

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

6 день							
Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ТТК № 33	33/2	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	5,35	5,60	20,77	132,83
ТТК № 17	17/1	БУТЕРБРОД С СЫРОМ, МАСЛОМ	40	5,01	9,10	10,64	145,60
ТТК № 97	97/1	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,00	2,50	15,20	98,80
Итого за прием пищи:			400	13,36	17,20	46,61	377,23
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 №55	55/1	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,48	0,06	1,02	6,00
ТТК № 12	12/1	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	2,67	7,49	10,81	121,90
ТТК № 42	42/1	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	80	7,62	12,74	9,71	190,24
ТТК № 52	52/1	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (1-Й ВАРИАНТ)	140	2,15	5,32	15,07	115,73
ТТК № 89	89/1	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,95	0,33	13,89	66,30
ТТК № 10	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,60
ТТК № 41	41/1	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,56	0,00	17,18	70,44
Итого за прием пищи:			710	16,93	26,48	78,28	624,21
Полдник							
ТТК № 87	87/1	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	80	8,81	6,41	4,29	122,00
ТТК № 119	119/1	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	140	1,69	4,31	18,82	120,76
ТТК № 89	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,22	9,26	44,20
ТТК № 90	90/3	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180/15	0,16	0,05	9,66	43,04
ТТК № 145	145/1	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	50	3,20	3,00	29,20	157,00
ТТК № 1	1/8	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			585	15,56	14,39	81,03	534,00
Всего за день:				50,89	62,57	225,72	1 632,64

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 33, 2024 г.

Технологическая карта № 33/2

Наименование блюда (изделия) Каша жидкая молочная овсяная «Геркулес» 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	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Хлопья овсяные «Геркулес»	22,2	22,2	-	2,220	2,220	26,8	26,8	-	2,680	2,680	Хлопья овсяные «Геркулес» перебрать и удалить примеси, сложить в 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	Поваренную соли 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	
Сахар белый кристаллический	2,9	2,9	-	0,290	0,290	3,5	3,5	-	0,350	0,350	Сливочное масло растопить, довести до кипения в ёмкости с маркировкой «кипячение масла».
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Сливочное масло растопить, довести до кипения в ёмкости с маркировкой «кипячение масла».
Информация о пищевой ценности:	белки – 3,03, жиры – 5,18, углеводы – 16,39, калорийность – 107,83					белки – 5,35, жиры – 5,60, углеводы – 20,77, калорийность – 132,83					

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпать в кипящую питьевую воду. Варить 10 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:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму;

Цвет: желтый;

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

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

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

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

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



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

Наименование сырья, пищевых продуктов	3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Сыры полутвердые в ассортименте	15,96	15,0	15,0	1,596	1,500	Сыр очистить от корки на производственном столе «ГП» в холодном цехе, при помощи слайсера с маркировкой «ГП» или ручным способом с использованием разделочного инвентаря с маркировкой «Г» нарезать кусочками 3-4 мм.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	Сливочное масло освободить от потребительской упаковки, выложить в емкость с маркировкой «ГП»
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Батон нарезной (в нарезке) освободить от потребительской упаковки, перенести с места хранения в емкости с маркировкой «хлеб» в холодный цех.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 5,01, жиры – 9,10, углеводы – 10,64, калорийность – 145,60					

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 97, 2024 г.



Технологическая карта № 97/1
 Наименование блюда (изделия) **Какао с молоком**

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Какао-порошок	2,5	2,5	-	0,250	0,250	2,7	2,7	-	0,270	0,270	Какао-порошок выложить в емкость с маркировкой «СП».
Сахар белый кристаллический	8,0	8,0	-	0,800	0,800	8,0	8,0	-	0,800	0,800	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	170,0	170,0	-	17,000	17,000	170,0	170,0	-	17,000	17,000	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обернуть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в котел с маркировкой «Молоко», довести до кипения.
Вода питьевая	20,0	20,0	-	2,000	2,000	20,0	20,0	-	2,000	2,000	Питьевую воду вскипятить в емкости «кипяток».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,95, жиры – 2,47, углеводы – 15,15, калорийность – 96,10					белки – 3,00, жиры – 2,50, углеводы – 15,20, калорийность – 98,80					

Технология приготовления:

Какао-порошок смешать с сахаром в емкости с маркировкой «III блюдо», добавить небольшое количество кипятка и растереть в однородную массу. При непрерывном помешивании, горячее молоко влить к подготовленной массе и довести до кипения.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду сада, при этом, котел находится на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 75°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-коричневого цвета;

Цвет: светло-шоколадный;

Запах: свойственный какао;

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока;

Консистенция: жидкая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

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



Технологическая карта № 29/1
Наименование блюда (изделия) Йогурт питьевой М.Д.Ж. 2,5%

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

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Йогурт в потребительских упаковках выдают 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 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 № 55, 2024 г.



Технологическая карта № 55/1
Наименование блюда (изделия) Овощи натуральные соленые (огурцы)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Огурцы соленые (пикули, корнишоны, зеленцы)	50,1	40,0	40,0	5,010	4,000	75,1	60,0	60,0	7,510	6,000	Потребительские упаковки с солеными огурцами промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью. Освободить соленые огурцы от рассола, промыть.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	-	-	60	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,32, жиры – 0,04, углеводы – 0,68, калорийность – 4,00					белки – 0,48, жиры – 0,06, углеводы – 1,02, калорийность – 6,00					

Технология приготовления:

У огурцов отрезать стебель с частью мякоти, сложить в емкость с маркировкой «ГП», закрыть крышкой. Непосредственно перед раздачей осуществляется нарезка огурцов кружочками.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Подготовленные огурцы хранят не более двух часов при температуре от 2 до 6 °С. Непосредственно перед раздачей осуществляется нарезка огурцов кружочками. Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Температура подачи 10-14 °С. Изготовление и раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы нарезаны ломтиками;
Консистенция: упругая, хрустящая;
Цвет: оливковый;
Вкус: соленых огурцов, в меру кисло-соленый;
Запах: соленых огурцов, приятный.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 12, 2024 г.



Технологическая карта № 12/1

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					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	35,2 33,0	26,4	25,1	3,520 3,300	2,640	39,5 37,0	29,6	28,1	3,950 3,700	2,960	Свеклу отсортировать, промыть. Свеклу варить целиком; неочищенной. Отваренную свеклу очистить от кожицы, нарезать соломкой, используя разделочный инвентарь с маркировкой «ВО» Сложить в емкость с маркировкой «ВО».
Капуста белокочанная свежая	16,5	13,2	11,9	1,650	1,320	18,5	14,8	13,4	1,850	1,480	С кочана капусты снять 4 наружных листа, промыть кочан под проточной водой, нашинковать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Картофель продовольственный с 01.01 по 28.02 с 01.03 по 31.05 с 01.06 по 31.08 с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12	20,3 22,0 16,5 17,6 18,9	13,2	12,8	2,030 2,200 1,650 1,760 1,890	1,320	22,8 24,7 18,5 19,7 21,1	14,8	14,4	2,280 2,470 1,850 1,970 2,110	1,480	Картофель отсортировать, промыть и очистить. Очищенный картофель промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать брусочками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	11,1 10,4	8,3	7,9	1,110 1,040	0,830	12,4 11,6	9,3	8,8	1,240 1,160	0,930	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Лук репчатый свежий	7,9	6,6	4,8	0,790	0,660	8,8	7,4	5,4	0,880	0,740	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нашинковать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Томат- паста	2,1	2,1	2,1	0,210	0,210	2,3	2,3	2,3	0,230	0,230	Потребительскую упаковку томат-пасты промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью.
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,7	1,7	1,7	0,170	0,170	1,9	1,9	1,9	0,190	0,190	Потребительскую упаковку масла подсолнечного промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью.
Сахар белый кристаллический	1,7	1,7	1,7	0,170	0,170	1,9	1,9	1,9	0,190	0,190	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Пищевую соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Лавровый лист сухой	0,01	0,01	-	0,010	0,010	0,01	0,01	-	0,001	0,001	Лавровый лист выложить в емкость «СП».
Петрушка свежая (зелень)	0,92	0,9	0,9	0,092	0,090	1,02	1,0	1,0	0,102	0,100	Петрушку свежую перебрать и промыть, выдержать в 10% растворе поваренной соли в емкости с маркировкой «обработка зелени» в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и сложить в емкость с маркировкой «ГП». Нарезка зелени проводится в одноразовых перчатках в холодном цехе на столе с маркировкой «ГП» с использованием разделочного инвентаря с маркировкой «зелень», измельченная зелень перекладывается в емкость с маркировкой «ГП».
Вода питьевая	132,0	132,0	96,1	13,200	13,200	148,0	148,0	107,8	14,800	14,800	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «I блюдо»
Масса готовой продукции	-	-	165,0			-	-	185,0	-	-	

Свинина мясная б/к (окорок) замороженная	19,7	16,7	10,0	1,970	1,670	19,7	16,7	10,0	1,970	1,670	Мясо свинины б/к замороженной из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СМ» и дефростировать в холодильнике с маркировкой «мясо» при температуре от +2 до +6 °С или на производственном столе «СМ». Дефростированное мясо промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь, затем сложить в емкость с маркировкой «СМ».
Сметана 15% жирности	5,0	5,00	5,0	0,500	0,500	5,0	5,00	5,0	0,500	0,500	Потребительскую упаковку сметаны промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью. Прокипятить в емкости с маркировкой «кипячение сметаны».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,23, жиры – 6,30, углеводы – 8,59, калорийность – 105,44					белки – 2,67, жиры – 7,49, углеводы – 10,81, калорийность – 121,90					

Технология приготовления:

Подготовленное мясо заложить в котёл с маркировкой «1 блюдо» в холодную питьевую воду, довести до кипения, с закипевшего бульона снять пену и варить при слабом кипении до готовности. Отварное мясо порционировать, используя разделочный инвентарь «ВМ», залить бульоном в емкости «ГП» и вторично прокипятить в течение 7 минут.

Подготовленные морковь и лук припустить с подсолнечным маслом. Томат-пасту припустить. В кипящий бульон заложить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, затем добавить картофель, варить 10-15 минут, затем припущенные овощи, вареную свеклу, томатную пасту и варить борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавить соль, сахар, лавровый лист, подготовленную сметану и довести до готовности.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, котел с блюдом и емкость с порционным мясом в бульоне находятся на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 75°С.

В отдельные емкости групповой посуды выдают порционированное мясо в бульоне.

Зелень закладывают в блюдо во время раздачи в групповую посуду детского сада. Подготовленная зелень хранится при температуре от +2 до +6 °С не более 2-х часов.

Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется.

Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками);

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части;

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый;

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый;

Запах: продуктов входящих в блюдо.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 42, 2024 г.

Технологическая карта № 42/1
Наименование блюда (изделия) Коллеты домашние

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 говядины б/к (лопатка) замороженная	30,9	26,3	-	3,090	2,630	41,2	35,1	-	4,120	3,510	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 говядины промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь. На производственном столе «СМ» с использованием разделочного инвентаря с маркировкой «СМ» нарезать на куски, пропустить через мясорубку, сложить в емкость «СМ».
Свинина мясная б/к (окорок) замороженная	18,9	16,1	-	1,890	1,610	25,2	21,5	-	2,520	2,150	Мясо свинины б/к из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СМ» и дефростировать в холодильнике с маркировкой «мясо» при температуре от +2 до 6 °С или на производственном столе с маркировкой «СМ». Дефростированное мясо свинины б/к промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь, на производственном столе «СМ», нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку и сложить в емкость «СМ».
Лук репчатый свежий	1,7	1,4	-	0,17	0,140	2,3	1,9	-	0,230	0,190	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».
Сухари панировочные	2,9	2,9	-	0,290	0,290	3,9	3,9	-	0,390	0,390	Сухари панировочные выложить в емкость с маркировкой «СП».
Яйцо куриное пищевое столовое	0,02 шт	0,8	-	2 шт	0,080	0,028шт	1,12	-	2,8 шт	0,11	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».
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	9,5	9,5	-	0,950	0,950	12,7	12,7	-	1,270	1,270	Батон освободить от потребительской упаковки и сложить в емкость «СП». Питьевую воду налить в емкость «СП». Батон замочить в питьевой воде, отжать и сложить в емкость «СП».
Вода питьевая	14,6	14,6	-	1,460	1,460	19,5	19,5	-	1,950	1,950	
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	-	73,2	-	-	7,320	-	97,6	-	-	9,760	
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,9	2,9	-	0,290	0,290	3,9	3,9	-	0,390	0,390	Потребительскую упаковку масла подсолнечного промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 5,71, жиры – 9,55, углеводы – 7,28, калорийность – 142,68					белки – 7,62, жиры – 12,74, углеводы – 9,71, калорийность – 190,24					

**Технология приготовления:**

Измельченное мясо соединить, добавить отжатый батон, подготовленный лук, соль, перемешать, повторно пропустить через мясорубку, добавить яйцо, еще раз перемешать. Готовую котлетную массу разделить на порции, сформировать котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом и панировать в сухарях. Емкость для запекания смазать подсолнечным маслом, выложить подготовленные полуфабрикаты в противень/гастроёмкость и запекать до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20 минут (или пароконвектомате в соответствии с инструкцией по применению). Проверить готовность блюда: температура в толще изделия не менее 90°C, в месте прокола выделяется бесцветный сок, серый цвет на разрезе изделия.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — форма котлеты – овально-приплюснутая, с заостренным концом;
Консистенция – сочная, пышная, однородная;
Вкус – запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба;
Запах — запеченного мяса, запанированного в сухарях

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 52, 2024 г.

Технологическая карта № 52/1
Наименование блюда **Овощи в молочном соусе (1-й вариант)**

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	35,2 33,0	26,4	24,3	3,520 3,300	2,640	41,1 38,5	30,8	28,3	4,110 3,850	3,080	Морковь отсортировать, промыть и очистить, повторно промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать кубиками, 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	38,2 41,3 31,0 33,1 35,4	24,8	24,1	3,820 4,130 3,100 3,310 3,540	2,480	44,6 48,3 36,3 38,7 41,4	29,0	28,1	4,460 4,830 3,630 3,870 4,140	2,900	Картофель отсортировать, промыть и очистить, повторно промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать кубиками, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Горошек зеленый	20,0	12,0	14,0	2,000	1,200	23,4	14,0	14,0	2,300	1,400	Потребительские упаковки с зелёным горошком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть, переложить в емкость с маркировкой «ГП» и прогреть в заливочной жидкости.
Капуста белокочанная свежая	33,0	26,4	23,8	3,300	2,640	38,5	30,8	27,7	3,850	3,080	С кочана снять 4 наружных листа, промыть под проточной водой, нарезать шашками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Соус молочный	-	40,0	-	-	4,000	-	46,7	-	-	4,670	
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	20,0	20,0	-	2,000	2,000	23,1	23,1	-	2,310	2,310	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в пищеварочную емкость с маркировкой «молоко» и довести до кипения.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,4	2,4	-	0,240	0,240	2,8	2,8	-	0,280	0,280	Сливочное масло освободить от потребительской упаковки, растопить и довести до кипения в емкости «кипячение масла»
Мука пшеничная, хлебопекарная	2,4	2,4	-	0,240	0,240	2,8	2,8	-	0,280	0,280	Муку пшеничную просеять в емкость «СП».
Вода питьевая	20,0	20,0	-	2,000	2,000	23,1	23,1	-	2,310	2,310	Питьевую воду залить в емкость и довести до кипения.
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».
Сахар белый кристаллический	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	120	-	-	-	-	140	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,84, жиры – 4,56, углеводы – 12,92, калорийность – 99,20					белки – 2,15, жиры – 5,32, углеводы – 15,07, калорийность – 115,73					

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

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 10, 2024 г.



Технологическая карта № 10/1
Наименование блюда (изделия) Батон обогащенный

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

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик батона нарезного овальной формы.

Цвет: от кремового до белого;

Вкус: характерный для батона нарезного;

Запах: батона нарезного;

Консистенция: мягкая, пористая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 41, 2024 г.

Технологическая карта № 41/1

Наименование блюда (изделия) Компот из смеси сухофруктов

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Компотная смесь из сухофруктов	15,0	15,0	37,5	1,500	1,500	18,0	18,0	45,0	1,800	1,800	Сушеные плоды и ягоды перебрать, удалить посторонние примеси, сортировать, в емкости с маркировкой «СП» тщательно промыть в теплой питьевой воде, сменяя ее несколько раз.
Сахар белый кристаллический	6,7	6,7	6,7	0,670	0,670	8,0	8,0	8,0	0,800	0,800	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Кислота лимонная пищевая	0,015	0,015	0,02	0,002	0,002	0,018	0,018	0,02	0,002	0,002	Лимонную кислоту выложить в емкость «СП».
Вода питьевая	152,2	152,2	105,78	15,220	15,220	182,7	182,7	126,98	18,270	18,270	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,47, жиры – 0,00, углеводы – 14,36, калорийность – 58,83					белки – 0,56, жиры – 0,00, углеводы – 17,18, калорийность – 70,44					

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача напитка осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, равномерно распределяя плоды и сироп. Температура подачи и хранения не выше 20°C (МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. от 02.03.2021 г.) Раздача осуществляется с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды и ягоды не переварены, залиты полученным при варке компота прозрачным отваром;
Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных ягод и плодов;
Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого;
Вкус: сладкий или кисло-сладкий;
Запах: аромат используемых плодов и ягод.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 87, 2024 г.

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Филе Минтая мороженое	68,4	54,8	43,5	6,840	5,480	91,2	73,0	58,0	9,120	7,300	Филе рыбы из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СР» и дефростировать на столе с маркировкой «СР». Дефростированное филе рыбы промыть в производственной раковине «СР» проточной водой и дать воде стечь, сложить в емкость «СР».
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,3	0,3	-	0,030	0,030	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Соус молочный густой (для фарширования)	-	20,2	-	-	2,020	-	27,0	-	-	2,700	
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	15,2	15,2	-	1,520	1,520	20,2	20,2	-	2,020	2,020	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обернуть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в емкость с маркировкой «Молоко», довести до кипения.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,6	2,6	-	0,260	0,260	3,5	3,5	-	0,350	0,350	Сливочное масло освободить от потребительской упаковки, растопить в емкости «кипячение масла».
Мука пшеничная, хлебопекарная	2,6	2,6	-	0,260	0,260	3,5	3,5	-	0,350	0,350	Муку пшеничную просеять в емкость «СП».
Вода питьевая	3,1	3,1	-	0,310	0,310	4,0	4,0	-	0,400	0,400	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,2	0,2	-	0,020	0,020	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Яйцо куриное пищевое столовое	0,188шт	7,52	-	18,8шт	0,75	0,253шт	10,12	-	25,3 шт	1,01	Сырое яйцо куриное пищевое, в месте хранения переложить из транспортной упаковки в емкость с маркировкой «яйцо грязное», переместить в зону обработки яиц. Яйцо переложить в емкость с 2% раствором кальцинированной соды до полной очистки от загрязнений, затем в раствор разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства, затем в течение 5 минут промыть под проточной питьевой водой. Обработанное яйцо переложить в емкость с маркировкой «яйцо чистое». Отделить желтки от белков. Белки взбить.
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,2	2,2	-	0,220	0,220	3,0	3,0	-	0,300	0,300	Потребительские упаковки с подсолнечным маслом промыть под проточной водой и обернуть чистой ветошью.
Масса полуфабриката	-	69,0	-	-	6,900	-	92,0	-	-	9,200	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 6,61, жиры – 4,81, углеводы – 3,22, калорийность – 91,50					белки – 8,81, жиры – 6,41, углеводы – 4,29, калорийность – 122,00					

**Технология приготовления:**

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

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

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с блюдом находится на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 65°С. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: отварной рыбы.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 119, 2024 г.

Технологическая карта № 119/1

Наименование блюда (изделия) Пюре картофельное с морковью

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	
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	122,2 132,3 99,3 105,9 113,4	79,4	77,0	12,220 13,230 9,930 10,590 11,340	7,940	148,6 161,0 120,8 128,8 138,0	96,6	93,7	14,860 16,100 12,080 12,880 13,800	9,660	Картофель отсортировать, промыть и очистить, вторично промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Сложить в ёмкость «СО»
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	31,9 29,9	23,9	22,0	3,190 2,990	2,390	38,8 36,4	29,1	26,8	3,880 3,640	2,910	Морковь отсортировать, промыть и очистить, вторично промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать дольками и сложить в ёмкость «СО»
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	14,5	13,8	13,8	1,450	1,380	17,6	16,8	16,8	1,760	1,680	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в ёмкость с маркировкой «молоко» и довести до кипения.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	4,0	4,0	4,0	0,400	0,400	4,9	4,9	4,9	0,490	0,490	Сливочное масло растопить, довести до кипения в ёмкости «кипячение масла»
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	-	0,050	0,050	0,7	0,7	-	0,070	0,070	Соль выложить в ёмкость «СП»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	115	-	-	-	-	140	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,39, жиры – 3,54, углеводы – 15,46, калорийность – 99,20					белки – 1,69, жиры – 4,31, углеводы – 18,82, калорийность – 120,76					

Технология приготовления:

Подготовленную морковь припустить в небольшом количестве воды. Подготовленный картофель отварить в воде до готовности, воду слить, картофель подсушить. Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протереть. В полученную массу, в 2-3 приема при непрерывном помешивании, добавить подготовленные горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбить до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без кусочков;

Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями;

Вкус: картофельного пюре и моркови;

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла;

Консистенция: пышная, однородная.

Подпись:

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 № 90, 2024 г.

Технологическая карта № 90/3
Наименование блюда (изделия) Чай с вареньем

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	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	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	-	-	180/15	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	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» кипяток, 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 № 145, 2024 г.



Технологическая карта № 145/1
Наименование блюда (изделия) Булочка «Веснушка»

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Мука пшеничная, хлебопекарная	28,0	28,0	-	2,800	2,800	35,0	35,0	-	3,500	3,500	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная (на подпыл)	0,6	0,6	-	0,060	0,060	0,71	0,71	-	0,071	0,071	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,2	0,2	-	0,020	0,020	0,26	0,26	-	0,026	0,026	Дрожжи развести теплой водой (40 °С), дать постоять 1 час, затем процедить.
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	-	0,030	0,030	0,36	0,36	-	0,036	0,036	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Сахар белый кристаллический	2,9	2,9	-	0,290	0,290	3,57	3,57	-	0,357	0,357	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП»
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,6	2,6	-	0,260	0,260	3,21	3,21	-	0,321	0,321	Сливочное масло освободить от потребительской упаковки, растопить в емкости «кипячение масла»
Яйцо куриное пищевое столовое (для смазки)	0,023штг	0,92	-	2,3штг	0,09	0,027штг	1,08	-	2,7штг	0,108	Сырое яйцо куриное пищевое, в месте хранения переложить из транспортной упаковки в емкость с маркировкой «яйцо грязное», переместить в зону обработки яиц. Яйцо переложить в емкость с 2% раствором кальцинированной соды до полной очистки от загрязнений, затем в раствор разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства, затем в течение 5 минут промыть под проточной питьевой водой. Обработанное яйцо переложить в емкость с маркировкой «яйцо чистое».
Виноград сушеный «Изюм»	1,4	1,4	-	0,140	0,140	1,79	1,79	-	0,179	0,179	Изюм перебрать, удалить посторонние примеси, в емкости с маркировкой «СП» тщательно промыть в теплой питьевой воде, сменяя ее несколько раз, просушить
Вода питьевая	11,4	11,4	-	1,140	1,140	14,3	14,3	-	1,430	1,430	Питьевую воду залить в пищеварочную емкость и нагреть.
Масса полуфабриката	-	46,8	-	-	4,680	-	58,5	-	-	5,850	
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Потребительскую упаковку промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	-	-	50	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,56, жиры – 2,40, углеводы – 23,36, калорийность – 125,60					белки – 3,20, жиры – 3,00, углеводы – 29,20, калорийность – 157,00					

**Технология приготовления:**

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

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

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

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Яблоки свежие	95,0	95,0	95,0	9,500	9,500	100,0	100,0	100,0	10,000	10,000	Яблоки свежие отсортировать, удалить сорные примеси, промыть; удалить плодоножки; вторично промыть под проточной питьевой водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей (в производственной раковине в холодном цехе).
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	95	-	-	-	-	100	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,38, жиры – 0,38, углеводы – 9,31, калорийность – 44,65					белки – 0,40, жиры – 0,40, углеводы – 9,80, калорийность – 47,00					

Технология приготовления:

Обработанные фрукты свежие выложить в емкость с маркировкой «фрукты», закрыть крышкой или пищевой пленкой.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Подготовленные фрукты хранят при температуре от +2 до +6 °С не более двух часов. Раздача проводится в групповую посуду детского сада в течение 2-х часов. Температура подачи 10-14 °С. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрукты уложены в емкость в соответствии с выходом блюда;

Цвет: соответствует сорту яблока;

Вкус: соответствует сорту яблока;

Запах: свежего яблока;

Консистенция: соответствует сорту плода.

Подписи:

Зав. Производством

Технолог