

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

5 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ТТК № 36	36/1	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	3,55	5,55	20,58	147,83
ТТК № 10	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,60
ТТК № 60	60/1	ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ	20	1,40	2,60	14,60	88,00
ТТК № 44	44/1	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,40	1,70	14,20	88,40
Итого за прием пищи:			400	8,85	10,39	59,98	377,83
II Завтрак							
ТТК № 38	38/1	КЕФИР М.Д.Ж. 2,5%	180	5,22	4,50	7,20	90,00
Итого за прием пищи:			180	5,22	4,50	7,20	90,00
Обед							
ТТК №54	54/2	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0,66	0,12	2,28	13,20
ТТК № 94	94/1	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	2,84	5,45	7,46	105,97
ТТК № 142	142/1	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	80	8,16	3,90	9,04	126,00
ТТК № 127	127/1	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	140	1,88	4,48	20,08	128,10
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 № 113	113/3	СОК ФРУКТОВЫЙ (ПЕРСИКОВЫЙ)	180	0,54	0,00	29,70	122,40
Итого за прием пищи:			710	17,53	14,82	93,05	615,57
Полдник							
ТТК № 67	67/1	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	80	6,72	7,84	7,20	162,80
ТТК № 133	133/1	МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	140	1,26	4,92	13,36	95,96
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 № 91	91/2	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/7	0,16	0,01	6,41	27,56
ТТК № 18	18/1	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	50	4,21	4,45	21,45	138,67
Итого за прием пищи:			497	15,15	17,98	68,28	522,79
Всего за день:				46,75	47,69	228,51	1 606,19

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 36, 2024 г.



Технологическая карта № 36/1

Наименование блюда (изделия) **Каша жидкая молочная рисовая 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	
Рис шлифованный	22,2	22,2	-	2,220	2,220	26,8	26,8	-	2,680	2,680	Крупу перебрать и промыть в теплой проточной воде (40°C), затем, в горячей (60-70°C), используя емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	51,2	51,2	-	5,120	5,120	61,8	61,8	-	6,180	6,180	
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	76,4	76,4	-	7,640	7,640	92,2	92,2	-	9,220	9,220	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обернуть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в пищеварочную емкость с маркировкой «молоко, довести до кипения».
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 емкости с маркировкой «кипячение масла».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,07, жиры – 5,31, углеводы – 17,06, калорийность – 133,23					белки – 3,55, жиры – 5,55, углеводы – 20,58, калорийность – 147,83					

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпать в кипящую питьевую воду. Варить 25 минут помешивая, после чего добавить горячее молоко, соль, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавить подготовленное сливочное масло и тщательно перемешать.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течении двух часов с момента готовности в групповую посуду, 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 рисовой каше;

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

Запах: соответствует рисовой 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 № 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 № 60, 2024 г.



Технологическая карта № 60/1

Наименование блюда (изделия) Печенье витаминизированное

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	
Печенье витаминизированное	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Печенье из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «ГП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20,0	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,40, жиры – 2,60, углеводы – 14,60, калорийность – 88,00					

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Печенье 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 плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края; поверхность гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности.

Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья.

Вкус и запах: выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

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

Технологическая карта № 38/1

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

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

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: густая жидкость белого цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Вкус: молочно-кислый;

Запах: кисломолочных продуктов;

Цвет: белый.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 54, 2024 г.



Технологическая карта № 54/2

Наименование блюда (изделия) **Овощи натуральные свежие (помидоры)**

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	
Томаты свежие	40,8	40,0	40,0	4,080	4,000	61,2	60,0	60,0	6,120	6,000	Томаты свежие отсортировать, промыть под проточной водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей, сложить в емкость с маркировкой «СО». Подготовленные томаты выдержать в 10% растворе поваренной соли в емкости с маркировкой «обработка овощей» в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной питьевой водой.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	-	-	60	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,44, жиры – 0,08, углеводы – 1,52, калорийность – 8,80					белки – 0,66, жиры – 0,12, углеводы – 2,28, калорийность – 13,20					

Технология приготовления:

У томатов вырезать место прикрепления плодоножки, сложить в емкость с маркировкой «ГП», закрыть крышкой или пищевой пленкой. Непосредственно перед раздачей осуществляется нарезка томатов дольками.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Подготовленные помидоры хранят не более двух часов при температуре от 2 до 6 °С. Непосредственно перед раздачей осуществляется нарезка томатов дольками. 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: томаты, нарезаны дольками;

Консистенция: мягкая;

Цвет, вкус, запах: соответствует свежему помидору.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 94, 2024 г.

Технологическая карта № 94/1

Наименование блюда (изделия) Щи из свежей капусты с картофелем (с мясом и сметаной)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Капуста белокочанная свежая	41,3	33,0	29,7	4,130	3,300	46,3	37,0	33,3	4,630	3,700	С кочана капусты снять 4 наружных листа, промыть кочан под проточной водой, нарезать квадратиками в 2-3 см, 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	30,5 33,0 24,8 26,4 28,3	19,8	19,2	3,050 3,300 2,480 2,640 2,830	1,980	34,2 37,0 27,8 29,6 31,7	22,2	21,5	3,420 3,700 2,780 2,960 3,170	2,220	Картофель отсортировать, промыть и очистить. Очищенный картофель промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать дольками, 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	7,6	1,110 1,040	0,830	12,4 11,6	9,3	8,6	1,240 1,160	0,930	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать дольками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Лук репчатый свежий	7,9	6,6	6,3	0,790	0,660	8,8	7,4	7,0	0,880	0,740	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать дольками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Томат- паста	0,6	0,6	0,6	0,060	0,060	0,7	0,7	0,7	0,070	0,070	Потребительские упаковки с томат-пастой промыть под проточной питьевой 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	Потребительские упаковки с подсолнечным маслом промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Лавровый лист сухой	0,01	0,01	-	0,001	0,001	0,01	0,01	-	0,001	0,001	Лавровый лист выложить в емкость с маркировкой «СП».
Петрушка свежая (зелень)	0,92	0,9	0,9	0,092	0,090	1,02	1,0	1,0	0,102	0,100	Петрушку свежую перебрать, 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». Перед раздачей зелень нарезать, сложить в емкость с маркировкой «ГП».
Вода питьевая	132,0	132,0	99,0	13,200	13,200	148,0	148,0	111,0	14,800	14,800	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 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 «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. Перед раздачей сметану прокипятить в емкости с маркировкой «кипячение сметаны».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	170	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,20, жиры – 4,58, углеводы – 5,78, калорийность – 90,19					белки – 2,84, жиры – 5,45, углеводы – 7,46, калорийность – 105,97					

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 растительным маслом. Томат-пасту припустить. В кипящий бульон заложить капусту, довести до кипения, затем заложить картофель, припущенные морковь и лук и варить до готовности. За 10 минут до окончания варки в щи добавить соль, лавровый лист, припущенную томат-пасту, подготовленную сметану.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, котел с блюдом и емкость с порционным мясом в бульоне находятся на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 75°С. В отдельно выделенную групповую посуду выдают порционированное мясо в бульоне. Зелень закладывают в блюдо во время раздачи в групповую посуду детского сада. Подготовленная зелень хранится при температуре от +2 до +6 °С не более 2-х часов. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Порционирование и 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 шей – капуста, нарезанная квадратиками; морковь, лук, картофель – дольками;
Цвет бульона – желтый, жира на поверхности – оранжевый; овощей – натуральный;
Вкус — капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый;
Запах – продуктов, входящих в щи;
Консистенция: капусты — упругая, овощи — мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Подпись:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 142, 2024 г.

Технологическая карта № 142/1
 Наименование блюда (изделия) **Котлеты рыбные любительские**

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	57,2	41,3	-	5,720	4,130	76,3	55,0	-	7,630	5,500	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, нарезать на куски и сложить в емкость «СП»
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	20,0 18,8	12,0 ¹	-	2,000 1,880	1,200 ¹	26,7 25,0	16,0 ¹	-	2,670 2,500	1,600 ¹	Морковь отсортировать, промыть, сложить в емкость маркировкой «СО». Подготовленную морковь отварить до готовности в кожуре. После варки морковь остудить, очистить и сложить в емкость «СП»
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	4,6	4,6	-	0,460	0,460	6,1	6,1	-	0,610	0,610	Батон освободить от потребительской упаковки и сложить в емкость «СП». Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью, молоко налить в емкость «СП»
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	6,0	6,0	-	0,600	0,600	8,0	8,0	-	0,800	0,800	Батон замочить в молоке, отжать и сложить в емкость «СП».
Лук репчатый свежий	6,8	5,4	-	0,680	0,540	9,0	7,2	-	0,900	0,720	Лук репчатый отсортировать, промыть под проточной водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей, припустить.
Яйцо куриное пищевое столовое	0,19шт т	7,6	-	19 шт	0,76	0,253шт	10,12	-	25,3 шт	1,010	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	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Масса полуфабриката	-	75,8	-	-	7,580	-	101,0	-	-	10,100	
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,3	2,3	-	0,230	0,230	3,0	3,0	-	0,300	0,300	Масло сливочное из потребительской упаковки выкладывают в емкость «СП»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 6,12, жиры – 2,93, углеводы – 6,78, калорийность – 94,50					белки – 8,16, жиры – 3,90, углеводы – 9,04, калорийность – 126,00					

¹Масса вареной моркови.

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					3-5 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; вторично 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 обтереть 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 № 89/1

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 № 113, 2024 г.

Технологическая карта № 113/3
Наименование блюда (изделия): Сок фруктовый (персиковый)

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 – 0,45, жиры – 0,00, углеводы – 24,75, калорийность – 102,00					белки – 0,54, жиры – 0,00, углеводы – 29,70, калорийность – 122,40					

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 № 67, 2024 г.

Технологическая карта № 67/1
Наименование блюда (изделия) Пудинг из печени с морковью

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-5 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	
Печень говяжья замороженная	81,5	67,2	45,6	8,150	6,720	108,7	89,6	60,8	10,870	8,960	Печень говяжью замороженную из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СМ» и дефростировать в холодильнике с маркировкой «мясо» при температуре от +2 до 6 °С или на производственном столе «СМ». Дефростированную печень промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь, снять пленку, вырезать внутренние кровеносные сосуды, нарезать небольшими кусками, сложить в емкость с маркировкой «СМ».
Лук репчатый свежий	7,1	6,0		0,710	0,600	9,5	8,0		0,950	0,800	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	12,8 12,0	9,6	14,4	1,280 1,200	0,960	17,1 16,0	12,8		1,710 1,600	1,280	Морковь отсортировать, промыть и очистить; очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, сложить в ёмкость 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	9,2 10,0 7,5 8,0 8,6	6,0		0,920 1,000 0,750 0,800 0,860	0,600	12,3 13,3 10,0 10,7 11,4	8,0		1,230 1,330 1,000 1,070 1,140	0,800	Картофель отсортировать, промыть и очистить; очищенный картофель промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Соль выложить в емкость «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	3,6	3,6	-	0,360	0,360	4,8	4,8	-	0,480	0,480	Сливочное масло выложить в емкость «СП» для размягчения.

Яйцо куриное пищевое столовое	0,15шт т	6,0	-	15 шт	0,600	0,2шт	8,0	-	20шт	0,800	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».
Масса полуфабриката	-	66,0	-	-	6,600	-	88,0	-	-	8,800	
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности (для смазывания формы)	1,2	1,2	-	0,120	0,120	1,6	1,6	-	0,160	0,160	Сливочное масло выложить в емкость «СП»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 5,04, жиры – 5,88, углеводы – 5,40, калорийность – 122,10				белки – 6,72, жиры – 7,84, углеводы – 7,20, калорийность – 162,80						

Технология приготовления:

У обработанных яиц белки отделяют от желтков. Белки взбивают до образования пены. Картофель и морковь отваривают. Для приготовления морковно-картофельной массы отварные морковь и картофель протирают.

Нарезанную печень припускают с добавлением питьевой воды (не более 15-20% к массе печени) и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное масло сливочное, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом сливочным форму и запекают в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250-280°C (или в пароконвектомате в соответствии с инструкцией по применению). Температура внутри готового изделия не ниже 90 °C

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с 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: пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

Цвет: светло-коричневый, с оранжево-кремовым оттенком, характерным для отварной моркови и картофеля.

Вкус и запах: характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 133. 2024 г.



Технологическая карта № 133/1

Наименование блюда (изделия) Морковь, тушенная в сметанном соусе

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	134,9 126,5	101,2	-	13,490 12,650	10,120	164,3 154,0	123,2	-	16,430 15,400	12,320	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать кубиками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,9	2,9	-	0,290	0,290	3,5	3,5	-	0,350	0,350	Масло выложить в емкость «СП»
Сахар белый кристаллический	1,2	1,2	-	0,120	0,120	1,5	1,5	-	0,150	0,150	Сахар выложить в емкость «СП»
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	-	0,030	0,030	0,8	0,8	-	0,080	0,080	Соль выложить в емкость «СП»
Соус сметанный	-	23,0	-	-	2,300	-	28,0	-	-	2,800	
Сметана 15% жирности	5,8	5,8	-	0,580	0,580	7,1	7,1	-	0,710	0,710	Потребительские упаковки сметаны промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью. Сметану выложить и довести до кипения в емкости с маркировкой «кипячение сметаны»
Мука пшеничная, хлебопекарная	1,7	1,7	-	0,170	0,170	2,1	2,1	-	0,210	0,210	Муку просеять в емкость «СП»
Вода питьевая	17,3	17,3	-	1,730	1,730	21,1	21,1	-	2,110	2,110	Питьевую воду наливают в емкость и доводят 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 с маркировкой «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	115	-	-	-	-	140	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,04, жиры – 4,04, углеводы – 10,97, калорийность – 78,82					белки – 1,26, жиры – 4,92, углеводы – 13,36, калорийность – 95,96					

Технология приготовления:

Подготовленную морковь припустить с маслом сливочным, добавить соус сметанный и тушить до готовности 10-15 минут.

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Температура подачи блюда не ниже 65°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: морковь нарезана кубиками, в сметанном соусе;

Консистенция: моркови - мягкая, соуса – средней густоты;

Цвет: моркови -оранжевый, соуса – кремовый;

Вкус: свежесваренной моркови с привкусом сметаны, умеренно соленый, сладковатый.

Запах: вареной моркови, сметаны и продуктов, входящих в блюдо.

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 № 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	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».
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 № 18/1
Наименование блюда (изделия) Ватрушка с творогом

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	
Тесто дрожжевое	-	31,0	-		3,100	-	38,7	-	-	3,870	
Мука пшеничная, хлебопекарная	19,8	19,8	-	1,980	1,980	24,7	24,7	-	2,470	2,470	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Сахар белый кристаллический	1,0	1,0	-	0,100	0,100	1,3	1,3	-	0,130	0,130	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	1,0	1,0	-	0,100	0,100	1,2	1,2	-	0,120	0,120	Сливочное масло освободить от потребительской упаковки, оставить для размягчения при комнатной температуре.
Яйцо куриное пищевое столовое	0,025 шт	1,0	-	2,5шт	0,100	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	0,2	0,2	-	0,020	0,020	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	0,2	0,2	-	0,020	0,020	Дрожжи развести теплой водой (40 °С), дать постоять 1 час, затем процедить.
Вода питьевая	8,1	8,1	-	0,810	0,810	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	-	16,0	-		1,600	-	20,0	-	-	2,000	
Творог 5 % жирности	14,7	14,5	-	1,470	1,450	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	0,015 шт	0,6	-	1,5шт	0,060	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	0,8	0,8	-	0,080	0,080	1,0	1,0	-	0,100	0,100	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная	0,6	0,6	-	0,060	0,060	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	0,002	0,002	-	0,0002	0,0002	Ванилин выложить в емкость с маркировкой «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная (на подпыл)	1,0	1,0	-	0,100	0,100	1,2	1,2	-	0,120	0,120	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».

Яйцо куриное пищевое столовое	0,02шт т	0,8	-	2 шт	0,080	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 ёмкости с маркировкой «СП» при помощи специального инвентаря «СП».
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (для смазки листов)	0,2	0,2	-	0,020	0,020	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	-	-	40	-	-	-	-	50	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 3,37, жиры – 3,56, углеводы – 17,16, калорийность – 110,94				белки – 4,21, жиры – 4,45, углеводы – 21,75, 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