

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

9 день							
Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ТТК № 32	32/1	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,37	4,32	22,97	141,50
ТТК № 15	15/1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	1,53	4,67	10,64	91,00
ТТК № 19	19/1	ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0,80	5,40	12,40	102,00
ТТК № 90	90/1	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180/15	0,16	0,05	9,66	43,04
Итого за прием пищи:			420	6,86	14,44	55,67	377,54
II Завтрак							
ТТК № 29	29/1	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	180	5,04	4,50	19,80	97,20
Итого за прием пищи:			180	5,04	4,50	19,80	97,20
Обед							
ТТК № 160	160/1	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ	60	0,94	3,11	11,80	73,90
ТТК № 134	134/1	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	3,77	4,85	10,95	100,76
ТТК № 110	110/1	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ (БИТОЧКИ)	80	7,64	3,76	8,67	109,50
ТТК № 127	127/1	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	140	1,88	4,48	20,08	128,10
ТТК № 89	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,22	9,26	44,20
ТТК № 10	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,60
ТТК № 113	113/2	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	180	0,90	0,00	22,86	99,00
Итого за прием пищи:			700	17,93	16,96	94,22	609,06
Полдник							
ТТК № 163	163/1	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	80	6,86	9,14	6,59	143,37
ТТК № 147	147/1	ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ	140	3,32	7,52	27,79	188,07
ТТК № 89	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,22	9,26	44,20
ТТК № 91	91/2	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/7	0,16	0,01	6,41	27,56
ТТК № 18	18/2	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	50	4,21	4,45	21,45	138,67
Итого за прием пищи:			477	15,85	21,34	71,50	541,87
Всего за день:				45,68	57,24	241,19	1 625,67

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 32, 2024 г.

Технологическая карта № 32/1

Наименование блюда (изделия) Каша жидкая молочная манная с маслом сливочным

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	
Манная крупа, марка М	22,2	22,2	-	2,220	2,220	26,8	26,8	-	2,680	2,680	Крупу перебрать и удалить примеси, сложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	48,3	48,3	-	4,830	4,830	58,3	58,3	-	5,830	5,830	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.
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	73,5	73,5	-	7,350	7,350	88,7	88,7	-	8,870	8,870	
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	-	0,050	0,050	0,7	0,7	-	0,070	0,070	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Сахар белый кристаллический	2,9	2,9	-	0,290	0,290	3,5	3,5	-	0,350	0,350	Сахар выложить в емкость «СП».
Масса каши	-	-	145,0	-	-	-	-	175,0	-	-	
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	Сливочное масло растопить, довести до кипения в ёмкости с маркировкой «кипячение масла».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,85, жиры – 4,12, углеводы – 15,19, калорийность – 118,30					белки – 4,37, жиры – 4,32, углеводы – 22,97, калорийность – 141,50					

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой) при непрерывном помешивании, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, 20 минут. В готовую кашу добавить подготовленное сливочное масло и все тщательно перемешать.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

Цвет: соответствует манной каше;

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

Запах: соответствует манной каше 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 № 15, 2024 г.



Технологическая карта № 15/1
Наименование блюда (изделия) Бутерброд с маслом

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	
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	Масло сливочное из потребительской упаковки переложить в емкость «ГП».
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами, витаминами	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Батон нарезной (в нарезке) освободить от потребительской упаковки, перенести из места хранения в емкости с маркировкой «хлеб» в холодный цех.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	25	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,53, жиры – 4,67, углеводы – 10,64, калорийность – 91,00					

Технология приготовления:

Ломтик батона нарезного намазать сливочным маслом. На раздачу переносить в емкости с крышкой.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — ломтик батона нарезного толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;

Цвет, консистенция батона нарезного, масла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Вкус, запах - характерный для использованного наименования масла с ароматом и привкусом батона нарезного.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 19, 2024 г.



Технологическая карта № 19/1

Наименование блюда (изделия) Вафли витаминизированные

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	
Вафли с начинкой в ассортименте витаминизированные	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Вафли из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «ГП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20,0	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,80, жиры – 5,40, углеводы – 12,40, калорийность – 102,00					

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Вафли реализуются 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: вафли одинакового размера правильной формы, установленной для данного наименования; начинка в вафлях не выступает за края. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезаем без подтеков.

Цвет: от светло-желтого до желтого; цвет начинки однотонный.

Вкус и запах: свойственные данному наименованию вафель, без постороннего привкуса и запаха.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 90, 2024 г.

Технологическая карта № 90/1

Наименование блюда (изделия) Чай с вареньем

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	-	42,5	-	-	4,250	-	45,0	-	-	4,500	
Чай черный крупнолистовой	0,47	0,47	-	0,047	0,047	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Чай черный крупнолистовой выложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	45,9	45,9	-	4,590	4,590	48,6	48,6	-	4,860	4,860	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
Вода питьевая	141,6	141,6	-	14,160	14,160	150,0	150,0	-	15,000	15,000	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «III блюдо» и доводят до кипения
Варенье стерилизованное в ассортименте	10,0	10,0	-	1,000	1,000	15,0	15,0	-	1,500	1,500	Потребительские упаковки с вареньем промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	170/10	-	-	-	-	180/15	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,13, жиры – 0,03, углеводы – 6,50, калорийность – 26,37					белки – 0,16, жиры – 0,05, углеводы – 9,66, калорийность – 43,04					

Технология приготовления:

При приготовлении чая-заварки чай заливают кипятком, настаивают 5-10 минут, затем процеживают. В емкости «III блюдо» кипятком, чай-заварку и варенье соединяют и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с напитком с хранится на горячей плите. Температура подачи напитка не ниже 75°C. Подогрев напитка, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Порционирование 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 вареньем — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
Цвет, вкус, запах: соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с вареньем — сладкий с привкусом и ароматом используемого варенья.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 29, 2024 г.



Технологическая карта № 29/1

Наименование блюда (изделия) Йогурт питьевой М.Д.Ж. 2,5%

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Йогурт 2,5% жирности в ассортименте	159,7	150,0	150,0	15,970	15,000	191,7	180,0	180,0	19,170	18,000	Потребительские упаковки с йогуртом вынуть из холодильника, промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью. Подготовка осуществляется партиями.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 4,20, жиры – 3,75, углеводы – 16,50, калорийность – 81,00					белки – 5,04, жиры – 4,50, углеводы – 19,80, калорийность – 97,20					

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид и консистенция: однородная, в меру вязкая.

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

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

Подписи:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 160, 2024 г.

Технологическая карта № 160/1

Наименование блюда (изделия) Салат из свеклы с черносливом

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Свекла столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	44,8 42,0	32,8 ¹	32,8	4,480 4,200	3,280 ¹	67,2 63,0	49,2 ¹	49,2	6,720 6,300	4,920 ¹	Свеклу отсортировать, промыть, отварить до готовности в кожуре, остудить, очистить.
Фрукты сушёные. Слива сушёная чернослив (целые плоды) без косточки	3,9	4,4 ²	4,4	0,390	0,440 ²	5,9	6,6 ²	6,6	0,590	0,660 ²	Чернослив перебрать и залить холодной водой на 10 минут, затем промыть в проточной воде с использованием перфорированной емкости.
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,0	2,0	2,0	0,200	0,200	3,0	3,0	3,0	0,300	0,300	Потребительскую упаковку с маслом подсолнечным промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
Сахар белый кристаллический	1,6	1,6	1,6	0,160	0,160	2,4	2,4	2,4	0,240	0,240	Сахар выложить в емкость «ГП»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	-	-	60	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,63, жиры – 2,07, углеводы – 7,86, калорийность – 49,27					белки – 0,94, жиры – 3,11, углеводы – 11,80, калорийность – 73,90					

¹ Масса отварной очищенной свеклы² Масса набухшего чернослива без косточек**Технология приготовления:**

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем нарезают мелкими кубиками. Нарезанные свеклу и чернослив соединяют в емкости «салат», добавляют сахар и перемешивают. Емкость закрывают крышкой или пищевой пленкой.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Не заправленный салат хранят не более двух часов при температуре от +2 до +6 °С. Подсолнечным маслом салат заправляют непосредственно перед раздачей. Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Температура подачи 10-14 °С. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла и чернослив, сохранили форму нарезки – свекла – соломкой, чернослив – мелкими кубиками;

Консистенция: мягкая, сочная;

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда;

Вкус: свеклы, чернослива и привкусом растительного масла;

Запах: отварной свеклы, чернослива.

Подписи:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 134, 2024 г.

Технологическая карта № 134/1
Наименование блюда (изделия) Суп из овощей (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	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Капуста белокочанная свежая	16,5	13,2	11,9	1,650	1,320	18,5	14,8	13,3	1,850	1,480	С кочана снять 4 наружных листа, промыть 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	50,8 55,0 41,3 44,0 47,1	33,0	32,0	5,080 5,500 4,130 4,400 4,710	3,300	56,9 61,7 46,3 49,3 52,9	37,0	35,9	5,690 6,170 4,630 4,930 5,290	3,700	Картофель отсортировать, промыть и очистить, промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать дольками, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	8,8 8,3	6,6	4,5	0,880 0,830	0,660	9,9 9,3	7,4	5,0	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	7,9	6,6	3,3	0,790	0,660	8,8	7,4	3,7	0,880	0,740	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить, промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать соломкой, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Горошек зеленый	8,7	5,3	5,3	0,870	0,530	9,8	5,9	5,9	0,980	0,590	Потребительские упаковки с зелёным горошком, промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть, переложить в емкость с маркировкой «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	1,7	1,7	1,7	0,170	0,170	1,85	1,85	1,9	0,185	0,185	Масло сливочное из потребительской упаковки переложить в емкость «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	-	0,001	0,001	0,01	0,01	-	0,001	0,001	Лавровый лист сушеный 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», перекладывается в емкость с маркировкой «ГП».
Вода питьевая	125,4	125,4	105,4	12,540	12,540	140,6	140,6	118,3	14,060	14,060	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «I блюдо»
Масса готовой продукции	-	-	165,0	-	-	-	-	185,0	-	-	

Мясо говядина б/к (лопатка) замороженная	18,8	16,0	10,0	1,880	1,600	18,8	16,0	10,0	1,880	1,600	Мясо говядины 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 с маркировкой «СМ». Дефростированное мясо промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь, 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. Сметану прокипятить в емкости с маркировкой «кипячение сметаны».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 3,13, жиры – 4,11, углеводы – 8,89, калорийность – 84,48			белки – 3,77, жиры – 4,85, углеводы – 10,95, калорийность – 100,76							

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 нарезать на порционные кусочки, залить бульоном в емкости «ГП» и вторично прокипятить в течение 7 минут. Нашинкованную морковь и лук припускают со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут нашинкованную белокачанную капусту, нарезанный картофель. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют припущенные овощи, горошек зеленый, соль, лавровый лист, подготовленную сметану. Зелень закладывают в готовое блюдо.

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 находятся на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 75°С. В отдельно выделенную групповую посуду выдают порционные кусочки мяса в бульоне. Зелень закладывают в блюдо во время раздачи в групповую посуду детского сада. Подготовленная зелень хранится при температуре от +2 до +6 °С не более 2-х часов. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Порционирование и раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — мясо, капуста, нашинкованная соломкой, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре; Цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый; Вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, умеренно соленый; Консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 110, 2024 г.

Технологическая карта № 110/1

Наименование блюда (изделия) Котлеты или биточки рыбные запеченные (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	
Филе Минтая мороженое	62,5	45,0	-	6,250	4,500	83,3	60,0	-	8,330	6,000	Филе рыбы из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СР» и дефростировать на столе СР». Дефростированное филе рыбы промыть в производственной раковине «СР» проточной водой и дать воде стечь. Подготовленное филе нарезать на кусочки и сложить в емкость «СР».
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами, витаминами	11,0	11,0	-	1,100	1,100	14,0	14,0	-	1,400	1,400	Батон освободить от потребительской упаковки и сложить в емкость «СП».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5% жирности длительного хранения	15,0	15,0	-	1,500	1,500	20,0	20,0	-	2,000	2,000	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».
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	-	69,0	-	-	6,900	-	92,0	-	-	9,200	
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности (для смазки противней)	3,0	3,0	-	0,300	0,300	4,0	4,0	-	0,400	0,400	Масло сливочное выложить из потребительской упаковки в емкость «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 5,73, жиры – 2,82, углеводы – 6,50, калорийность – 82,13					белки – 7,64, жиры – 3,76, углеводы – 8,67, калорийность – 109,50					

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы пропустить через мясорубку вместе с подготовленным батонem дважды, добавить соль, тщательно перемешать и выбить. Из рыбной котлетной массы сформировать биточки кругло-приплюснутой формы, выложить на смазанный сливочным маслом противень и запекать в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 15 минут до готовности (или в пароконвектомате в соответствии с инструкцией по использованию). Проверить готовность блюда: температура внутри готового изделия не ниже 85°C, при проколе выделяется бесцветный сок.

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 хранится на горячей плите. Температура подачи не ниже 65°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Порционирование и раздача проводятся с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: биточки кругло-приплюснутой формы;

Консистенция: сочная, нежная, однородная;

Цвет: светло-серый;

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый;

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Подписи: Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 127, 2024 г.

Технологическая карта № 127/1
Наименование блюда (изделия) **Пюре картофельное**

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	157,8 171,0 128,3 136,8 146,6	102,6	99,5	15,780 17,100 12,830 13,680 14,660	10,260	184,2 199,5 149,6 159,6 171,0	119,7	116,1	18,420 19,950 14,960 15,960 17,100	11,970	Картофель отсортировать, промыть и очистить, промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	18,9	18,0 ¹	18,0	1,890	1,800 ¹	22,1	21,0 ¹	21,0	2,210	2,100 ¹	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обернуть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в пищеварочный котел с маркировкой «молоко» и довести до кипения.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	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 ёмкости с маркировкой «кипячение масла».
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,5	0,050	0,050	1,0	1,0	1,0	0,100	0,100	Соль выложить в емкость «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	120	-	-	-	-	140	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,61, жиры – 3,84, углеводы – 17,21, калорийность – 109,80					белки – 1,88, жиры – 4,48, углеводы – 20,08, калорийность – 128,10					

¹ Масса кипяченого молока.

Технология приготовления:

Подготовленный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В полученную массу, в 2-3 приема при непрерывном помешивании, добавляют подготовленные горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Готовое блюдо раздается в течении двух часов с момента готовности, блюдо при этом находится на горячей плите. Раздача проводится в групповую посуду детского сада; температура подачи блюда 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: протертая картофельная масса;

Консистенция: густая, пышная, однородная;

Цвет: белый с кремовым оттенком;

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный;

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла.

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	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 № 113, 2024 г.



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

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Соки фруктовые восстановленные	-	-	-	-	-	180,0	180,0	180,0	18,000	18,000	Потребительские упаковки с соком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания	150,0	150,0	150,0	15,000	15,000	-	-	-	-	-	Потребительские упаковки с соком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,75, жиры – 0,00, углеводы – 19,05, калорийность – 82,50					белки – 0,90, жиры – 0,00, углеводы – 22,86, калорийность – 99,00					

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Подготовленный сок в потребительских упаковках выдают невскрытым 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 № 163, 2024 г.



Технологическая карта № 163/1

Наименование блюда (изделия) **Тефтели из говядины в молочном 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	
Мясо говядина б/к (лопатка) замороженная	40,4	34,3	-	4,040	3,430	53,8	45,7	-	5,380	4,570	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 через мясорубку, сложить в емкость «СМ».
Лук репчатый свежий	13,1	11,0	-	1,310	1,100	17,4	14,6	-	1,740	1,460	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать кубиками, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Вода питьевая	6,0	6,0	-	0,600	0,600	8,0	8,0	-	0,800	0,800	Питьевую воду налить в емкость «СП». Батон освободить от потребительской упаковки и замочить в питьевой воде, отжать и сложить в емкость «СП».
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	5,2	5,2	-	0,520	0,520	6,9	6,9	-	0,690	0,690	
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	1,7	1,7	-	0,170	0,170	2,3	2,3	-	0,230	0,230	Сливочное масло выложить в емкость с маркировкой «СП».
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	-	0,030	0,030	0,4	0,4	-	0,040	0,040	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Соус молочный	-	17,2	-	-	1,720	-	22,9	-	-	2,290	
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	17,2	17,2	-	1,720	1,720	22,9	22,9	-	2,290	2,290	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в емкость с маркировкой «молоко» и довести до кипения.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	1,4	1,4	-	0,140	0,140	1,8	1,8	-	0,180	0,180	Сливочное масло выложить в емкость с маркировкой «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная	1,4	1,4	-	0,140	0,140	1,8	1,8	-	0,180	0,180	Муку просеять в емкость «СП»
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	-	0,100	0,100	0,1	0,1	-	0,100	0,100	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масса полуфабриката	-	68,6	-	-	6,860	-	91,4	-	-	9,140	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 5,14, жиры – 6,86, углеводы – 4,94, калорийность – 107,53					белки – 6,86, жиры – 9,14, углеводы – 6,59, калорийность – 143,37					

Технология приготовления:

Подготовленное мясо дважды пропускают через мясорубку вместе с замоченным хлебом, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, укладывают в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 минут. Готовые тефтели перекладывают в гостроемкости, заливают горячим соусом и проваривают 3-5 минут при слабом кипении.

Приготовление соуса: подготовленную муку подсушивают без изменения цвета, растирают с маслом сливочным и разводят горячим молоком, перемешивая до однородной массы, и варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения.
Температура внутри готового изделия – не ниже 90 °С

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Готовое блюдо раздается в течении двух часов с момента готовности, блюдо при этом находится на горячей плите. Раздача проводится в групповую посуду детского сада; температура подачи блюда 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: тефтели сохранили форму, поверхность без разрывов;
Консистенция: сочная, пышная, на разрезе однородная;
Цвет: тефтелей на разрезе – сероватый, соуса – белый;
Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый, без привкуса хлеба;
Запах: тушеного мяса.

Подписи:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 147, 2024 г.

Технологическая карта № 147/1
Наименование блюда (изделия) Запеканка овощная

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	92,0 99,7 74,8 79,7 85,4	59,8	58,0	9,200 9,970 7,480 7,970 8,540	5,980	112,0 121,3 91,0 97,1 104,0	72,8	70,0	11,200 12,130 9,100 9,710 10,400	7,280	Картофель отсортировать, промыть и очистить, вторично промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Капуста белокочанная свежая	31,6	25,3	23,0	3,160	2,530	38,5	30,8	28,0	3,850	3,080	С кочана снять 4 наружных листа, промыть под проточной водой, нарезать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО»
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	32,3 30,3	24,2	23,0	3,230 3,030	2,420	39,3 36,9	29,5	28,0	3,930 3,690	2,950	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».
Горошек зеленый	17,7	11,5	11,5	1,770	1,150	21,5	14,0	14,0	2,150	1,400	Потребительские упаковки с зелёным горошком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть.
Лук репчатый свежий	13,7	11,5	5,8	1,370	1,150	16,7	14,0	7,0	1,670	1,400	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать полукольцами, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	8,1	8,1	8,1	0,810	0,810	9,9	9,9	9,9	0,990	0,990	Масло сливочное выложить в емкость «СП».
Яйцо куриное пищевое столовое	0,173шт т	6,9	-	17,3шт	0,69	0,21шт	8,4	-	21шт	0,84	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	5,8	5,8	5,8	0,580	0,580	7,1	7,1	7,1	0,710	0,710	Крупу перебрать и удалить примеси, сложить в емкость с маркировкой «СП».
Сухари панировочные	5,8	5,8	5,8	0,580	0,580	7,1	7,1	7,1	0,710	0,710	Сухари панировочные выложить в емкость с маркировкой «СП»

Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	-	0,050	0,050	0,7	0,7	0,070	0,070	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Сметана 15% жирности	3,5	3,5	3,5	0,350	0,350	4,3	4,3	0,430	0,430	Потребительские упаковки сметаны промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
Масса полуфабриката	-	134,6	-	-	13,460	-	163,9	-	16,390	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	115	-	-	-	-	-	140	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,73, жиры – 6,18, углеводы – 22,83, калорийность – 154,48					белки – 3,32, жиры – 7,52, углеводы – 27,79, калорийность – 188,07				

Технология приготовления:

Картофель отваривают. Горошек зеленый прогревают в заливочной жидкости. Отваренный картофель и прогретый горошек протирают. Подготовленные капусту, морковь, лук по отдельности припускают, соединяют, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым картофелем и горошком, охлаждают до 40-50 °С, добавляют яйца и тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом сливочным и посыпанные сухарями противень, смазывают поверхность сметаной, посыпают сухарями и запекают при температуре 220-280°С (20-30 минут) в жарочном шкафу (или пароконвектомате согласно инструкции по использованию).

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Порционирование и раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности (емкость с блюдом, при этом, находится на мармите или горячей плите) в групповую посуду детского сада. 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: поверхность без трещин, покрыта запеченной корочкой;

Консистенция: корочки – хрустящая, запеканки – мягкая;

Цвет: корочки – золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе – характерный для используемых продуктов;

Вкус: характерный для запеченных овощей, умеренно соленый;

Запах: характерный для запеченных овощей.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 89, 2024 г.



Технологическая карта № 89/2

Наименование блюда (изделия) Хлеб ржано-пшеничный обогащенный

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

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик хлеба прямоугольной формы;

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого;

Вкус: свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса;

Запах: свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха;

Консистенция: мягкая, пористая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 91, 2024 г.



Технологическая карта № 91/2
Наименование блюда (изделия) Чай с лимоном

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	
Чай-заварка	-	45,0	-	-	4,500	Чай черный крупнолистовой выложить в емкость с маркировкой «СП».
Чай черный крупнолистовой	0,5	0,5	-	0,050	0,050	
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».
Лимоны свежие	7,78	7,0	7,0	0,778	0,700	Лимоны свежие отсортировать, промыть; вторично промыть под проточной питьевой водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей в зоне холодного цеха. На производственном столе «ГП», с применением разделочного инвентаря с маркировкой «фрукты», лимоны нарезать порционными кружочками, сложить в емкость «ГП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180/7	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,16, жиры – 0,01, углеводы – 6,41, калорийность – 27,56					

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, емкости с напитком хранятся на горячей плите. Температура подачи напитка не ниже 75°C. Порционированный лимон хранят не более двух часов при температуре от +2 до +6 °С. При раздаче порционированный лимон выдают в групповую посуду детского сада. Подогрев напитка, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Порционирование и раздача проводятся с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, цвет, консистенция: жидкость коричневого цвета, на свет прозрачная;
 Вкус, запах: характерен для сорта чая, с привкусом лимона.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 18, 2024 г.



Технологическая карта № 18/2

Наименование блюда (изделия) Ватрушка с творогом

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	
Тесто дрожжевое	-	38,7	-	-	3,870	
Мука пшеничная, хлебопекарная	24,7	24,7	-	2,470	2,470	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Сахар белый кристаллический	1,3	1,3	-	0,130	0,130	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	1,2	1,2	-	0,120	0,120	Сливочное масло освободить от потребительской упаковки, оставить для размягчения при комнатной температуре.
Яйцо куриное пищевое столовое	0,033шт	1,3	-	3,3шт	0,130	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».
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	-	0,030	0,030	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,2	0,2	-	0,020	0,020	Дрожжи развести теплой водой (40 °С), дать постоять 1 час, затем процедить.
Вода питьевая	10,1	10,1	-	1,010	1,010	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения, охладить до 35-40°С.
Фарш творожный		20,0	-	-	2,000	
Творог 5 % жирности	18,4	18,1	-	1,840	1,810	Творог из потребительских упаковок выложить в емкость с маркировкой «СП», творог пропустить через протирочную машину.
Яйцо куриное пищевое столовое	0,02шт	0,8	-	2 шт	0,080	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».
Сахар белый кристаллический	1,0	1,0	-	0,100	0,100	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная	0,8	0,8	-	0,080	0,080	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Ванилин	0,002	0,002	-	0,0002	0,0002	Ванилин выложить в емкость с маркировкой «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная (на подпыл)	1,2	1,2	-	0,120	0,120	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Яйцо куриное пищевое столовое	0,025шт	1,0	-	2,5шт	0,100	Сырое яйцо куриное пищевое, в месте хранения переложить из транспортной упаковки в емкость с маркировкой «яйцо грязное», переместить в зону обработки яиц. Яйцо переложить в емкость с 2% раствором кальцинированной соды до полной очистки от загрязнений, затем в раствор разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства, затем в течение 5 минут промыть под проточной питьевой водой. Обработанное яйцо переложить в емкость с маркировкой «яйцо чистое». Оставшиеся яйца взбивают до однородного состояния с питьевой водой в соотношении 1:0,3 в емкости с маркировкой «СП» при помощи специального инвентаря «СП».
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (для смазки листов)	0,2	0,2	-	0,020	0,020	Потребительские упаковки с подсолнечным маслом промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	50	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 4,21, жиры – 4,45, углеводы – 21,45, калорийность – 138,67					

**Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом.

В дежу тестомесильной машины влить подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70 % от общего количества жидкости), подготовленные дрожжи, всыпать муку (35-60 %) и перемешать до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, дежу накрыть крышкой и оставить в помещении с температурой 35-40 С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавить остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешать, всыпать оставшуюся муку и замешать тесто.

Дежу закрыть крышкой и оставить на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Приготовление фарша: к протертому творогу добавить яйца, просеянную муку, сахар, ванилин, все тщательно перемешать.

Формирование изделий: из теста разделить булочки круглой формы, выложить на противень, смазанный подсолнечным маслом, дать неполную расстойку, затем специальным инвентарем диаметром 5 см сделать в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазать яичной смесью и выпекать в жарочном шкафу при температуре 230-240 °С 8-10 минут (или в пароконвектомате в соответствии с инструкцией по применению)

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – форма изделия круглая, в середине фарш.

Вкус и запах свойственный данному изделию и начинке.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____