

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 1

Наименование изделия: **чай с сахаром**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 136

	ясли		сад		Ясли(на 100гр)				Сад (на 100 гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	6	1,53	6,5	24,64	6	1,53	6,5	24,64	6	1,53	6,5	24,64
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Чай/Сахар	1/5	1/5	1/7	1/7								
Чай/сахар	2/10	1/10	2/10	2/10								
Вода питьевая	142	142	170	170								
Выход	150		180									

Технология приготовления

Вскипятить воду для чая. Заварочный чайник ополоснуть кипятком, всыпать сухой чай на определенное количество порций, залить кипятком в необходимом количестве, настаивать под крышкой 5 минут. Настой процедить, добавить сахар, охладить до температуры 40-45° С, разлить по чашкам.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 2

Наименование изделия: **компот из сухофруктов**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 90

	ясли		Сад		ясли				сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	0,54		11,8	47,1	0,54		11,8	47,1				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Сухофрукты/сахар	20/10	20/10	20/7	20/7								
Сухофрукты/сахар	17/5	17/5	23/7	23/7								
Выход	150		180									

Технология приготовления

Сухофрукты перебирают, сортируют, отделяя яблоки, груши, которые варятся значительно дольше (груши 2 часа, яблоки 0,5 часа, чернослив, курага – 10 минут, изюм – 5 минут). в кипящую воду закладывают сухие фрукты, соблюдая необходимую последовательность. К концу варки добавляют сахар.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 3

Наименование изделия: **компот из свежих фруктов**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 90

	ясли		Сад		ясли				сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	0,15	0	20,17	77,2	0,15	0	20,17	77,2				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Фрукты свежие	20	20	30	30								
Сахар	5	5	7	7								
Выход	150		180									

Технология приготовления

Свежие фрукты вымыть, очистить (удалить сердцевину, косточки) мелко нарезать, сварить каждый сорт отдельно, затем соединить, добавить сахар и довести до кипения.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

#### Технологическая карта № 4

Наименование изделия: **кисель из свежих яблок**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 90

	ясли		сад		ясли				сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	0,86	0,09	24,17	95,69	0,86	0,09	24,17	95,69				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Яблоки	30	28	20	19								
Сахар	5	5	7	7								
Мука картофельная	5	5	7/8	7/8								
Выход	150		180									

Технология приготовления

Яблоки вымыть, очистить, нарезать ломтиками, залить горячей водой, сварить до готовности, протереть через сито, соединить с процеженным отваром, добавить сахар, довести до кипения, влить при помешивании разведенную в холодной воде картофельную муку и сразу снять с огня.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 5

Наименование изделия: **сок**  
 Наименование сборника рецептур:

	ясли		Сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100гр)			
					Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
							11,0	44,0			11,0	44,0
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
сок	200	200	200	200								
	180	180	180	180								
	150	150	150	150								
	130	130	130	130								
Выход	200;180;150;130		200;180;150;130									

Технология приготовления: Продукция промышленного производства.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 6

Наименование изделия: **какао с молоком**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 89

	ясли		Сад		ясли				сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	4,2	3,75	21,72	134,1	4,2	3,75	21,72	134,1				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Молоко	115	115	150	150								
Какао/сахар	2/5	2/5	2/7	2/7								
Какао/сахар	1/5	1/5	1/7	1/7								
Выход	150		180									

Технология приготовления

Порошок какао развести в холодной воде, влить при помешивании в кипящую воду, добавить сахар, довести до кипения, влить горячее молоко и еще раз довести до кипения.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 7

Наименование изделия: **кофе с молоком**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 92

	ясли		сад		ясли				сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	4,2	4,8	22,02	143,1	4,2	4,8	22,02	143,1	4,2	4,8	22,02	143,1
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Молоко	115	115	140	140								
Кофейный напиток/сахар	3/5	3/5	3/7	3/7								
Кофейный напиток/сахар	2/5	2/5	2/7	2/7								
Выход	150		180									

Технология приготовления

Кофейный напиток сварить в небольшом количестве воды, процедить, добавить сахар, горячее молоко и довести до кипения.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 8

Наименование изделия: **чай с молоком**

Наименование сборника рецептов: Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 95

	ясли		Сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	2,86	3,2	20,68	118,6	2,86	3,2	20,68	118,6				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
чай	1	1	1/2	1/2								
Сахар	5	5	7	7								
молоко	100	100	100	100								
Выход	180		180									

Технология приготовления

Воду прокипятить 2-3 мин., крутым кипятком заварить чай, закрыть и дать настояться в течении 5-6 мин., Процедить, добавить кипятком, сахар, подогретое молоко и довести до кипения.



Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 9

Наименование изделия: **Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка, айран ( и др)**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов»/под редакцией М.П.Могильного, В.А.Тутельян,М.:ДеЛи плюс,2014 ст 316

	ясли		Сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	134,5	3,75	6,3	76	134,5	3,75	6,3	76	134,5	3,75	6,3	76
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Кефир	120	120	130	130								
или ацидофилин	120	120	130	130								
или <i>ряженка</i>	120	120	130	130								
или простокваша	120	120	130	130								
или айран	120	120	130	130								
Выход	120		130									

Технология приготовления: Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 10

Наименование изделия: **запеканка творожная**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 61

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	13,66	9,04	9,92	181,33	13,66	9,04	9,92	181,33	13,66	9,04	9,92	181,33
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Творог	50	50	65	65								
Яйцо	15	15	10	10								
Молоко	35	35	20	20								
Крупа манная	5	5	5	5								
Сахар	5	5	6	6								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Соль	0,2	0,2	0,5	0,5								
Выход	100		105									

Технология приготовления

Творог протереть, влить молоко, добавить яйцо, сахар, манную крупу, хорошо перемешать. Противень смазать сливочным маслом, выложить на него творожную массу слоем 3-4 см, запекать в духовке при температуре 220-280<sup>0</sup>С

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 11

Наименование изделия: **вареники ленивые с маслом и сахаром**

Наименование сборника рецептур: Организация рационального питания детей в ДОУ. Беленова Г.И., Павлова Т.А., Воронеж, 2007, ст112

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	19,5	10,3	33,2	310	21,4	11,5	34,0	335				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Творог	60	60	70	70								
Яйцо	10	10	10	10								
Сахар	5	5	5	5								
Мука	16	16	10	10								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Соль	0,1	0,1	0,4	0,4								
Выход	100		105									

#### Технология приготовления

Творог протирают, добавляют яйца, сахар муку, тщательно перемешивают до получения однородной массы, раскатывают пластом толщиной около 10 мм, нарезают на кусочки шириной 25 мм. Опускают в кипящую воду и варят при слабом кипении 4-5 минут, вынимают шумовкой. Подают с прокипяченным маслом и сахаром.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 12

Наименование изделия: **суфле творожное (2)**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 68

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100 гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	14,3	8,97	12,28	192,8	14,3	8,97	12,28	192,8	14,3	8,97	12,28	192,8
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Творог	50	50	70	70								
Мука	5	5	10	10								
Молоко	10	10	20	20								
Яйцо	10	10	10	10								
Сахар	5	5	5	5								
Масло сливочное	3	3	4	4								
Сметана	5	5	10	10								
Масло растительное	3	3	3	3								
Соль	0,6	0,6	0,8	0,8								
Выход	100		110									

#### Технология приготовления

Отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром, белки охладить и взбить до пены. Творог протереть через сито, добавить молоко, просеянную муку, яичные желтки и перемешать. Осторожно ввести взбитые белки, массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и готовить суфле на пару. Или запечь в духовке в течение 20-30 минут при температуре 220-280<sup>0</sup>С.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 13

Наименование изделия: **сырники творожные запеченные**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 72

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	17,17	13,47	13,06	249,91	17,17	13,47	13,06	249,91	17,17	13,47	13,06	249,91
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Творог	90	90	90	90								
Мука	10	10	10	10								
сахар	4	4	4	4								
Яйцо	10	10	10	10								
Масло сливочное	3	3	3	3								
Масло растительное	2	2	2	2								
Выход	100		100									

Технология приготовления

Творог протереть, добавить яйцо, сахар, муку, тщательно перемешать. Из творожной массы сформировать круглые сырники (толщиной 1,5 см), обвалять в муке, выложить на подогретый и смазанный маслом противень, запекать в духовке при температуре 200-220<sup>0</sup>С.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 14

Наименование изделия: **яблоки, запеченные с творогом**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 241

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	4,99	2,85	28,15	158,75	4,99	2,85	28,15	158,75	4,99	2,85	28,15	158,75
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Яблоки	90	90	90	90								
Творог	30	30	30	30								
Яйцо	6	6	6	6								
сахар	10	10	10	10								
Выход	100		100									

Технология приготовления

Вымыть яблоки. Разрезать на две половинки и удалить сердцевину. Протереть свежий творог. Смешать с сахаром и яйцом, заполнить фаршем половинки яблок. Противень смочить водой, выложить яблоки и запекать в горячей духовке до готовности. Подавать к столу со сладким соусом.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 15

Наименование изделия: **суп молочный с макаронными изделиями**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 173

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100 гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	3,3	4,5	10,32	93,52	3,3	4,5	10,32	93,52	3,3	4,5	10,32	93,52
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Вода	60	60	60	60								
Молоко	150	150	150	150								
Макаронные изделия	10	10	15	15								
Сахар	5	5	1	1								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Соль	0,6	0,6	0,8	0,8								
Выход	200		200									

#### Технология приготовления

Вскипятить воду, всыпать макаронные изделия и отварить до готовности. Вскипятить молоко, добавить сахар и отваренные макароны, довести до кипения и варить 5 минут. Сливочное масло растопить, добавить в готовый суп, тщательно перемешать и прокипятить.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 16

Наименование изделия: **каша из овсяных хлопьев молочная жидкая**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 111

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	3,33	5,5	11,32	108,22	3,33	5,5	11,32	108,22	3,33	5,5	11,32	108,22
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Геркулес	10	10	20	20								
Вода питьевая	15	15	20	20								
Масло сливочное	3	3	2	2								
Сахар	5	5	4	4								
Молоко	100	100	150	150								
соль	0,4	0,4	0,8	0,8								
Выход	150		200									

Технология приготовления

Крупу перебрать. Вскипятить воду, влить молоко, смесь довести до кипения и всыпать в нее соль, сахар, крупу. Варить при помешивании, до готовности. Прокипяти сливочное масло, добавить в готовую кашу, тщательно перемешать.



Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 17

Наименование изделия: **каша манная с маслом**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 110

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	6,2	8,05	31,09	222,02	6,2	8,05	31,09	222,02	6,2	8,05	31,09	222,02
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Крупа манная	10	10	15	15								
Молоко	120	120	150	150								
Вода	50	50	50	50								
Сахар	5	5	7	7								
Масло сливочное	4	4	4	4								
соль	0,4	0,4	0,7	0,7								
Выход	180		200									

Технология приготовления

Вскипятить молоко, добавить кипящую воду, всыпать соль, сахар, дать смеси закипеть. Быстро всыпать манную крупу, при постоянном помешивании, тонкой струей. Варить 15 минут. При подаче манную кашу полить сливочным маслом.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 18

Наименование изделия: **каша пшенная молочная жидкая**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 113

	ясли		сад		Ясли (на 100гр)				Сад (на 100гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	3,38	5,21	12,93	112,47	3,38	5,21	12,93	112,47	3,38	5,21	12,93	112,47
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Пшено	20	20	25	25								
Вода	10	10	10	10								
Молоко	110	110	150	150								
Сахар	6	6	7	7								
Масло сливочное	3	3	2	2								
Соль	0,3	0,3	0,8	0,8								
Выход	150		200									

Технология приготовления

Пшениную крупу перебрать, про

мыть сначала теплой, затем горячей водой. Вскипятить воду, всыпать подготовленную крупу и варить до полуготовности. Затем положить в кашу соль, сахар, влить горячее молоко и довести до кипения, периодически помешивая, до готовности. Растопить сливочное масло, добавить в готовую кашу, все тщательно перемешать.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 19

Наименование изделия: **каша пшеничная молочная**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 114

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	4,54	5,18	20,09	144,99	4,54	5,18	20,09	144,99	4,54	5,18	20,09	144,99
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Крупа пшеничная	10	10	20	20								
Вода питьевая	50	50	50	50								
Молоко	110	110	150	150								
Сахар	5	5	2	2								
Масло сливочное	3	3	3	3								
соль	0,6	0,6	0,9	0,9								
Выход	150		200									

Технология приготовления

Всыпать крупу в кипящую подсоленную воду, варить 20-30 минут. Лишнюю воду слить, добавить горячее молоко и довести кашу до готовности.

Готовое блюдо полить растопленным сливочным маслом

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 20

Наименование изделия: **каша рисовая молочная**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 98

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	6,18	7,28	33,73	220,56	7,73	9,1	42,17	275,7				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Рис	30	30	30	30								
Молоко	200	200	200	200								
Сахар	10	10	10	10								
Масло сливочное	5	5	5	5								
Выход	250		250									

Технология приготовления

Рис перебрать, промыть, высыпать в кипящую воду, варить до полуготовности, добавить подогретое молоко, соль, сахар и варить на слабом огне до готовности. Перед снятием с огня добавить сливочное масло.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 21

Наименование изделия: **каша гречневая на молоке**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 96

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	8,01	8,87	28,71	227,77	8,01	8,87	28,71	227,77	8,01	8,87	28,71	227,77
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Крупа гречневая	30	30	30	30								
Молоко	150	150	150	150								
Сахар	3	3	3	3								
Масло сливочное	5	5	5	5								
Выход	200		200									

Технология приготовления

Гречневую крупу перебрать, подсушить на сковороде или в духовке до светло-коричневого цвета, сыпать в кипящую воду, варить до полуготовности, добавить горячее молоко, соль, сахар и варить до готовности, перед снятием с огня добавить масло.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 22

Наименование изделия: **каша гречневая (крупа разная) рассыпчатая с маслом (2)**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 109

	ясли		Сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100 гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	5,7	4,82	27,45	180,34	5,7	4,82	27,45	180,34	5,7	4,82	27,45	180,34
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Гречка (крупа разная)	20	20	30	30								
Масло сливочное	2	2	2	2								
соль	0,4	0,4	0,8	0,8								
Вода питьевая	70	70	80	80								
Соль	0,4	0,4	0,8	0,8								
Выход	100		120									

#### Технология приготовления

Гречневую крупу перебрать, хорошо промыть. Вскипятить воду, всыпать соль и подготовленную крупу, варить до загустения при периодическом помешивании. Загустевшую кашу довести до готовности на слабом огне по закрытой крышккой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, влить в готовую кашу и тщательно перемешать.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 23

Наименование изделия: **макароны отварные с маслом**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 52

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	3,68	3,01	17,63	112,3	3,68	3,01	17,63	112,3	3,68	3,01	17,63	112,3
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Макароны	20	20	30	30								
Масло сливочное	4	4	4	4								
Вода питьевая	60	60	70	70								
Соль	0,1	0,1	0,8	0,8								
Выход	80		100									

Технология приготовления

Вскипятить воду. Макароны всыпать в кипящую воду, при помешивании дать закипеть. Отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, дать стечь отвару. Готовые макароны выложить на противень слоем 3-4 см, полить растопленным сливочным маслом и прогреть в духовке при температуре 140-160<sup>0</sup>С 5 минут.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 24

Наименование изделия: **макаронь отварные с сыром**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 53

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100 гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	6,19	6,67	15,14	145,33	6,19	6,67	15,14	145,33	6,19	6,67	15,14	145,33
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Макаронь	20	20	30	30								
Масло сливочное	3	3	3	3								
Сыр	6	6	11	11								
Вода питьевая	60	60	70	70								
Соль	0,6	0,6	0,8	0,8								
Выход	80		100									

Технология приготовления

Вскипятить воду и посолить, отварить до готовности макаронь, откинуть их дуршлаг. Добавить в макаронь растопленное сливочное масло, перемешать. Подавать в горячем виде с тертым сыром.



Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 25

Наименование изделия: **картофель отварной**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 146

	ясли		Сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	1,93	2,82	10,78	96,29	1,93	2,82	10,78	96,29				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Картофель 01.09-31.10	130	85	150	100								
31.10-31.12	130	85	150	100								
31.12-28.02	130	85	150	100								
29.02-01.09	130	85	160	100								
Масло сливочное	2	2	3	3								
соль	0,4	0,4	0,6	0,6								
Выход	80		100									

#### Технология приготовления

Картофель хорошо вымыть, очистить. Положить картофель в кипящую воду, всыпать соль и варить при слабом кипении 15-20 минут под крышкой. Картофельный отвар слить, посуду с картофелем поставить на малый огонь на 1-2 минуты, встряхивая, обсушить картофель. Растопить сливочное масло. Готовый горячий картофель выложить на тарелки, полить сливочным маслом.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 26

Наименование изделия: **картофель в молочном соусе**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 72

	ясли		Сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	4,91	6,25	30,19	195,28	4,91	6,25	30,19	195,28				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Картофель 01.09-31.10	182	150	182	150								
31.10-31.12	188	150	188	150								
31.12-28.09	204	150	204	150								
29.02-01.09	210	150	210	150								
Молоко	60	60	60	60								
Мука	2	2	2	2								
Масло сливочное	5	5	5	5								
соль	1	1	1	1								
Выход	180		180									

Технология приготовления

Картофель нарезают небольшими кубиками, отваривают до полуготовности, выкладывают на противень, заливают молочным соусом. Запекать в духовке до готовности.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 27

Наименование изделия: **пюре картофельное (2)**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 157

	ясли		Сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	2,08	3,62	13,7	94,4	2,08	3,62	13,7	94,4				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Картофель 1.09-31.10	110	80	120	80								
31.10-31.12	110	80	120	80								
31.12-28.02	110	80	120	80								
29.02-1.09	120	80	140	80								
Молоко	15	15	20	20								
Масло сливочное	2	2	2	2								
соль	0,3	0,3	0,5	0,5								
<b>Выход</b>	<b>90</b>		<b>100</b>									

#### Технология приготовления

Хорошо вымыть картофель, очистить. Положить в широкую кастрюлю, залить горячей водой, чтобы покрыла картофель на 1 см. поставить на огонь, дать закипеть, посолить и на слабом огне под крышкой довести до готовности слить отвар, в горячем виде картофель протереть через сито или размять. Хорошо подогреть (вскипятить) молоко. Порциями добавляя молоко в картофельную массу вместе со сливочным маслом, взбить пюре до однородности. Поставить на огонь, довести до температуры 100 С, постоянно помешивая.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 28

Наименование изделия: **рагу овощное(4)**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону. Ст162

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100 гр)				
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	
	2,5	3,39	9,63	84,21	2,5	3,39	9,63	84,21	2,5	3,39	9,63	84,21	
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г									
Картофель	1.09-31.10	70	58	70	58								
	31.10-31.12	76	58	76	58								
	31.12-28.02	82	58	82	58								
	29.02-1.09	88	58	88	58								
Капуста		40	30	40	30								
Лук		15	12	15	12								
Молоко		30	30	30	30								
Масло сливочное		3	3	3	3								
Морковь		30	24	30	24								
соль		0,5	0,5	0,5	0,5								
Выход	100		100										

#### Технология приготовления

Вымыть овощи, очистить, нарезать дольками или кубиками, положить в горячую воду со сливочным маслом (кроме белокачанной капусты) и припустить до полуготовности. Капусту нарезать кусочками, отдельно припустить в горячей воде. Смешать все овощи, залить горячим молоком. Всыпать соль и продолжать тушить до готовности.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 29

Наименование изделия: **икра кабачковая**

Наименование сборника рецептур:

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100 гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	1	7	7	97	1	7	7	97				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Икра кабачковая	50	50	60	60								
	40	40	55	55								
	30	30	40	40								
Выход	50 (40;30)		60 (55;40)									

Технология приготовления: Продукция промышленного производства.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 30

Наименование изделия: **икра свекольная**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 65

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	0,87	4,7	7,74	73,79	0,87	4,7	7,74	73,79				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Свекла	95	75	100	80								
Лук	5	4	10	8								
Сахар	1	1	1	1								
Масло сливочное	1	1	1	1								
Масло растительное	3	3	6	6								
Соль	0,2	0,2	0,4	0,4								
Выход	75		80									

Технология приготовления

Свеклу вымыть, сварить, очистить, натереть на мелкой терке, добавить сахар, сливочное масло и кипятить, помешивая, 8-10 минут, после чего добавить слегка поджаренный на растительном масле лук, посолить и тушить еще 2-3 минуты.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 31

Наименование изделия: **свекла тушеная в сметане или соусе**

Наименование сборника рецептур: :Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов»/под редакцией М.П.Могильного, В.А.Тутельян,М.:ДеЛи плюс,2014 ст 157

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	2,09	6,12	9,58	102	3,1	9,54	14,14	155				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Свекла	85	68	100	80								
Лук	5	4	10	8								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Сметана	10	10	10	10								
Соль	0,2	0,2	0,6	0,6								
Выход	75		90									

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают соломкой ли кубиками и прогревают с маслом сливочным, добавляют припущенный лук, сметану, или соус молочный, или соус сметанный и тушат 10 минут при слабом кипении.

При отпуске можно посыпать зеленью

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 32

Наименование изделия: **овощи тушеные**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст75

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	2,85	6,15	9,14	102,5	2,85	6,15	9,14	102,5	2,85	6,15	9,14	102,5
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Капуста	100	80	100	80								
Морковь	5	4	10	8								
Лук	5	4	10	8								
Томат-паста	10	10	10	10								
Масло растительное	3	3	4	4								
Соль	0,4	0,4	0,8	0,8								
Выход	80		80									

Технология приготовления

Овощи тушат в воде, в процессе тушения добавляют томат, пассированные корни. Перед тушением овощи можно припустить до полуготовности. Тушить их нужно при слабом кипении в плотно закрытой посуде.



Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 33

Наименование изделия: **капуста тушеная**

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ. Беленова Г.И., Павлова Т.А., Воронеж, 2007, ст 142

	ясли		Сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	3,61	5,23	18,46	134,9	5,1	7,36	25,85	189,2				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Капуста	115	92	100	80								
Масло растительное	3	3	5	5								
Лук	5	4	10	8								
Морковь	5	4	10	8								
Томатная паста	10	10	10	10								
Соль	0,4	0,4	0,7	0,7								
Выход	90		90									

Технология приготовления

Капусту, морковь, лук очистить, нашинковать, потушить в небольшом количестве воды или бульона в течение 10-15 мин. Перед снятием с огня добавить масло. Перемешать.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 34

Наименование изделия: **огурец соленый (капуста квашеная, помидор соленый, овощи по сезону)**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 77

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	0,21	0	0,39	2,47	0,21	0,	0,39	2,47				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Огурец соленый	60	60	60	60								
Выход	60		60									

Технология приготовления: Продукция промышленного производства

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 35

Наименование изделия: **помидор свежий (огурец свежий, овощи по сезону)**

Наименование сборника рецептур:

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Помидор	100	100	100	100								
Выход	100		100									

Технология приготовления: Продукция промышленного производства

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 36

Наименование изделия: **голубцы ленивые (2)**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 17

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	8,84	5,68	12,53	136,67	8,84	5,68	12,53	136,67	8,84	5,68	12,53	136,67
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Капуста	75	60	75	60								
Мясо гов.	50	50	50	50								
Рис	5	5	5	5								
Лук	10	8	10	8								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Яйцо	10	10	10	10								
Сметанный соус	38	38	38	38								
Соль	0,8	0,8	0,8	0,8								
Выход	100		100									

#### Технология приготовления

Говядину дважды пропустить через мясорубку, второй раз – вместе с нашинкованной капустой. Мелко нарезать и припустить в небольшом количестве воды лук, отдельно отварить в подсоленной воде до рассычатости рис. Добавить лук, рис, яйца и соль к фаршу, перемешать. Из массы сформировать голубцы цилиндрической формы, уложить на смазанный маслом противень, залить сметанным соусом с добавлением небольшого количество теплой воды, запечь в духовке в течение 15-20 минут. Готовые голубцы подавать с соусом.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 37

Наименование изделия: **плов с мясом**

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ. Беленова Г.И., Павлова Т.А., Воронеж, 2007, ст 132

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	7,74	10,38	19,66	239,2	17,51	13,3	29,46	342				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Мясо гов.	60	55	80	73,6								
Лук	5	4	10	8								
Морковь	5	4	10	8								
Рис	25	25	30	30								
Масло сливочное	2	2	3	3								
Масло растительное	2	2	3	3								
соль	0,6	0,6	0,8	0,8								
Выход	110		150									

Технология приготовления

Мясо нарезать на кусочки, обжарить до образования корочки. Лук, морковь мелко нарезать, слегка пассировать. Рис перебрать, промыть, замочить в холодной подсоленной воде на 2 часа. Обжаренное мясо, овощи соединить, добавить бульон или горячую воду, довести до кипения, добавить рис и варить до готовности

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 38

Наименование изделия: **плов из птицы**

Наименование сборника рецептов: : «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов»/под редакцией М.П.Могильного, В.А.Тутельян,М.:ДеЛи плюс,2014 ст 271

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	16,00	14,78	26,76	304	21,47	19,69	35,69	406				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Курица	100	60	70	72								
Рис	25	25	30	30								
Лук	8	7	10	8								
Морковь	10	7,5	10	8								
Масло сливочное	3	3	2	2								
Томатное пюре	0	0	4	4								
Соль	0,8	0,8	0,5	0,5								
Выход	120		140									

#### Технология приготовления

Подготовленные тушки варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения.

После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф.

Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы (сад). Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 39

Наименование изделия: **курица отварная**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 42

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	22,26	14,21	0	232,47	22,26	14,21	0	232,47	22,26	14,21	0	232,47
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Цыплята - бройлеры	150	133,5	150	133,5								
соль	1	1	1	1								
Выход	100		100									

Технология приготовления

Промыть и обсушить потрошенного цыпленка. Положить в кипящую воду и варить до готовности при слабом кипении, удаляя пену. В конце варки всыпать соль. Остывшего цыпленка разделать (удалить спинную кость), разделить на порции, положить в сотейник или на противень, залить куриным бульоном (чтобы покрыл) и варить 5-7 минут.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 40

Наименование изделия: **биточки паровые**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 15

	ясли		Сад		Ясли ( на 100 гр)				Сад (на 100гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	14,4	9,65	9,52	183,33	14,4	9,65	9,52	183,33	14,4	9,65	9,52	183,33
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Мясо говядина	60	58	60	58								
Хлеб пшеничный	10	10	10	10								
Молоко или вода	10	10	15	15								
Масло сливочное	1	1	1	1								
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5								
Выход	60		60									

Технология приготовления

Пропустить дважды через мясорубку говядину, добавить сливочное масло, посолить, сформировать биточки и отварить на пару в течение 20-25 минут ил припустить в сотейнике в течение этого же времени.



Утверждаю:  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 41

Наименование изделия: **котлета мясная рубленая паровая**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 27

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад(на 100гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	14,71	5,91	5,44	125,05	14,71	5,91	5,44	125,05	14,71	5,91	5,44	125,05
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Мясо гов.	60	58,35	65	63,05								
Хлеб пшеничный	10	10	10	10								
Вода	15	15	18	18								
соль	0,8	0,8	1	1								
Выход	60		70									

#### Технология приготовления

Вымыть и обсушить котлетное мясо. Нарезать кусочками, пропустить через мясорубку дважды. Добавить к фаршу размоченный в воде хлеб, снова пропустить массу через мясорубку. Всыпать соль, хорошо перемешать. Сформировать котлеты или биточки, отварить на пару или в воде в течение 15-20 мин.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 42

Наименование изделия: **гуляш**

Наименование сборника рецептур: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 82

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	18,35	19,53	3,16	261,68	18,35	19,53	3,16	261,68	18,35	19,53	3,16	261,68
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Мясо гов.	60	52	90	82								
Лук	5	4	10	8								
Масло сливочное	1	1	2	2								
Мука	5	5	3	3								
Соль	0,3	0,3	0,9	0,9								
Выход	50		80									

Технология приготовления

Говядину нарезают кусочками по 20-30г, укладывают в разогретый, смазанный маслом противень, слоем не более 1,5 см, припускают, затем заливают водой и тушат до готовности. Муку пассеруют на сливочном масле, разводят водой. в соус добавляют нарезанный соломкой пассерованный репчатый лук. В готовый гуляш добавляют соус и тушат еще 10-15 мин.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 43

Наименование изделия: **жаркое по-домашнему**

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания в ДОУ» Воронеж, 2007, ст137

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	13,7	15,6	15,68	221,1	17,64	23,8	13,37	298,75				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Мясо гов.	60	58,2	80	77,6								
Лук	5	4	10	8								
Томат-паста	10	10	10	10								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Масло растительное	4	4	3	3								
Картофель	01.09-31.10	110	77	140	90							
	31.10-31.12	110	77	140	90							
	31.12-28.02	110	77	140	90							
	29.02-01.09	130	77	160	90							
Соль	0,8	0,8										
Выход	120		150									

Технология приготовления

Мясо нарезать на мелкие кусочки, обжарить до образования румяной корочки. Картофель и лук нарезать кубиками. Мясо, овощи положить в подготовленную посуду, залить бульоном до уровня овощей, добавить томат –пасту и тушить до готовности в течение 20 мин.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 44

Наименование изделия: **рыба по-польски**

Наименование сборника рецептур: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 103

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	21,27	8,72	3,5	178,2	21,27	8,72	3,5	178,2	21,27	8,72	3,5	178,2
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Рыба	100	50	118	59								
Яйцо ½ шт	40	36	40	36								
Молоко	10	10	30	30								
Масло сливочное	3	3	2	2								
соль	0,3	0,3	0,8	0,8								
Выход	100		110									

Технология приготовления

Рыбу очистить, нарезать на порционные куски, сделать на коже 2-3 насечки, залить горячей водой и варить 10-15 мин. Готовую рыбу вынуть, залить яйцами, смешанными с молоком и запечь в духовке. При подаче полить маслом.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 45

Наименование изделия: **рыба, тушенная в томате с овощами**

Наименование сборника рецептов: «Организация рационального питания детей в ДОУ. Беленова Г.И., Павлова Т.А., Воронеж, 2007, ст 111

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	5,3	1,22	5,7	67,7	10,6	2,4	10,6	139				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Рыба свежемороженая	110	85	130	100								
Масло растительное	2	2	2	2								
Морковь	10	8	10	8								
Лук	10	8	10	8								
Томат-паста	10	10	10	10								
Соль	0,1	0,1	0,9	0,9								
Выход	120		150									

#### Технология приготовления

Рыбу освободить от кожи и костей, нарезать на порционные куски. Морковь, лук очистить и мелко нарезать. Рыбу разложить на противень с овощами, залить бульоном, добавить растительное масло, томат-пасту и тушить в духовом шкафу.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 46

Наименование изделия: **рыба, припущенная в молоке**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 209

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	8,42	5,73	41,9	98	8,42	5,73	41,9	98	8,42	5,73	41,9	98
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
минтай	170	133	170	133								
лук репчатый	20	16	20	16								
молоко	20	20	20	20								
масло растительное	5	5	5	5								
соль	0,5	0,5	0,5	0,5								
Выход	100		100									

Технология приготовления

Рыбу разморозить, нарезать на куски. Очистить лук, нашинковать соломкой, бланшировать в кипящей воде 2-3 минуты. Смазать растительным маслом сковороду или форму, выложить слой подготовленного лука, сверху уложить рыбу и залить горячим молоком. Посолить, кипятить под крышкой на слабом огне 20-25 минут.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 47

Наименование изделия: **суп рыбный «Лосось»**

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ. Беленова Г.И., Павлова Т.А., Воронеж, 2007, ст 127

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	8,0	2,2	13,8	137,2	10,09	2,48	18	147,2				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Консервы рыбные	30	30	30	30								
Пшено	5	5	8	8								
Картофель 01.09-31.10	50	32,5	60	40								
31.10-31.12	50	32,5	60	40								
31.12-28.02	50	32,5	60	40								
29.02-01.09	50	32,5	60	40								
Лук	5	4	10	8								
Морковь	5	4	10	8								
Масло сливочное	1	1	2	2								
Масло растительное	3	3	3	3								
соль	0,2	0,2	1,1	1,1								
Выход	150		200									

Технология приготовления

В кипящую воду высыпать хорошо перебранное и промытое пшено и варить до полуготовности, затем добавить рыбные консервы, пассированные лук и морковь, варить до готовности

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 48

Наименование изделия: **свекольник со сметаной**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст176

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	0,9	2,2	6,9	46	0,9	2,2	6,9	46				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Свекла	50	40	46	37								
Картофель	01.09-31.10	50	32,5	60	40							
	31.10-31.12	50	32,5	60	40							
	31.12-28.02	50	32,5	60	40							
	29.02-01.09	50	32,5	60	40							
Лук	5	4	10	8								
Морковь	5	4	10	8								
Сахар	1	1	1	1								
Сметана	3	3	7	7								
Масло растительное	4	4	4	4								
Соль	0,3	0,3	0,8	0,8								
Выход	200		200									

Вымыть все овощи. Свеклу отварить в кожуре, охладить, очистить и нарезать тонкой соломкой. Остальные овощи очистить и порезать: картофель брусочками, морковь – соломкой, лук – полукольцами. Положить подготовленную морковь и лук в кастрюлю, добавить масло, 20г воды (бульона), припустить до мягкости. Вскипятить остальную воду или бульон, положить картофель, припущенную морковь и лук, варить 10 минут, добавить свеклу, варить почти до готовности, посолить и доварить суп.  
 Положить сметану. Довести до кипения, сразу снять с огня.



Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 49

Наименование изделия: **суп картофельный с макаронными изделиями (1)**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст189

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	1,08	1,13	6,86	41,9	1,08	1,13	6,86	41,9	1,08	1,13	6,86	41,9
Продукт	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Вода или бульон	105	105	140	140								
Картофель01.09-31.10	50	32,5	60	40								
31.10-31.12	50	32,5	60	40								
31.12-28.02	50	32,5	60	40								
29.02-01.09	50	32,5	60	40								
Макаронные изделия	10	10	15	15								
Морковь	5	4	10	8								
Лук	5	4	10	8								
Масло растительное	4	4	3	3								
соль	0,6	0,6	1	1								
Выход	150		200									

#### Технология приготовления

Овощи вымыть в проточной воде и очистить. Порезать кубиками или соломкой (в соответствии с видом используемых макаронных изделий). Припустить морковь и лук в небольшом количестве воды и масла. Вскипятить бульон или воду, положить макароны и варить 10-15 минут. Добавить картофель, припущенные овощи, посолить и варить до готовности.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 31 марта 2021 года

**Технологическая карта № 54\1**

Наименование изделия: **суп картофельный с клецками**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г ст 179

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	1,64	2,48	10,06	69,2	1,64	2,48	10,06	69,2	1,64	2,48	10,06	69,2
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Готовый бульон или вода	70	70	70	70								
Картофель 29.02-01.09	50	32,5	60	40								
Морковь	10	8	12	10								
Лук	10	9	12	11								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Яйцо	6,5	6,5	9,3	9,3								
Мука	10	10	15	15								
Молоко	10	10	9,54	9,54								
Соль	1	1	1,1	1,1								
Выход	150		200									

**Технология приготовления**

Овощи вымыть и очистить от кожуры. Морковь и лук порезать тонкой соломкой, припустить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. Вскипятить бульон или воду, всыпать подготовленный (порезанный кубиками) картофель, довести до кипения. Добавить морковь и лук, варить суп почти до готовности, посолить и доварить. Отдельно отварить в бульоне или подсоленной воде клецки, положить в тарелку и залить горячим супом.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 50

Наименование изделия: **суп картофельный с клецками, с мясом птицы**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 180

Продукт	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
Куры потрошенные	20	14	20	14	4,12	5,6	15,13	139,6	4,12	5,6	15,13	139,6
Морковь	5	4	10	8								
Лук репчатый	5	4	10	8								
Вода	300	300	400	400								
Картофель	01.09-31.10	50	32,5	60	40							
	31.10-31.12	50	32,5	60	40							
	31.12-28.02	50	32,5	60	40							
	29.02-01.09	50	32,5	60	40							
Масло сливочное	2	2	2	2								
Соль	1	1	1,1	1,1								
Клецки												
Мука пшеничная	10	10	10	10								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Яйцо	10	10	10	10								
Вода или молоко	15	15	10	10								
Выход	150		200									

Технология приготовления: Овощи вымыть и очистить, третью часть от количества лука и моркови крупно нарезать для бульона. Вымыть в проточной воде куриную тушку, положить в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), довести до кипения, снять пену, добавить подготовленную морковь, лук, посолить и варить при слабом кипении под крышкой до готовности. Готовую курицу вынуть из бульона, остудить и порезать на порции. Залить небольшим количеством бульона, прокипятить в течение 5-7 минут.

Приготовить клецки: в воду или молоко положить сливочное масло, соль, довести до кипения. Помешивая, всыпать муку и заварить тесто, продолжая помешивать, прогреть в течение 5-10 минут. Затем охладить до теплого состояния, добавить в 3-4 приема яйца и перемешать. Полученное тесто скатать жгутиком, порезать кусочками. Отдельно отварить при слабом кипении в течение 5-7 минут в бульоне или подсоленной воде небольшими порциями. Оставшуюся морковь и лук нашинковать соломкой, спассеровать до мягкости. Очищенный картофель порезать кубиками, положить в кипящий бульон, довести до кипения, добавить подготовленные овощи и варить суп до готовности. За 5-10 минут до окончания варки положить соль. Подавать суп вместе с клецками и куриным мясом.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 51

Наименование изделия: **борщ вегетарианский (мелкошинкованный)**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов»/под редакцией М.П.Могильного, В.А.Тутельян, М.: ДеЛи плюс, 2014 ст 122

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	1,09	2,37	5,47	48	1,09	2,37	5,47	48	1,09	2,37	5,47	48
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Свекла	10	8	10	8								
Капуста	40	32	60	48								
Морковь	5	4	10	8								
Лук	5	4	10	8								
Картофель	1.09-31.10	50	32,5	60	40							
	31.10-31.12	50	32,5	60	40							
	31.12-28.02	50	32,5	60	40							
	29.02-01.09	50	32,5	60	40							
Томат-паста	10	10	10	10								
Мука	1	1	1	1								
Масло растительное	4	4	6	6								
Сметана	5	5	6	6								
Вода	140	140	180	180								
Соль	0,8	0,8	1	1								
Выход	150		200									

#### Технология приготовления

Свеклу, капусту, лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатом в небольшом количестве воды, морковь, лук припускают. Муку подсушивают, охлаждают и разводят водой. В кипящую воду кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные корни, свеклу, белый соус и варят 5-7 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Выход порции определяется возрастной группой.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 52

Наименование изделия: **суп картофельный с бобовыми**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 178

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100 гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	2,05	2,14	6,45	53,3	2,05	2,14	6,45	53,3	2,05	2,14	6,45	53,3
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Готовый бульон или питьевая вода	105	105	140	140								
Картофель	01.09-31.10	50	32,5	60	40							
	31.10-31.12	50	32,5	60	40							
	31.12-28.02	50	32,5	60	40							
	29.02-01.09	50	32,5	60	40							
Бобовые (фасоль, горох)	10	10	20	20								
Лук	5	4	10	8								
Морковь	5	4	10	8								
Масло растительное	4	4	3	3								
Соль	0,3	0,3	1	1								
Выход	150		200									

#### Технология приготовления

Овощи вымыть, очистить. Картофель порезать крупными кубиками, морковь небольшими кубиками, лук- мелко. Морковь и лук положить в кипящую воду (небольшое количество) с растительным маслом, припустить до мягкости. Промыть бобовые, замочить в холодной воде, отварить почти до готовности в той же воде. Затем положить в кипящий бульон или воду, довести до кипения. Добавить к бобовым картофель, подготовленные морковь и лук и варить суп до готовности.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 53

Наименование изделия: **свекольник с мясом и со сметаной**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 175

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	3,38	5,2	11,03	116,11	3,38	5,2	11,03	116,11	3,38	5,2	11,03	116,11
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Мясо гов.	30	28,5	25	23								
Вода	300	300	400	400								
Морковь	5	4	10	8								
Лук	5	4	10	8								
Свекла	50	37,5	30	24								
Картофель	01.09-31.10	50	32,5	60	40							
	31.10-31.12	50	32,5	60	40							
	31.12-28.02	50	32,5	60	40							
	29.02-01.09	50	32,5	60	40							
Масло сливочное	2	2	2	2								
Томат-паста	10	10	10	10								
Сахар	1	1	1	1								
Сметана	5	5	5	5								
соль	0,8	0,8	1,1	1,1								
Выход	150		200									

#### Технология приготовления

Овощи вымыть, очистить. Вымыть в проточной воде мясо, положить в холодную воду и варить при слабом кипении, снимая с поверхности бульона пену, 3-3,5 часа. Добавить в бульон очищенные и крупно нарезанные репчатый лук и морковь (треть от количества), посолить, варить еще 30 минут. Готовый бульон процедить, мясо вынуть и нарезать поперек волокон кусочками, снова положить в бульон и прокипятить 5-7 минут. Свеклу отварить в кожуре, охладить, нашинковать соломкой. Картофель порезать брусочками. Оставшуюся морковь и лук также нарезать: морковь – тонкой соломкой, лук – полукольцами, затем припустить при температуре 110С с добавлением бульона. Отдельно пассеровать томатное пюре с бульоном. Вскипятить остальной бульон, положить припущенный лук и морковь, картофель, варить до полуготовности. Добавить свеклу и томатное пюре, довести до готовности. За 5 минут до окончания варки посолить, всыпать сахар. Подавать с мясом и сметаной.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 54

Наименование изделия: **суп картофельный с клецками**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г ст 179

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	1,64	2,48	10,06	69,2	1,64	2,48	10,06	69,2	1,64	2,48	10,06	69,2
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Готовый бульон или вода	70	70	70	70								
Картофель	01.09-31.10	50	32,5	60	40							
	31.10-31.12	50	32,5	60	40							
	31.12-28.02	50	32,5	60	40							
	29.02-01.09	50	32,5	60	40							
Морковь	10	8	12	10								
Лук	10	9	12	11								
Масло растительное	3	3	3	3								
Клецки мучные	10	10	15	15								
Соль	0,8	0,8	1	1								
Выход	150		200									

Технология приготовления

Овощи вымыть и очистить от кожуры. Морковь и лук порезать тонкой соломкой, припустить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. Вскипятить бульон или воду, всыпать подготовленный (порезанный кубиками) картофель, довести до кипения. Добавить морковь и лук, варить суп почти до готовности, посолить и доварить. Отдельно отварить в бульоне или подсоленной воде клецки, положить в тарелку и залить горячим супом

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 55

Наименование изделия: **суп овощной**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 61

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	1,76	5,22	8,42	86,78	1,76	5,22	8,42	86,78				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Картофель	01.09-31.10	50	32,5	60	40							
	31.10-31.12	50	32,5	60	40							
	31.12-28.02	50	32,5	60	40							
	29.02-01.09	50	32,5	60	40							
Капуста		30	24	30	24							
Морковь		15	12	15	12							
Зеленый горошек		15	10	15	10							
Лук		7	6	7	6							
Масло сливочное		2	2	2	2							
Масло растительное		2	2	2	2							
Сметана		12	12	12	12							
Соль		0,9	0,9	0,9	0,9							
Выход		200		200								

Технология приготовления

Вымытую и очищенную морковь нарезать соломкой, тушить ее в кастрюле с большим количеством бульона, под крышкой в течение 10 мин, добавить нашинкованную белокачанную капусту, нарезанный мелкими кубиками картофель, зеленый горошек, пассированный лук, залить горячим бульоном и варить до готовности и перед снятием с огня добавить сметану.



Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 56

Наименование изделия: **суп картофельный с мясными фрикадельками**

Наименование сборника рецептов: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 181

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	6,5	5,3	14,5	191	6,5	5,3	14,5	191				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Картофель	50	32,5	60	40								
31.09-31.10	50	32,5	60	40								
31.10-31.12	50	32,5	60	40								
31.12-28.02	50	32,5	60	40								
29.02-01.09	50	32,5	60	40								
Морковь	5	4	10	8								
Лук	5	4	10	8								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Бульон или вода	160	160	240	240								
Соль	1	1	1,2	1,2								
Фарш для фрикаделек												
Мясо гов	50	45	50	45								
Лук	4	3,6	6	5,4								
Вода питьевая	3	3	5	5								
яйцо	10	10	5	5								
Выход	150		200									

#### Технология приготовления

Овощи вымыть и очистить. Приготовить фрикадельки: очистить лук, порезать мелкими кубиками, бланшировать в кипящей воде 2-3 мин. Мясо пропустить через мясорубку 2-3 раза, добавить в мясной фарш лук и посолить, вбить яйцо. Сформировать фрикадельки, припустить партиями в небольшом количестве бульона или воды до готовности. Бульон из-под фрикаделек добавить в суп. Картофель порезать кубиками. Лук и морковь шинковать, пассировать до мягкости. Вскипятить бульон или воду, положить картофель, довести до кипения, добавить подготовленные овощи и варить до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавить соль. Подавать суп с фрикадельками.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 57

Наименование изделия: **яйца вареные**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 79

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	12,7	11,5	0,7	157,5	12,7	11,5	0,7	157,5	12,7	11,5	0,7	157,5
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Яйцо	40	40	40	40								
Яйцо	100	100	100	100								
Выход	40(100)		40(100)									

Технология приготовления

Вымыть яйца, положить в кипящую подсоленную воду (1л воды, 3 яйца, 13-16 г соли), варить в крутую 8-10 минут до закипания. Сразу после варки яйца положить в холодную воду, затем очистить от кожуры.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 94

Наименование изделия: **ЯЙЦО**

Наименование сборника рецептур: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 112

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	5,08	4,6	0,28	62,8	5,08	4,6	0,28	62,8	5,08	4,6	0,28	62,8
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Яйцо	46	40	40	40								
Выход	40		40									

Технология приготовления

Яйцо отварить «Вкрутую» , охладить, очистить от скорлупы.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 58

Наименование изделия: **хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептур: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 120

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	3,32	0,52	19,24	90,8	3,32	0,52	19,24	90,8	3,32	0,52	19,24	90,8
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Хлеб пшеничный	10	10	10	10								
	15	15	15	15								
	20	20	20	20								
	25	25	25	25								
	30	30	30	30								
	35	35	35	35								
	40	40	40	40								
Выход	10;15;20;25;30;35;40		10;15;20;25;30;35;40									

Технология приготовления: Продукция промышленного производства.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 59

Наименование изделия: **хлеб ржаной (ржано-пшеничный)**

Наименование сборника рецептур: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 121

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	1,88	0,28	19,92	85,6	1,88	0,28	19,92	85,6	1,88	0,28	19,92	85,6
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30	40	40								
	40	40	50	50								
			37,5	37,5								
Выход	30 (40)		37,5 40 (50)									

Технология приготовления: Продукция промышленного производства.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 60

Наименование изделия: **бутерброд с маслом**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов»/под редакцией М.П.Могильного, В.А.Тутельян, М.: ДеЛи плюс, 2014 ст 95

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	2,45	7,55	14,62	136	2,45	7,55	14,62	136	2,45	7,55	14,62	136
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Масло сливочное	5	5	6	6								
Хлеб пшеничный	15	15	25	25								
Выход	20		31									

Технология приготовления: Хлеб намазывают маслом

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 61

Наименование изделия: **бутерброды с сыром**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов»/под редакцией М.П.Могильного, В.А.Тутельян, М.: ДеЛи плюс, 2014 ст 96

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	4,73	6,88	14,56	139	6,68	8,45	19,39	180				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Сыр российский	6	5,6	8	7,5								
Масло сливочное	5	5	6	6								
Хлеб пшеничный	20	20	25	25								
Выход	31		39									

Технология приготовления: Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 62

Наименование изделия: **печенье сахарное (в ассортименте)**

Наименование сборника рецептур: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 120

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	0,74	1,0	7,62	40,60	0,74	1,0	7,62	40,60	0,74	1,0	7,62	40,60
Продукт	Брутто ,г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г								
Печенье	10	10	10	10								
	15	15	25	25								
	20	20	37	37								
	25	25	38	38								
Выход	10;15;20;25		10;25;37;38									

Технология приготовления: Продукция промышленного производства.



Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 63

Наименование изделия: **пирожок с яблоком**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст.89

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	6,5	10,68	37,42	289,48	6,5	10,68	37,42	289,48	6,5	10,68	37,42	289,48
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Мука	30	30	40	40								
Дрожжи	0,75	0,75	1	1								
Молоко	25	25	20	20								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Масло растительное	4	4	4	4								
Сахар	5	5	8	8								
Яйцо	10	10	10	10								
Яблоки	30	28	30	28								
Соль	0,1	0,1	0,2	0,2								
Выход	90		90									

#### Технология приготовления

Приготовить дрожжевое тесто из муки, молока, масла, соли, яиц и дрожжей, дать ему подняться. Приготовить начинку: яблоки вымыть, очистить от кожуры и семян, мелко нарезать, перемешать с сахаром. Готовое тесто разделить на пирожки, начинить яблоками, уложить на подогретый и смазанный маслом противень. Сверху пирожки желательно смазать яйцом. Выпекать при температуре 200-240С 8-10 мин.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 64

Наименование изделия: **ватрушка с творогом**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г,ст 86

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	10,48	10,9	33,11	287,30	10,48	10,9	33,11	287,30	10,48	10,9	33,11	287,30
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Мука пшеничная	35	35	35	35								
Творог	15	15	25	25								
Дрожжи	0,75	0,75	1	1								
Молоко	15	15	20	20								
Сахар	5	5	5	5								
Яйцо	10	10	10	10								
Масло сливочное	1	1	2	2								
Масло подсолнечное	3	3	3	3								
Соль	0,3	0,3	0,8	0,8								
Выход	90		90									

#### Технология приготовления

Приготовить дрожжевое тесто из муки, молока, яиц, сахара, масло, дрожжей и соли, поставить в теплое место и дать ему подняться. Обмять, оставить еще раз подняться. Приготовить творожный фарш: растереть до однородности творог, смешать с сахаром и яйцом. Затем из теста сформировать шарики, сделать по центру углубление, положить в них творожный фарш и разместить шарики на противне, смазанном маслом. Ватрушки выпекать при температуре 230-240 С 10-12 минут (до румяной корочки на твороге).

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 65

Наименование изделия: **сдоба**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст111

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	4,97	4,01	34,64	193,11	4,97	4,01	34,64	193,11	4,97	4,01	34,64	193,11
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Мука пшеничная	40	40	40	40								
Молоко	20	20	20	20								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Масло растительное	1	1	1	1								
Яйцо	4	3,8	4	3,8								
Сахар	6	6	6	6								
Дрожжи	2	2	2	2								
Выход	60		60									

Технология приготовления

В теплой воде развести дрожжи, добавить соль, сахар, яйца, муку, масло, тщательно вымесить и поставить в теплое место на 3-4 часа, в процессе брожения 2-3 раза тесто обмять. Из готового теста сформировать шарики, уложить на смазанный маслом противень, смазать яйцом, посыпать сахарным песком и выпекать в духовке.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 66

Наименование изделия: **булочка с творогом**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 109

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	12,9	9,9	30,99	258,8	12,9	9,9	30,99	258,8	12,9	9,9	30,99	258,8
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Мука пшеничная	30	30	30	30								
Молоко	15	15	15	15								
Яйцо 1/6	8	7	8	7								
Масло сливочное	5	5	5	5								
Сахар	8	8	8	8								
Творог	45	45	45	45								
Дрожжи	3	3	3	3								
Выход	95		95									

Технология приготовления

В теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину муки и поставить опару. Когда тесто подойдет, добавить масло, сахар, яйцо, протертый творог, тщательно перемешать и поставить в темное место. Когда объем теста увеличится вдвое, вложить его на доску, разделить небольшие булочки и выпечь их в духовом шкафу.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 67

Наименование изделия: **яблоки печеные**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 241

	ясли		Сад		Ясли ( на 100 гр)				Сад (на 100 гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	0,4	0,4	31,04	130	0,4	0,4	31,04	130				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Яблоки	100	90	100	90								
	110	100	110	100								
Сахар	5	5	5	5								
Выход	100/90		100/90									

Технология приготовления

Вымыть яблоки, вырезать сердцевину, посыпать сахаром. Противень смочить водой, уложить яблоки и поставить в горячую духовку на 15-20 минут.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 68

Наименование изделия: **Плоды свежие**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов/под редакцией М.П.Могильного, В.А.Тутельян,М.:ДеЛи плюс,2014 ст 300

Продукт	ясли		сад		Ясли ( на 100 гр)				Сад (на 100 гр)			
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
Яблоки	120	120	120	120								
	100	100	100	100	0,4	0,4	9,8	44	0,4	0,4	9,8	44
	60	60	60	60	0,4	0,4	9,8	44	0,4	0,4	9,8	44
Или груши	111	100	111	100	0,4	0,3	10,3	46	0,4	0,3	10,3	46
Или персики	11	100	11	100	0,9	0,1	9,5	43	0,9	0,1	9,5	43
Или абрикосы	116	100	116	100	0,9	0,1	9,0	41	0,9	0,1	9,0	41
Выход	120/100/60		120/100/60									

Технология приготовления

Яблоки или груши с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки , и подают на десертной тарелке или вазочке.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 69

Наименование изделия: **соус сметанный (3)**

Наименование сборника рецептур: : «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 247

	ясли		сад		Ясли (на 100 гр)				Сад (на 100 гр)			
					Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
					1,65	4,79	2,95	76,97	1,65	4,79	2,95	76,97
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Сметана	10(30)	10(30)	10(30)	10(30)								
Мука	3(15)	3(15)	3(15)	3(15)								
Вода	20(80)	20/80	20(80)	20/80								
соль	0,1(0,25)	0,1(0,25)	0,2(0,25)	0,2(0,25)								
Выход	30(100)		30(100)									

Технология приготовления

Муку слегка подсушить на сухой сковороде без масла до изменения цвета. Затем постепенно, помешивая, развести горячей водой и варить (при помешивании) 10-15 минут. Добавить сметану, посолить, кипятить 5-7 минут

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 70

Наименование изделия: **соус сметанный сладкий**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 251

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	3,65	5,51	7,92	133,62	3,65	5,51	7,92	133,62	3,65	5,51	7,92	133,62
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Вода питьевая	30	30	30	30								
Сметана	25	25	25	25								
Мука	10	10	10	10								
молоко	70	70	70	70								
сахар	7	7	7	7								
Выход	100		100									

Технология приготовления.

Муку подсушить на сухой сковороде до кремового цвета, развести при помешивании горячим молоком, смешанным с водой. Тщательно размешать смесь до однородной массы, всыпать сахар и варить при слабом кипении 10-15 минут. Положить в соус сметану, перемешать, варить 3 минуты, затем снять с огня и процедить.



Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

**Технологическая карта № 71**

Наименование изделия: **молоко цельное сгущенное с сахаром**

Наименование сборника рецептур:

	ясли		сад		Ясли (на 100гр)				Сад (на 100гр)			
					Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
					7,2	8,8	56	328,0	7,2	8,8	56	328,0
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Молоко сгущенное	25	25	30	30								
	20	20	20	20								
	15	15	15	15								
<b>Выход</b>	25 (20,15)		30 (20,15)									

Технология приготовления: Продукция промышленного производства

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 72

Наименование изделия: **шоколад молочный**

Наименование сборника рецептур

	ясли		сад		Ясли (на 100гр)				Сад (на 100гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	5,4	35,3	56,5	544	5,4	35,3	56,5	544				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Шоколад	100	100	100	100								
Выход	100		100									

Технология приготовленияПродукция промышленного производства

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 73

Наименование изделия: **клецки мучные**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 99

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	3,9	3,2	19,1	121,5	3,9	3,2	19,1	121,5	3,9	3,2	19,1	121,5
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Мука	30	30	30	30								
Вода или молоко	50	50	50	50								
Масло сливочное	3,5	3,5	3,5	3,5								
Яйцо	10	10	10	10								
Соль	0,9	0,9	0,9	0,9								
Выход	100		100									

Технология приготовления

Вскипятить воду или молоко, положить сливочное масло и соль, довести до кипения. Помешивая, всыпать муку, заварить тесто, не переставая помешивать, подогреть около 10 мин. Снять массу с огня, остудить до теплого состояния и вбить по одному яйца, хорошо перемешать. Тесто скатать жгутик, порезать кусочками. Отварить при слабом кипении в течение 5-7 мин. ( на 1 кг клецок – 5 л жидкости). Подавать к супам.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 74

Наименование изделия: **плов из риса с фруктами**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007 ст 100

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	6,82	11,28	41,59	295,4	6,82	11,28	41,59	295,4	6,82	11,28	41,59	295,4
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Рис	20	20	30	30								
Молоко	60	60	55	55								
Яйцо 1/4	10	10	15	15								
Яблоки	20	17	60	52								
Сахар	8	8	6	6								
Масло сливочное	4	4	3	3								
Сметана	5	5	10	10								
Соль	0,6	0,6	0,5	0,5								
Выход	100		120									

Технология приготовления

Отваренный до готовности рис соединяют с сырыми натертыми яблоками, складывают на смазанный маслом противень, заливают молоком, смешанным с яйцом и сахаром, запекают до готовности. При подаче поливают сметаной.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 75

Наименование изделия: **вафли с фруктовой начинкой**

Наименование сборника рецептов: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 119

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	0,64	0,56	16,02	70,0	0,64	0,56	16,02	70,0	0,64	0,56	16,02	70,0
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Вафли с фруктовой начинкой	20	20	20	20								
Выход	20		20									

Технология приготовленияПродукция промышленного производства

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 76

Наименование изделия: **сыр (порциями)**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов»/под редакцией М.П.Могильного, В.А.Тутельян,М.:ДеЛи плюс,2014 ст 97

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	2,32	2,95		36	3,48	4,43		54				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Сыр	10,6	10	16	15								
выход	10		15									

Технология приготовления

Сыр нарезать крупно, очистить от корочки, порезать ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 77

Наименование изделия: **молоко кипяченое с сахаром**

Наименование сборника рецептур: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 94

	ясли		Сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	5,88	6,72	24,84	174,00	5,88	6,72	24,84	174,00	5,88	6,72	24,84	174,00
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
молоко	210	210	210	210								
Сахар	15	15	15	15								
Выход	200		200									

Технология приготовления

Молоко вскипятить, добавить сахар, перемешать, довести до кипения

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 78

Наименование изделия: **колбаски детские (сосиски) отварные**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г ст 40

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
									16	22	0,12	245
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Колбаски (сосиски)	-	-	100	100								
Выход				100								

Технология приготовления

Снять оболочку с сосисок, колбасные изделия промыть, положить в кипящую воду, на слабом огне варить 5 минут



Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 79

Наименование изделия: **масло сливочное (порциями)**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов»/под редакцией М.П.Могильного, В.А.Тутельян,М.:ДеЛи плюс,2014 ст 97

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	7,38	12,41	19,28	218,35	7,38	12,41	19,28	218,35	7,38	12,41	19,28	218,35
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Масло сливочное	10	10	10	10								
выход	10		10									

Технология приготовления: масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

## КАШИ

В детском питании чаще всего используют манную, овсяную («Геркулес»), гречневую, рисовую крупы. Прочие крупы применяют сравнительно редко. Для детей младшего возраста каши приготавливают из специальных сухих смесей или на крупяной муке.

Жидкой основой для каш служат вода, молоко, смесь молока и воды, бульоны. Густота каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

По густоте каши подразделяют на рассыпчатые, вязкие и жидкие.

В таблице №2 указано количество крупы и жидкости, которое необходимо для приготовления 1 кг рассыпчатой, вязкой и жидкой каш; кроме того, дается примерное количество жидкости и соли, требующееся для приготовления каш различной консистенции из 1 кг крупы. Время варки крупы зависит от объема каши.

Нормы жидкости, указанные в таблице, рассчитаны для варки каш в котлах емкостью от 30 до 60 л. При уменьшении емкости котлов количество жидкости, указанное в таблице, может быть увеличено на 5-10% для рассыпчатых каш и на 2-3% - для вязких каш.

При большей емкости котлов количество жидкости, соответственно, уменьшают.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы, в зависимости от величины ядер или частиц, через сита с разными размерами ячеек. Пшено, рисовую и перловую крупу промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую и гречневую - только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это необходимо иметь в виду при дозировании жидкости. Крупу манную, дробленые крупы, хлопья не промывают.

Промышленность в основном вырабатывает крупу гречневую - ядрицу быстрорастворивающуюся. Поджаривать ее не следует, так как она разваривается в течение 30 мин.

Каши варят по следующей схеме: подбор посуды необходимого объема; подготовка крупы; подготовка жидкости; заваривание крупы; доведение каши до готовности.

Прежде чем приступить к приготовлению каши, подбирают посуду для варки - кастрюлю или котел с толстым дном нужного объема в соответствии с выходом каши. Чтобы каша не подгорала, ее следует варить в котлах с косвенным подогревом.

**Таблица 2. Количество крупы, жидкости и соли, расходуемое на приготовление каш (традиционная варка)**

Наименование каши	На 1 кг выхода каши <sup>1</sup>		На 1 кг крупы			Время варки, мин	Привар, %	Влажность, % (допускаются отклонения ±1,5%)
	крупа,	жидкость, л	кол-во жидкости, л	кол-во соли, г	кол-во готовой каши, кг			
<b>Гречневая:</b> рассыпчатая	476	0,71	1,5*	5,25	2,1	90-120	ПО	60
вязкая	250	0,80	3,2	10	4,0	90	300	79
<b>Пшенная:</b> рассыпчатая	400	0,72	1,8	6,25	2,5	120	150	66
вязкая	250	0,80	3,2	10	4,0	90	300	79
жидкая	200	0,84	4,2	12,5	5,0	90	400	83
<b>Рисовая:</b> рассыпчатая	357	0,75	2,1	7,0	2,8	90	180	70
вязкая	222	0,82	3,7	11,25	4,5	60	350	81
жидкая	154	0,88	5,7	16,25	6,5	60	550	87
<b>Перловая, ячневая:</b> рассыпчатая	333	0,80	2,4	7,5	3,0	180	200	72
вязкая	222	0,82	3,7	11,25	4,5	120	350	81
<b>Овсяная:</b> вязкая	250	0,80	3,2	10	4,0	120	300	78
жидкая	200	0,84	4,2	12,5	5,0	120	400	83
<b>Овсяная («Геркулес»):</b> вязкая	222	0,82	3,7	11,25	4,5	120	350	81
жидкая	154	0,88	5,7	16,25	6,5	120	550	87
<b>Манная:</b> вязкая	222	0,82	3,7	11,25	4,5	15	350	81
жидкая	154	0,88	5,7	16,25	6,5	15	550	87
<b>Пшеничная:</b> рассыпчатая	400	0,72	1,8	6,25	2,5	120	150	66
вязкая	250	0,80	3,2	10	4,0	120	300	79
жидкая	200	0,84	4,2	12,5	5,0	90-120	400	83

## Технология приготовления.

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль (2-3 г на 1 кг готовой каши) или раствор соли, предварительно процеженный. Если кашу готовят на молоке с добавлением сахара, то соли кладут меньше. Нормы расхода соли для приготовления различных каш указаны в таблицах. Сахар или сахарный сироп добавляют одновременно с солью.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Манную крупу и прочие мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

Рассыпчатые каши варят до загустения, в процессе варки можно добавить часть полагающегося по рецептуре масла. Загустевшую крупу не размешивают, а лишь разравнивают, закрывают крышкой, ставят на край плиты, продолжают доваривать при температуре не выше 90-100 °С.

Вязкие и жидкие каши после заваривания варят на поверхности плиты при небольшом нагреве и помешивании до готовности. Время варки каш различной консистенции указано в таблице.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 80

Наименование изделия: **каша пшенная рассыпчатая**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов» под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –М.:ДеЛи плюс 2014, ст184,278, таблица 2

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	6,80	5,61	39,05	234	9,06	6,27	52,04	301				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
пшено	30	30	35	35								
вода	78	78	100	100								
Масло сливочное	5	5	5	5								
Соль	0,6	0,6	0,8	0,8								
Выход	120		150									

Технология приготовления.

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль (2-3 г на 1 кг готовой каши) или раствор соли, предварительно процеженный.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Манную крупу и прочие мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

Рассыпчатые каши варят до загустения, в процессе варки можно добавить часть полагающегося по рецептуре масла. Загустевшую крупу не размешивают, а лишь разравнивают, закрывают крышкой, ставят на край плиты, продолжают доваривать при температуре не выше 90-100 °С.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 81

Наименование изделия: **каша пшеничная рассыпчатая**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов» под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –М.:ДеЛи плюс 2014, ст182, таблица 2

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	6,51	4,35	40,05	225	6,51	4,35	40,05	225				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Крупа пшеничная	20	20	35	35								
вода	78	78	112,5	112,5								
Масло сливочное	3	3	3	3								
Соль	0,6	0,6	0,8	0,8								
Выход	100		150									

Технология приготовления.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом пустотелые всплывающие зерна удаляют. Кашу варят до загустения. Периодически помешивая. Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, в это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Для упревания требуется 1,5-2 часа.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 82

Наименование изделия: **каша перловая рассыпчатая**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов» под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –М.:ДеЛи плюс 2014, ст184,278, таблица 2

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	4,60	4,18	3270	187	6,11	4,36	43,53	238				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Крупа перловая	25	25	30	30								
вода	85	85	90	90								
Масло сливочное	3	3	3	3								
Соль	0,4	0,4	0,8	0,8								
Выход	100		115									

Технология приготовления.

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль (2-3 г на 1 кг готовой каши) или раствор соли, предварительно процеженный.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Манную крупу и прочие мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

Рассыпчатые каши варят до загустения, в процессе варки можно добавить часть полагающегося по рецептуре масла. Загустевшую крупу не размешивают, а лишь разравнивают, закрывают крышкой, ставят на край плиты, продолжают доваривать при температуре не выше 90-100 °С.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 83

Наименование изделия: **каша ячневая рассыпчатая**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов» под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –М.:ДеЛи плюс 2014, ст184,278, таблица 2 (№165)

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	4,94	4,28	31,86	186	6,57	4,49	42,42	236				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Крупа ячневая	25	25	30	30								
вода	80	80	85	85								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Соль	0,4	0,4	0,8	0,8								
Выход	100		110									

Технология приготовления.

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль (2-3 г на 1 кг готовой каши) или раствор соли, предварительно процеженный.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Манную крупу и прочие мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

Рассыпчатые каши варят до загустения, в процессе варки можно добавить часть полагающегося по рецептуре масла. Загустевшую крупу не размешивают, а лишь разравнивают, закрывают крышкой, ставят на край плиты, продолжают доваривать при температуре не выше 90-100 °С.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 84

Наименование изделия: **каша пшенная вязкая**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов» под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –М.:ДеЛи плюс 2014, ст184,278, таблица 2

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	4,27	4,86	24,43	159	5,67	5,28	32,55	200				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
пшено	30	30	38	38								
вода	93	93	117	117								
Масло сливочное	5	5	5	5								
Соль	0,6	0,6	0,8	0,8								
Выход	120		150									

Технология приготовления.

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль (2-3 г на 1 кг готовой каши) или раствор соли, предварительно процеженный.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Манную крупу и прочие мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

Вязкие и жидкие каши после заваривания варят на поверхности плиты при небольшом нагреве и помешивании до готовности. Время варки 120 мин.



Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 85

Наименование изделия: **каша пшеничная вязкая с маслом сливочным**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов» под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –М.:ДеЛи плюс 2014, ст184,443, таблица 2

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	4,08	4,08	25,05	153	5,43	4,23	33,38	193				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Крупа пшеничная	20	20	35	35								
вода	93	93	117	117								
Масло сливочное	2	2	3	3								
Соль	0,6	0,6	0,8	0,8								
Выход	120		150									

Технология приготовления.

Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 86

Наименование изделия: **каша перловая вязкая**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов» под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –М.:ДеЛи плюс 2014, ст184,278, таблица 2

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	3,07	3,99	21,80	135	4,09	4,11	29,04	170				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Крупа перловая	30	30	40	40								
вода	104	104	144	144								
Масло сливочное	5	5	5	5								
Соль	0,6	0,6	0,8	0,8								
Выход	130		180									

Технология приготовления.

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль (2-3 г на 1 кг готовой каши) или раствор соли, предварительно процеженный.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Манную крупу и прочие мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

Вязкие и жидкие каши после заваривания варят на поверхности плиты при небольшом нагреве и помешивании до готовности. Время варки 180 мин.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 87

Наименование изделия: **каша ячневая вязкая**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов» под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –М.:ДеЛи плюс 2014, ст184,278, таблица 2

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	3,30	4,06	21,24	135	4,09	4,11	29,04	170				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Крупа ячневая	30	30	40	40								
вода	104	104	144	144								
Масло сливочное	5	5	5	5								
Соль	0,6	0,6	0,8	0,8								
Выход	130		180									

Технология приготовления.

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль (2-3 г на 1 кг готовой каши) или раствор соли, предварительно процеженный.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Манную крупу и прочие мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

Вязкие и жидкие каши после заваривания варят на поверхности плиты при небольшом нагреве и помешивании до готовности. Время варки 180 мин.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 88

Наименование изделия: **омлет с зеленым горошком**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г,ст 77

	ясли		сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	5,9	8,16	3,6	110,65	5,9	8,16	3,6	110,65	5,9	8,16	3,6	110,65
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Яйцо	40	40	40	40								
Молоко	40	40	30	30								
Зеленый горошек	20	20	20	20								
Масло сливочное	2	2	2	2								
соль	0,8	0,8	0,7	0,7								
Выход	100		100									

Технология приготовления

Консервированный зеленый горошек выложить в сотейник с растопленным сливочным маслом, пассировать 3-5 минут. Взбить яйца с молоком и солью, вылить смесь в пассированный горошек, поставить посуду в духовку, запекать омлет при температуре 180-200<sup>0</sup>С до золотистой корочки.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
д/с № 10 «Ивушка»  
\_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
01 марта 2021 года

### Технологическая карта № 89

Наименование изделия: **тушеная свекла**

Наименование сборника рецептур: «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Н.В.Злобина, Н.А.Киселёва. Краснодар, 2007, ст 81

	ясли		Сад		Ясли				Сад			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	1,81	0,12	12,0	50,4	1,81	0,12	12,0	50,4				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Свекла	150	120	150	120								
Масло растительное	2	2	2	2								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Выход	110		110									

Технология приготовления

Свеклу варят в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают кубиками среднего размера или соломкой, складывают в кастрюлю, добавляют растительное масло и прогревают при помешивании 3-5 минут. Затем в свеклу добавляют сливочное масло, соль и тушат еще 10-15 минут при небольшом нагреве.

Утверждаю  
 Заведующий МБДОУ  
 д/с № 10 «Ивушка»  
 \_\_\_\_\_ Диникина Л.В.  
 \_\_\_\_\_ 2021 года

### Технологическая карта № 93

Наименование изделия: **оладьи из печени**

Наименование сборника рецептур: «Рецептура блюд для детских учреждений» Плотникова Т.В., Ростов- на –Дону, 2015г, ст 56

	ясли		сад		Ясли (на100 гр)				Сад (на 100 гр)			
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
	18	10,2	7,2	192	18	10,2	7,2	192				
Продукт	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г								
Печень говяжья	120	120	120	120								
Хлеб пшеничный	10	10	10	10								
Масло сливочное	2	2	2	2								
Масло растительное	2	2	2	2								
Соль	1	1	1	1								
Выход	100		100									

Технология приготовления: печень хорошо очистить и промыть в холодной воде. Пропустить через мясорубку добавить натертый на терке черствый белый хлеб сливочное масло посолить и разделить полученную массу на лепешки. Противень смазать растительным маслом выложить оладьи, выпекать в духовке при температуре 220-230С в течение 20 минут. При подаче к столу полить готовые оладьи растопленным сливочным маслом