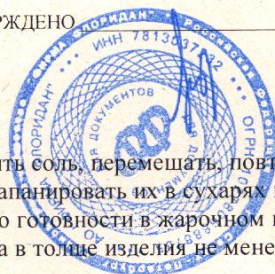
Технико-технологическая карта № 11, 2024 г.



Технологическая карта № 11/1

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

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	-	6,0	6,0	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 разделать изделия кругло-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 биточки – кругло-приплюснутая;
Цвет: корочки - коричневый, в разрезе — светло - серый;
Вкус: запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба;
Запах — запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба;
Консистенция — однородная, сочная, пышная.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 109, 2024 г.

Технологическая карта № 109/1

Наименование блюда (изделия) **Каша гречневая рассыпчатая**

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		
Крупа гречневая ядрица	55,4	55,4	116,4	5,540	5,540	64,6	64,6	135,8	6,460	6,460	Крупу перебрать и удалить примеси, промыть теплой водой 2-3 раза, сложить в емкость с маркировкой «СП».	
Вода питьевая	82,6	82,6		8,260	8,260	96,4	96,4		9,640	9,640		Питьевую воду залить в пищеварочную емкость, довести до кипения.
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3		0,030	0,030	0,3	0,3		0,030	0,030		Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	4,2	4,2	4,2	0,420	0,420	4,9	4,9	4,9	0,490	0,490	Сливочное масло растопить, довести до кипения в емкости с маркировкой «кипячение масла».	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	120	-	-	-	-	140	-	-		
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Информация о пищевой ценности:	белки – 3,98, жиры – 4,87, углеводы – 31,77, калорийность – 136,5					белки – 4,64, жиры – 5,69, углеводы – 37,07, калорийность – 159,25						

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в емкость с подсоленной кипящей водой, всплывшие пустотелые зерна удаляют. Помешивая, кашу варят до загустения. 50% сливочного масла добавляют в процессе варки и 50% в готовую кашу и перемешивают.

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: зерна крупы целые, хорошо набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга;

Консистенция: однородная, рассыпчатая, мягкая;

Цвет: от светло-коричневого до коричневого;

Вкус: свойственный гречневой крупе, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый;

Запах: свойственный гречневой крупе.

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 № 48, 2024 г.

Технологическая карта № 48/1
Наименование блюда (изделия) Напиток апельсиновый

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	
Апельсины свежие	16,5	16,5 ¹	7,2	1,650	1,650 ¹	19,8	19,8 ¹	8,7	1,980	1,980 ¹	Апельсины свежие перебрать, промыть; вторично промыть под проточной питьевой водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей.
Вода питьевая	157,5	157,5	134,5	15,750	15,750	189,0	189,0	161,3	18,900	18,900	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «III блюдо», нагреть.
Сахар белый кристаллический	8,3	8,3	8,3	0,830	0,830	10,0	10,0	10,0	1,000	1,000	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,15, жиры – 0,03, углеводы – 9,62, калорийность – 40,22					белки – 0,18, жиры – 0,04, углеводы – 11,58, калорийность – 48,41					

¹ Норма закладки указана массой брутто.**Технология приготовления:**

С апельсинов снять цедру. Цедру мелко нарезать, залить горячей водой, процедить. Из апельсинов отжать сок. После процеживания цедры, в отвар добавить сахар и довести до кипения. Добавить отжатый апельсиновый сок и довести до кипения. Охладить.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Хранение напитка осуществляется в течение двух часов с момента готовности. Подача блюда – 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 проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток;

Цвет: прозрачный, светло-желтый;

Запах: соответствующий сырью;

Вкус: характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;

Консистенция: однородная, жидкая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 164, 2024 г.



Технологическая карта № 164/1
Наименование блюда (изделия) Тефтели из говядины с рисом - «ёжики»

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	35,3	30,0	-	3,530	3,000	47,06	40,0	-	4,710	4,000	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. 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 дважды через мясорубку, сложить в емкость «СМ».
Лук репчатый свежий	17,5	14,7	-	1,750	1,470	23,3	19,6	-	2,330	1,960	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать мелкими кубиками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Вода питьевая	6,0	6,0	-	0,600	0,600	8,0	8,0	-	0,800	0,800	Питьевую воду наливают в емкость и доводят до кипения
Рис шлифованный	4,5	4,5	12,8	0,450	0,450	6,0	6,0	17,0	0,600	0,600	Крупу перебрать и промыть в теплой проточной воде (40°С), затем, в горячей (60-70°С), используя емкость с маркировкой «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная	3,8	3,8	-	0,380	0,380	5,0	5,0	-	0,500	0,500	Муку просеять в емкость «СП»
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3,0	3,0	-	0,300	0,300	4,0	4,0	-	0,400	0,400	Потребительскую упаковку масла подсолнечного промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью.
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».
Соус молочный для запекания	-	22,5	-	-	2,250	-	30,0	-	-	3,000	
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	22,5	22,5	-	2,250	2,250	30,0	30,0	-	3,000	3,000	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обернуть чистой ветошью. Молоко налить в емкость с маркировкой «молоко», вскипятить.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	1,8	1,8	-	0,180	0,180	2,4	2,4	-	0,240	0,240	Масло сливочное выложить в емкость «СП»
Мука пшеничная, хлебопекарная	1,8	1,8	-	0,180	0,180	2,4	2,4	-	0,240	0,240	Муку пшеничную просеять в емкость «СП».
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,2	0,2	-	0,020	0,020	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масса полуфабриката	-	82,5	-	-	8,250	-	110,0	-	-	11,000	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 5,55, жиры – 5,63, углеводы – 8,03, калорийность – 100,10					белки – 7,40, жиры – 7,50, углеводы – 10,70, калорийность – 144,13					

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпать в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустотелые зерна удаляют и варят до загустения, помешивая.

Лук репчатый припускают.

В измельченное мясо добавить воду, припущенный лук репчатый, соль, рассыпчатый рис, хорошо перемешать, разделить в виде шариков по 2 штуки на порцию. Шарик запанировать в муке, запечь на противне, смазанным растительным маслом, до образования легкой корочки. Залить соусом и тушить в жарочном шкафу при температуре 160-200 °С в течение 10-15 минут.

Приготовление соуса молочного: просеянную муку подсушить в жарочном шкафу без изменения цвета, растереть со сливочным маслом, добавить горячее молоко и перемешать.

Варить 7-10 минут, процедить, добавить соль и еще раз довести до кипения.

Температура внутри готового 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°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 — мясное изделие круглой формы с включениями зерен отварного риса;

Цвет — тефтелей - от светло-серого до серого со светло-кремовыми включениями; соуса - белый;

Вкус, запах — вареного мяса, умеренно соленый с ароматом лука и соуса;

Консистенция — тефтелей – в меру плотная, сочная; соуса – эластичная, однородная.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 156, 2024 г.



Технологическая карта № 156/1
Наименование блюда (изделия) Пудин овощной

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	54,3	43,4	-	5,430	4,340	63,4	50,7	-	6,340	5,070	С кочана капусты снять 4 наружных листа, промыть кочан под проточной водой, нашинковать мелкой соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	50,5 47,4	37,9	-	3,050 4,740	3,790	58,9 55,3	44,2	-	5,890 5,530	4,420	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нашинковать мелкой соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Горошек зеленый	41,1	24,7	-	4,110	2,470	48,0	28,9	-	4,800	2,890	Потребительские упаковки с зеленым горошком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть, переложить в емкость «СП».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	16,3	16,3	-	1,630	1,630	19,0	19,0	-	1,900	1,900	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и слить заправочную жидкость, используя перфорированную емкость
Яйцо куриное пищевое столовое	0,283 шт	11,3	-	28,3 шт	1,130	0,328шт	13,12	-	32,8шт	1,31	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».
Манная крупа, марка М	7,7	7,7	-	0,770	0,770	9,0	9,0	-	0,900	0,900	Крупу выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,8	2,8	-	0,280	0,280	3,3	3,3	-	0,330	0,330	Масло сливочное выложить из потребительской упаковки в емкость «СП».
Сметана 15% жирности	2,8	2,8	-	0,280	0,280	3,3	3,3	-	0,330	0,330	Потребительскую упаковку сметаны промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью.
Сухари панировочные	2,8	2,8	-	0,280	0,280	3,3	3,3	-	0,330	0,330	Сухари панировочные выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,5	1,5	-	0,150	0,150	1,7	1,7	-	0,170	0,170	Потребительскую упаковку масла подсолнечного промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью.

Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	-	0,050	0,050	1,00	1,00	0,100	0,100	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масса полуфабриката	-	141,2	-	-	14,120	164,70	164,70	-	16,470	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	120	-	-	-	-	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,84, жиры – 5,14, углеводы – 12,80, калорийность – 100,90					белки – 3,46, жиры – 6,26, углеводы – 15,58, калорийность – 136,71				

Технология приготовления:

У яиц белки отделить от желтков, белки взбить.

Морковь и капусту припустить в молоке с маслом. В припущенные овощи добавить подготовленный зеленый горошек, всыпать манную крупу, перемешать и проварить до загустения 15-20 минут. Массу охладить до 40-50 °С, добавить желтки, перемешать, ввести взбитые белки, соль. Смесь выложить в емкость, смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями, ровным слоем высотой 3 см. Поверхность смазать сметаной и нанести рисунок. Запекать при температуре 220-280 °С до образования корочки (20-30 минут) в жарочном шкафу (или пароконвектомате согласно инструкции по использованию).

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: ровная окраска корочки, без трещин;

Цвет: на разрезе бледно-оранжевый;

Вкус: свойственный моркови и капусте с привкусом молока и масла сливочного.

Запах: свойственным запеченным овощам, входящим в блюдо.

Консистенция: однородная, пышная.

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 № 98, 2024 г.



Технологическая карта № 98/2
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	
Фрукты сушёные. Абрикосы сушёные (целые плоды) без косточки	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	10,0	10,0	-	1,000	1,000	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Крахмал картофельный	6,8	6,8	-	0,680	0,680	Крахмал выложить в емкость с маркировкой «СП».
Кислота лимонная пищевая	0,18	0,18	-	0,018	0,018	Кислоту лимонную выложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	198,0	198,0	-	19,800	19,800	Питьевую воду залить в пищеварочный котел и довести до кипения, охладить.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,95, жиры – 0,05, углеводы – 24,48, 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:

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



Технологическая карта № 1/6

Наименование блюда (изделия) Фрукты свежие (мандарины)

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	
Мандарины свежие	100,0	100,0	100,0	10,000	10,000	Мандарины 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 – 0,80, жиры – 0,20, углеводы – 7,50, калорийность – 38,00					

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 мандарина;

Вкус: соответствует сорту мандарина;

Запах: свежего мандарина;

Консистенция: соответствует сорту плода.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____