

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

1 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ТТК № 33	33/1	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	5,35	5,60	20,77	132,83
ТТК № 10	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,60
ТТК № 28	28/1	ЗЕФИР ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	35	0,18	0,00	26,25	105,00
ТТК № 92	92/1	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,10	1,70	11,80	73,60
Итого за прием пищи:			415	9,13	7,84	69,42	365,03
II Завтрак							
ТТК № 113	113/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	180	0,90	0,18	18,18	82,80
Итого за прием пищи:			180	0,90	0,18	18,18	82,80
Обед							
ТТК №54	54/1	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,42	0,06	1,14	7,20
ТТК № 12	12/1	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	2,60	7,49	10,81	121,90
ТТК № 87	87/1	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	80	8,81	6,41	4,29	122,00
ТТК № 149	149/1	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ	140	2,02	8,30	22,74	152,60
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 № 50	50/1	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,61	0,25	16,67	83,04
Итого за прием пищи:			710	17,91	23,38	80,14	606,64
Полдник							
ТТК № 124	124/1	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	12,21	19,17	20,37	272,86
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 № 93	93/3	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,10	0,00	6,20	25,18
ТТК № 145	145/1	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	50	3,20	3,00	29,20	157,00
Итого за прием пищи:			470	18,31	22,93	75,63	552,84
Всего за день:				46,25	54,33	243,37	1 607,31

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 33, 2024 г.

Технологическая карта № 33/1

Наименование блюда (изделия) Каши жидкая молочная овсяная «Геркулес» с маслом сливочным

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	
Хлопья овсяные «Геркулес»	26,8	26,8	-	2,680	2,680	Хлопья овсяные «Геркулес» перебрать и удалить примеси, сложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	61,8	61,8	-	6,180	6,180	
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	92,2	92,2	-	9,220	9,220	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обернуть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в пищеварочный котел с маркировкой «ГП», добавить питьевую воду, довести до кипения.
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	-	0,070	0,070	
Сахар белый кристаллический	3,5	3,5	-	0,350	0,350	Поваренную соли выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масса каши	-	-	175,0	-	-	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	Сливочное масло растопить, довести до кипения в емкости с маркировкой «кипячение масла».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг						
Информация о пищевой ценности:	белки – 5,35, жиры – 5,60, углеводы – 20,77, калорийность – 132,83					

Технология приготовления:

Подготовленные хлопья овсяные «Геркулес» засыпать в кипящую жидкость (молоко с водой), добавить соль, сахар и варить, периодически помешивая, до загустения. Емкость плотно закрыть крышкой и оставить на плите с умеренным нагревом для доведения каши до готовности. В готовую кашу добавить прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешать.

Правила оформления, подачи блюда, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, котел 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 — хлопья крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

Цвет: соответствует виду каши;

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

Консистенция: жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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 № 28, 2024 г.

Технологическая карта № 28/1
Наименование блюда (изделия) Зефир витаминизированный

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	
Зефир витаминизированный	35,0	35,0	35,0	3,500	3,500	Зефир из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «ГП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	35,0	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,18, жиры – 0,00, углеводы – 26,25, калорийность – 105,00					

Технология приготовления:

Емкость с зефиром закрыть крышкой или пищевой пленкой и перенести на раздачу.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма изделия без деформаций; поверхность – без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа; структура – пенообразная, равномерная;
Цвет: равномерный; допускается окраска используемых добавлений;
Консистенция – от мягкой до затяжной;
Вкус и запах: свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру, без посторонних привкуса и запаха.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 92, 2024 г.

Технологическая карта № 92/1
 Наименование блюда (и изделия) Чай с молоком

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					4-7 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 № 113, 2024 г.



Технологическая карта № 113/1

Наименование блюда (изделия) **Сок фруктовый (яблочный)**

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 – 0,15, углеводы – 15,15, калорийность – 69,00					белки – 0,90, жиры – 0,18, углеводы – 18,18, калорийность – 82,80					

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 № 54, 2024 г.

Технологическая карта № 54/1

Наименование блюда (изделия) Овощи натуральные свежие (огурцы)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					ниже 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 № 12, 2024 г.



Технологическая карта № 12/1

Наименование блюда (изделия) Борщ с капустой и картофелем (с мясом и сметаной)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					срок 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	35,2 33,0	26,4	25,1	3,520 3,300	2,640	39,5 37,0	29,6	28,1	3,950 3,700	2,960	Свеклу отсортировать, промыть. Свеклу варить целиком, неочищенной. Отваренную свеклу очистить от кожицы, нарезать соломкой, используя разделочный инвентарь с маркировкой «ВО» Сложить в емкость с маркировкой «ВО».
Капуста белокочанная свежая	16,5	13,2	11,9	1,650	1,320	18,5	14,8	13,4	1,850	1,480	С кочана капусты снять 4 наружных листа, промыть кочан под проточной водой, нашинковать соломкой, 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	20,3 22,0 16,5 17,6 18,9	13,2	12,8	2,030 2,200 1,650 1,760 1,890	1,320	22,8 24,7 18,5 19,7 21,1	14,8	14,4	2,280 2,470 1,850 1,970 2,110	1,480	Картофель отсортировать, промыть и очистить. Очищенный картофель промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать брусочками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	11,1 10,4	8,3	7,9	1,110 1,040	0,830	12,4 11,6	9,3	8,8	1,240 1,160	0,930	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Лук репчатый свежий	7,9	6,6	4,8	0,790	0,660	8,8	7,4	5,4	0,880	0,740	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нашинковать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Томат- паста	2,1	2,1	2,1	0,210	0,210	2,3	2,3	2,3	0,230	0,230	Потребительскую упаковку томат-пасты промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью.
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 масла подсолнечного промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью.
Сахар белый кристаллический	1,7	1,7	1,7	0,170	0,170	1,9	1,9	1,9	0,190	0,190	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Пищевую соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Лавровый лист сухой	0,01	0,01	-	0,010	0,010	0,01	0,01	-	0,001	0,001	Лавровый лист выложить в емкость «СП».
Петрушка свежая (зелень)	0,92	0,9	0,9	0,092	0,090	1,02	1,0	1,0	0,102	0,100	Петрушку свежую перебрать и промыть, выдержать в 10% растворе поваренной соли в емкости с маркировкой «обработка зелени» в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и сложить в емкость с маркировкой «ГП». Нарезка зелени проводится в одноразовых перчатках в холодном цехе на столе с маркировкой «ГП» с использованием разделочного инвентаря с маркировкой «зелень», измельченная зелень перекладывается в емкость с маркировкой «ГП».
Вода питьевая	132,0	132,0	96,1	13,200	13,200	148,0	148,0	107,8	14,800	14,800	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «I 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	Потребительскую упаковку сметаны промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью. Прокипятить в емкости с маркировкой «кипячение сметаны».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,23, жиры – 6,30, углеводы – 8,59, калорийность – 105,44			белки – 2,60, жиры – 7,49, углеводы – 10,81, калорийность – 121,90							

Технология приготовления:

Подготовленное мясо заложить в котёл с маркировкой «1 блюдо» в холодную питьевую воду, довести до кипения, с закипевшего бульона снять пену и варить при слабом кипении до готовности. Отварное мясо порционировать, используя разделочный инвентарь «ВМ», залить бульоном в емкости «ГП» и вторично прокипятить в течение 7 минут. Подготовленные морковь и лук припустить с подсолнечным маслом. Томат-пасту припустить. В кипящий бульон заложить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, затем добавить картофель, варить 10-15 минут, затем припущенные овощи, вареную свеклу, томатную пасту и варить борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавить соль, сахар, лавровый лист, подготовленную сметану и довести до готовности.

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 порционным мясом в бульоне находятся на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 75°С. В отдельные емкости групповой посуды 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 борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками);
 Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части;
 Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый;
 Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый;
 Запах: продуктов входящих в блюдо.

Подписи:

Зав. Производством

Технолог

сточник рецептуры:
ехнико-технологическая карта № 87, 2024 г.

Технологическая карта № 87/1
Наименование блюда (изделия) Суфле из рыбы

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	
Филе Минтая мороженое	68,4	54,8	43,5	6,840	5,480	91,2	73,0	58,0	9,120	7,300	Филе рыбы из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СР» и дефростировать на столе с маркировкой «СР». Дефростированное филе рыбы промыть в производственной раковине «СР» проточной водой и дать воде стечь, сложить в емкость «СР».
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,3	0,3	-	0,030	0,030	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Соус молочный густой (для фарширования)	-	20,2	-	-	2,020	-	27,0	-	-	2,700	
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	15,2	15,2	-	1,520	1,520	20,2	20,2	-	2,020	2,020	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в емкость с маркировкой «Молоко», довести до кипения.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,6	2,6	-	0,260	0,260	3,5	3,5	-	0,350	0,350	Сливочное масло освободить от потребительской упаковки, растопить в емкости «кипячение масла».
Мука пшеничная, хлебопекарная	2,6	2,6	-	0,260	0,260	3,5	3,5	-	0,350	0,350	Муку пшеничную просеять в емкость «СП».
Вода питьевая	3,1	3,1	-	0,310	0,310	4,0	4,0	-	0,400	0,400	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «кипятки», довести до кипения.
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,2	0,2	-	0,020	0,020	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Яйцо куриное пищевое столовое	0,188штг	7,52	-	18,8штг	0,75	0,253штг	10,12	-	25,3 штг	1,01	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». Отделить желтки от белков. Белки взбить.
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,2	2,2	-	0,220	0,220	3,0	3,0	-	0,300	0,300	Потребительские упаковки с подсолнечным маслом промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью.
Масса полуфабриката	-	69,0	-	-	6,900	-	92,0	-	-	9,200	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 6,61, жиры – 4,81, углеводы – 3,22, калорийность – 91,50					белки – 8,81, жиры – 6,41, углеводы – 4,29, калорийность – 122,00					

**Технология приготовления:**

Филе рыбы припустить, охладить, измельчить, добавить соль, смешать с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбить, ввести взбитые яичные белки. Полученную массу выложить в емкость для запекания, предварительно смазанную маслом растительным, сорызнуть сверху растительным маслом и запекать 15-20 минут при температуре 250-280 °С (или пароконвектомате в соответствии с инструкцией по применению).

Проверить готовность блюда: температура в центре изделий не ниже 85°С.

Приготовление соуса молочного: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания; муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением питьевой воды и варят при слабом кипении 7-10 минут, затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Готовый соус заправляют сливочным маслом – подготовленное масло сливочное вводят в готовый соус и тщательно перемешивают до полного соединения сливочного масла с соусом, затем прогревают до 80-85 °С, но не кипятят.

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: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: отварной рыбы.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

точник рецептуры:
 научно-технологическая карта № 149, 2024 г.

Технологическая карта № 149/1

Наименование блюда (изделия) Картофель, тушеный в 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	
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	169,8 184,0 138,0 147,2 157,7	110,4	-	16,980 18,400 13,800 14,720 15,770	11,040	198,2 214,7 161,0 171,7 184,0	128,8	-	19,820 21,470 16,100 17,170 18,400	12,880	Картофель отсортировать, промыть и очистить; очищенный картофель промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать дольками, сложить в ёмкость «СО»
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	6,4	6,4	-	0,640	0,640	7,5	7,5	-	0,750	0,750	Потребительскую упаковку масла подсолнечного промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью.
Лук репчатый свежий	6,6	5,6	-	0,660	0,560	7,7	6,5	-	0,770	0,650	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нашинковать, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	8,5 8,0	6,4	-	0,850 0,800	0,640	10,0 9,4	7,5	-	1,000 0,940	0,750	Морковь отсортировать, промыть и очистить; очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать дольками и сложить в ёмкость «СО»
Соус сметанный	-	24,0	-	-	2,400	-	28,0	-	-	2,800	
Сметана 15% жирности	6,0	6,0	-	0,600	0,600	7,0	7,0	-	0,700	0,700	Потребительскую упаковку сметаны промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью. Прокипятить в емкости с маркировкой «кипячение сметаны».
Мука пшеничная, хлебопекарная	1,8	1,8	-	0,180	0,180	2,1	2,1	-	0,210	0,210	Муку просеять в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	18,0	18,0	-	1,800	1,800	21,0	21,0	-	2,100	2,100	Питьевую воду налить в емкость с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,2	0,2	-	0,020	0,020	Соль выложить в емкость «СП»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	120	-	-	-	-	140	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,73, жиры – 7,12, углеводы – 19,49, калорийность – 130,80					белки – 2,02, жиры – 8,30, углеводы – 22,74, калорийность – 152,60					



Технология приготовления:

Подготовленные картофель и морковь слегка запечь в жарочном шкафу. Лук репчатый припустить.
Припущенный лук соединить с запеченными картофелем и морковью, залить сметанным соусом и тушить до готовности.
Приготовление соуса сметанного: просеянную муку подсушить в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания и охладить до 60-70 °С. В подготовленную муку влить ¼ часть горячей воды и вымесить до образования однородной массы, затем постепенно ввести оставшуюся воду, вымесить и довести до кипения, процедить, добавить подготовленную прокипяченную сметану, соль и кипятить 3-5 минут, затем процедить и снова довести до кипения.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили форму, равномерно распределены в соусе;
Цвет: продуктов, входящих в блюдо;
Вкус: умеренно соленый;
Запах: овощей, картофеля, соуса сметанного;
Консистенция: сочная.

Подписи:

Зав. Производством

Технолог

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



Технологическая карта № 89/1

Наименование блюда (изделия) Хлеб ржано-пшеничный обогащенный

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

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 10, 2024 г.



Технологическая карта № 10/1

Наименование блюда (изделия) Батон обогащенный

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

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Подготовленный батон хранится при температуре не ниже 6 °С, реализуется в течение двух часов. Раздача батона проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, 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 № 50, 2024 г.



Технологическая карта № 50/1
Наименование блюда (изделия) Напиток из плодов шиповника

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	
Плоды шиповника сушеные	15,0	15,0	-	1,500	1,500	18,0	18,0	-	1,800	1,800	Плоды шиповника перебрать, удалить посторонние примеси, в емкости с маркировкой «СП» тщательно промыть холодной питьевой водой, сменяя ее несколько раз.
Сахар белый кристаллический	6,7	6,7	-	0,670	0,670	8,0	8,0	-	0,800	0,800	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	150,0	150,0	-	15,000	15,000	180,0	180,0	-	18,000	18,000	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 – 0,51, жиры – 0,21, углеводы – 13,94, калорийность – 69,33					белки – 0,61, жиры – 0,25, углеводы – 16,67, калорийность – 83,04					

Технология приготовления:

Подготовленные плоды шиповника заложить в пищеварочный котел с маркировкой «III блюдо», залить кипятком и варить при закрытой крышке и слабом кипении 10 минут. Добавить сахар, затем оставить для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процедить.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента 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: жидкий напиток;
Консистенция: жидкая;
Цвет: темно-красный;
Вкус: кисло-сладкий с привкусом шиповника;
Запах: шиповника

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 124, 2024 г.



Технологическая карта № 124/1

Наименование блюда (изделия) Рагу из птицы

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Грудки кур замороженные	86,6	65,8	45,7	8,660	6,580	108,3	82,3	57,1	10,830	8,230	Грудки кур замороженные из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СК», дефростировать в холодильнике с маркировкой «птица» при температуре от +2 до 6°С или на производственном столе с маркировкой «СК». Дефростированные грудки кур промыть в производственной раковине «СК» проточной водой и дать воде стечь; нарезать на кусочки по 20-25 г., сложить в емкость «СК»
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,8	1,8	-	0,180	0,180	2,3	2,3	-	0,230	0,230	Потребительскую упаковку промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
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	112,5 121,8 91,4 97,5 104,4	73,1	-	11,250 12,180 9,140 9,750 10,440	7,310	140,6 152,3 114,3 121,9 130,6	91,4	-	14,060 15,230 11,430 12,190 13,060	9,140	Картофель отсортировать, промыть и очистить. Очищенный картофель промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать брусочками, сложить в емкость «СО».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	20,7 19,4	15,5	-	2,070 1,940	1,550	25,9 24,3	19,4	-	2,590 2,430	1,940	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь повторно промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Морковь мелко нарезать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Томат- паста	1,4	1,4	-	0,140	0,140	1,7	1,7	-	0,170	0,170	Потребительские упаковки с томат-пастой промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью
Лук репчатый свежий	10,8	9,1	-	1,080	0,910	13,6	11,4	-	1,360	1,140	Лук отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Лук мелко нарезать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3,7	3,7	-	0,370	0,370	4,6	4,6	-	0,460	0,460	Потребительскую упаковку промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
Мука пшеничная, хлебопекарная	0,9	0,9	-	0,090	0,090	1,1	1,1	-	0,110	0,110	Муку просеять в емкость с маркировкой «СП».
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	-	0,080	0,080	1,0	1,0	-	0,100	0,100	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масса гарнира и соуса	-	114,3	-	-	11,430	-	142,9	-	-	14,290	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	160	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 9,77, жиры – 13,73, углеводы – 16,30, калорийность – 218,29					белки – 12,21, жиры – 19,17, углеводы – 20,37, калорийность – 272,86					

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 124, 2024 г.



Технологическая карта № 124/1

Наименование блюда (изделия) Рагу из птицы

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Грудки кур замороженные	86,6	65,8	45,7	8,660	6,580	108,3	82,3	57,1	10,830	8,230	Грудки кур замороженные из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СК», дефростировать в холодильнике с маркировкой «птица» при температуре от +2 до 6°С или на производственном столе с маркировкой «СК». Дефростированные грудки кур промыть в производственной раковине «СК» проточной водой и дать воде стечь; нарезать на кусочки по 20-25 г., сложить в емкость «СК»
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,8	1,8	-	0,180	0,180	2,3	2,3	-	0,230	0,230	Потребительскую упаковку промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
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	112,5 121,8 91,4 97,5 104,4	73,1	-	11,250 12,180 9,140 9,750 10,440	7,310	140,6 152,3 114,3 121,9 130,6	91,4	-	14,060 15,230 11,430 12,190 13,060	9,140	Картофель отсортировать, промыть и очистить. Очищенный картофель промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать брусочками, сложить в емкость «СО».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	20,7 19,4	15,5	-	2,070 1,940	1,550	25,9 24,3	19,4	-	2,590 2,430	1,940	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь повторно промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Морковь мелко нарезать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Томат- паста	1,4	1,4	-	0,140	0,140	1,7	1,7	-	0,170	0,170	Потребительские упаковки с томат-пастой промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью
Лук репчатый свежий	10,8	9,1	-	1,080	0,910	13,6	11,4	-	1,360	1,140	Лук отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Лук мелко нарезать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3,7	3,7	-	0,370	0,370	4,6	4,6	-	0,460	0,460	Потребительскую упаковку промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
Мука пшеничная, хлебопекарная	0,9	0,9	-	0,090	0,090	1,1	1,1	-	0,110	0,110	Муку просеять в емкость с маркировкой «СП».
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	-	0,080	0,080	1,0	1,0	-	0,100	0,100	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масса гарнира и соуса	-	114,3	-	-	11,430	-	142,9	-	-	14,290	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	160	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 9,77, жиры – 13,73, углеводы – 16,30, калорийность – 218,29					белки – 12,21, жиры – 19,17, углеводы – 20,37, калорийность – 272,86					

**Технология приготовления:**

Подготовленное мясо птицы запечь до образования румяной корочки, залить горячей водой в количестве 30% от массы набора продуктов, добавить припущенную томат-пасту и тушить 30-40 минут. Бульон, оставшийся после тушения, слить и приготовить на нем соус, которым залить тушеные кусочки мяса. Добавить подготовленный картофель, морковь, лук и тушить 20-25 мин.

Приготовление соуса - просеянную муку подсушить в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания и охладить до 60-70 °С; в подготовленную муку влить ¼ часть бульона и вымесить до образования однородной массы, затем постепенно ввести оставшийся бульон, вымесить и довести до кипения, в конце варки добавить соль; готовый соус процедить и довести до кипения.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с 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: кусочки птицы и овощи в соусе, в котором она тушилась, овощи сохранили форму нарезки (картофель брусочками, морковь и лук репчатый соломкой);

Цвет: оранжевый;

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей;

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей;

Консистенция: мягкая, сочная.

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 № 93, 2024 г.

Технологическая карта № 93/3
Наименование блюда (изделия) Чай с сахаром

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
Чай-заварка	-	45,0	-	-	4,500	
Чай черный крупнолистовой	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	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
Вода питьевая	135,0	135,0	-	13,500	13,500	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «III блюдо».
Сахар белый кристаллический	6,0	6,0	-	0,600	0,600	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,10, жиры – 0,00, углеводы – 6,20, калорийность – 25,18					

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.

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 чаем 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, консистенция: чай с сахаром — прозрачная жидкость;
Цвет, вкус, запах: соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 145, 2024 г.

Технологическая карта № 145/1

Наименование блюда (изделия) «Булочка «Веснушка»

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	28,0	28,0	-	2,800	2,800	35,0	35,0	-	3,500	3,500	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная (на подпыл)	0,6	0,6	-	0,060	0,060	0,71	0,71	-	0,071	0,071	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,26	0,26	-	0,026	0,026	Дрожжи развести теплой водой (40 °С), дать постоять 1 час, затем процедить.
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	-	0,030	0,030	0,36	0,36	-	0,036	0,036	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Сахар белый кристаллический	2,9	2,9	-	0,290	0,290	3,57	3,57	-	0,357	0,357	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП»
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,6	2,6	-	0,260	0,260	3,21	3,21	-	0,321	0,321	Сливочное масло освободить от потребительской упаковки, растопить в емкости «кипячение масла»
Яйцо куриное пищевое столовое (для смазки)	0,023шт	0,92	-	2,3шт	0,09	0,027шт	1,08	-	2,7шт	0,108	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».
Виноград сушеный «Изюм»	1,4	1,4	-	0,140	0,140	1,79	1,79	-	0,179	0,179	Изюм перебрать, удалить посторонние примеси, в емкости с маркировкой «СП» тщательно промыть в теплой питьевой воде, сменяя ее несколько раз, просушить
Вода питьевая	11,4	11,4	-	1,140	1,140	14,3	14,3	-	1,430	1,430	Питьевую воду залить в пищеварочную емкость и нагреть.
Масса полуфабриката	-	46,8	-	-	4,680	-	58,5	-	-	5,850	
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Потребительскую упаковку промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	-	-	50	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,56, жиры – 2,40, углеводы – 23,36, калорийность – 125,60					белки – 3,20, жиры – 3,00, углеводы – 29,20, калорийность – 157,00					

**Технология приготовления:**

Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: в дежу тестомесильной машины влить подогретую до 40 °С воду, подготовленные дрожжи, соль, сахар, всыпать муку и перемешивать в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное, подготовленный изюм и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрыть крышкой и оставить на 3-4 часа для брожения при температуре 35- 40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, произвести его обминку в течение 1-2 минут и вновь оставить для брожения, в процессе которого тесто обмять еще 1-2 раза.

Формирование изделий: на подпыленный мукой кондитерский стол выложить тесто, сформировать шарики, выложить на противень, смазанный маслом растительным, на расстоянии 10 мм друг от друга и поставить в теплое место для расстойки на 60-80 минут. Поверхность смазать взбитым яйцом. Выпекать при температуре 185-215 °С в течение 30-40 минут.

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 — форма круглая с четырьмя притисками, видны включения изюма;
Цвет — от золотистого до светло-коричневого;
Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый;
Вкус, запах – приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки с изюмом;

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____