

Утверждаю
Заведующий МАДОУ «Детский сад
№332 «Березка»

Козина Н.С.

«01» марта 2021 г.

Технологическая карта

Наименование изделия: **Вареники ленивые**

Рецептура № 230

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1,5-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вареники ленивые (полуфабрикат) №229	-	76	-	95
Творог	64	62,4	80	78
Мука пшеничная	8,72	8,72	10,9	10,9
Сахар	4,56	4,56	5,7	5,7
Яйцо столовое 1 категории	0,09	4,56	0,11 шт.	5,7
Соль	0,16	0,16	0,2	0,2
Масса отварных вареников	-	80	-	100
Масло сливочное			5	5
Выход с маслом	80/5		100/5	

Химический состав данного блюда

Возраст детей	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергитическая ценность, ккал	
1,5-3	11,85	8,69	12,25	174,4	0,15
3-7	14,83	10,86	15,31	218	0,19

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, предварительно обработанные яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 минут.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи 65*С.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ «Детский сад
№332 «Березка»
Козина Н.С.
«01» марта 2021 г.

Технологическая карта

Наименование изделия: **Пудинг из творога со сгущенным молоком**
Рецептура № 235

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных образовательных учреждениях 2014 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1,5-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	76	75	91,2	90
Крупа манная	8	8	9,6	9,6
Сахар	8	8	9,6	9,6
Яйцо столовое 1 категории	1,8 шт.	5	2,16 шт.	6
Изюм	10,2	10	12,24	12
Масло сливочное	4	4	4,8	4,8
Ванилин	0,01	0,01	0,012	0,012
Сухари	4	4	4,8	4,8
Сметана	4	4	4,8	4,8
Масса готового пудинга	-	100	-	120
Молоко сгущенное	-	30	-	30
Выход с маслом	100/30		120/30	

Химический состав данного блюда

Возраст детей	Пищевые вещества			Энергитическая ценность, ккал	Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1,5-3	17,34	10,8	41,33	272	0,49
3-7	20,81	12,96	49,60	326,4	0,59

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, яйца предварительно обрабатывают согласно инструкции, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанной сухарями слоем 3-4 см противень или форму, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250*. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и не выкладывая, нарезают на порционные куски. Перед подачей поливают сгущенным молоком.

Банки со сгущенным молоком моют проточной водой и протирают ветошью, после чего вскрывают. Оптимальная температура подачи 65*С.

Утверждаю
 Заведующий МАДОУ «Детский сад
 №332 «Березка»
 _____ Козина Н.С.
 «11» января 2021 г.



Технологическая карта

Наименование изделия: **Салат из свеклы с огурцами солеными**

Рецептура № 36

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1,5-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	46	36	46	36
Огурцы соленые	15	12	15	12
Лук репчатый	3,6	3	3,6	3
Горошек зеленый консервированный	9	6	9	6
Масло растительное	3,6	3,6	3,6	3,6
Выход	60		60	

Химический состав данного блюда

Возраст детей	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергитическая ценность, ккал	
1,5-3	0,86	3,66	4	52,44	5,1
3-7	0,86	3,66	4	52,44	5,1

Способ приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют нарезанный соломкой припущенный репчатый лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат перемешивают и заправляют растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: свекла и лук равномерно перемешаны, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: темно-малиновый Вкус: свойственный свекле, зеленому горошку, припущенному луку Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю
 Заведующий МАДОУ «Детский сад
 №332 «Березка»
 _____ Козина Н.С.
 «05» марта 2021 г.



Технологическая карта

Наименование изделия: **Зразы манные с мясом**

Рецептура № 75

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания - Уфа: ИП Поляковский Ю.И., 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1,5-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (I категории)	100,05	72	113,39	81,6
Лук	16	13,3	16	13,3
Масло сливочное	-	10,05	-	11,39
~ <i>Масса готового мяса</i>	-	55,95	-	63,41
Крупа манная	49,95	49,95	56,61	56,61
Молоко	26,7	26,7	26,7	26,7
Вода питьевая	60	60	68	68
~ <i>Масса каши</i>	-	126	-	142,8
Яйцо	8	6,7	8	6,7
Сухари панировочные	10,05	10,05	11,39	11,39
Масло растительное	10,05	10,05	11,39	11,39
Выход	150		170	

Химический состав данного блюда

Возраст детей	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергитическая ценность, ккал	
1,5-3	19,99	28,2	38,8	492	0,88
3-7	22,66	31,96	43,97	557,6	1,01

Технология приготовления:

Мясная начинка: подготовленное мясо пропускают через мясорубку с репчатым луком два раза, солят и хорошо перемешивают.

Варят густую вязкую кашу на смеси молока и воды, охлаждают до 60-70°C, добавляют сырые яйца, перемешивают, порционируют, делают круглые лепешки толщиной 1 см, на середину кладут мясную начинку. Соединяют края лепешки, панируют в сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму. Зразы укладывают на лист, смазанный маслом растительным и выпекают в жарочном шкафу 10-12 мин при температуре 200-220°C.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ «Детский сад
№332 «Березка»

«05» марта 2021 г.

Козина Н.С.

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп «Кудрявый» со сметаной

Рецептура № 80

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2011 год Москва Дели принт.

Технолог МКУ «Центр бухгалтерского учета и отчетности» К.С.Рыжейкина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1,5-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
С 01.09 по 31.10	60	45	80	60
С 01.11 по 31.12	65	45	85,6	60
С 01.01 по 28-29.02	70	45	92	60
С 01.03 по 31.08	75	45	100	60
Морковь	8	6	9,6	8
Лук репка х/о -16%	7	6	8,8	8
Яйцо	12	10	15,2	13,6
Масло сливочное	3	3	3,2	3,2
Пшено	5	5	6,4	6,4
Вода	108	108	115,2	115,2
Сметана	5	5	6,4	6,4
Выход	150/5		200 /6,4	

Химический состав данного блюда

Возраст детей	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергитическая ценность, ккал	
1,5-3	3,07	4,43	11,92	99,82	9,92
3-7	4,09	5,31	15,69	126,88	13,22

Технология приготовления:

Картофель нарезают мелкими кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и припускают на сливочном масле. Пшено перебирают.

В кипящую воду закладывают картофель до полуготовности, добавляют припущенные лук и морковь, пшено и варят до готовности. В конце тонкой струйкой вводят в готовый суп взбитые яйца. Все тщательно перемешать и прокипятить.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа –картофель и овощи сохранили форму, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Консистенция:овощей –мягкая; крупа –хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Цвет:супа -золотистый, жира на поверхности –светло-оранжевый.

Вкус:картофеля и припущенных овощей, яйца, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в суп.