

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

Наименование блюда Хлеб пшеничный

Источник рецептуры Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. – МУК, М.: 2007. – 555 с.

Код по ОКУД

№ рецептуры

1

**Состав:**

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	кг	100 (г)	0,1
Выход готового блюда		100	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Способ употребления: нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°C.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента вскрытия упаковки.

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Внешний вид: форма изделий соответствует их наименованию, не расплывчатая, без боковых наплывов,

Консистенция: гладкая, без трещин,

Цвет: окраска корок равномерная, не бледная и не подгоревшая

Вкус: присущий данному сорту, без дрожжевого и других посторонних привкусов

Запах: приятный, характерный для данного сорта, однородный, без примесных (посторонних) запахов

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	77	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	148
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	16
Жиры (г)	1	ВитаминРР (г)	3	Железо (г)	2
Углеводы (г)	15	ВитаминЕ (г)	2		

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**

Наименование блюда Бутерброд с маслом  
 Источник рецептуры \_\_\_\_\_

Код по ОКУД \_\_\_\_\_  
 № рецептуры \_\_\_\_\_

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	кг	30 (г)	0,03
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		35	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления  
 Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.  
 Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Требования к качеству  
 Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.  
 Консистенция: мягкая.  
 Цвет: хлеба (батона).  
 Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном).  
 Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном)

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Белки (г)	2	Витамин PP (г)		Кальций (г)	8
Витамин E (г)		Витамин C (г)		Магний (г)	10
Витамин A (г)		Железо (г)	1	Натрий (г)	114
Витамин B1 (г)		Жиры (г)	4	Углеводы (г)	15
Витамин B2 (г)		Калорийность (Ккал)	115	Фосфор (г)	28

Утверждаю: \_\_\_\_\_

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**

Наименование блюда  
Источник рецептуры

Бутерброд с джемом или повидлом  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД  
№ рецептуры

<b>2</b>

**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Джем из абрикосов	0,02	0,02
X Повидло яблочное	0,02	0,02
Хлеб пшеничный кг	30 (г)	0,03
Масло сливочное кг	0,005	0,005
Выход готового блюда	50	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	161	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	115
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	11
Жиры (г)	4	ВитаминС (г)		Магний (г)	12
Углеводы (г)	29	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	31
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Утверждаю:

наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** \_\_\_\_\_

Наименование блюда \_\_\_\_\_  
Источник рецептуры \_\_\_\_\_

Сыр \_\_\_\_\_

Код по ОКУД \_\_\_\_\_  
№ рецептуры \_\_\_\_\_


**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Сыр мягкий кг	0,02	0,02
Выход готового блюда	20	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

--

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	71	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	94
Белки (г)	4	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	104
Жиры (г)	4	ВитаминС (г)		Магний (г)	5
Углеводы (г)		ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	72
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Утверждаю: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 216**Наименование блюда  
Источник рецептурыОмлет натуральный  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания  
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и  
Т.В. Тутельяна. –  
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД  
№ рецептуры

216

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Яйцо куриное целое	шт40гр	1,2	1,2
Соль поваренная пищевая	кг	0,0004	0,0004
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	кг	0,1	0,1
Выход готового блюда		130	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: к яйцам добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивать!). Приготовленную омлетную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин.  
Температура подачи: 65±5°C.  
Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	268	Углеводы (г)	2	ВитаминРР (г)	1
Белки (г)	18	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	1
Жиры (г)	14	ВитаминС (г)	2	Фосфор (г)	1

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213**

Код по ОКУД

№ рецептуры

213

Наименование блюда

Яйца вареные

Источник рецептуры

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Яйцо куриное целое шт40гр	1	1
Выход готового блюда	40	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента варки.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	63	Витамина А (г)		Кальций (г)	22
Белки (г)	5	Витамин В1 (г)		Магний (г)	5
Жиры (г)	5	Витамин В2 (г)		Фосфор (г)	77
Углеводы (г)		Витамин РР (г)		Железо (г)	1

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368**Наименование блюда  
Источник рецептурыЯблоки  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания  
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и  
Т.В. Тутельяна. –  
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД  
№ рецептуры

368

**Состав:**

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
Яблоки	кг	0,1	0,088
Выход готового блюда		100	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой.  
Температура подачи: от 10 до 15°С.  
Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	41	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	16
Белки (г)		ВитаминС (г)	10	Магний (г)	9
Жиры (г)		ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	11
Углеводы (г)	10	ВитаминЕ (г)		Железо (г)	2
ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	26		

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368**

Код по ОКУД

№ рецептуры

**368**

Наименование блюда

Банан

Источник рецептуры

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Банан кг	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Перед подачей не очищают.

Температура подачи: от 10 до 15°С.

Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	96	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	8
Белки (г)	2	ВитаминС (г)	10	Магний (г)	42
Жиры (г)	1	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	28
Углеводы (г)	21	ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1
ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	31		

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368.01**Наименование блюда  
Источник рецептурыАпельсин  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания  
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и  
Т.В. Тутельяна. –  
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД  
№ рецептуры

368

**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Апельсин	0,1	0,088
Выход готового блюда	100	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой.  
Температура подачи: от 10 до 15°С.  
Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Белки (г)	1	ВитаминРР (г)		Кальций (г)	30
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)	53	Магний (г)	11
ВитаминаА (г)		Железо (г)		Натрий (г)	11
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)	7
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	47	Фосфор (г)	20

Утверждаю: