УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 49

Наименование изделия: Картофельное пюре.

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.

Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 80 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 80 г	Нетто, 80 г	Брутто, 100 г	Нетто, 100 г
Картофель	60	54,70	74,0	68,10
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	21	21	26,40	26,40
Масло сливочное 72%	4	4	5	5
Соль йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5
		80		100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	1,7	2,2
Жиры, г	3,8	4,7
Углеводы, г	10,0	12,4
Калорийность, ккал	81,1	101,3
В1, мг	0,07	0,088
В2, мг	0,07	0,088
С, мг	11,07	13.78
Са, мг	32,94	31,79
Fe, мг	0,53	0,66

Технология приготовления

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 мин. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция густая, пышная, без комочков. Цвет от кремового до белого, вкус слегка соленый, нежный.

Шеф-повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 50

Наименование изделия: Картофель отварной.
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 1994 г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php
Рецептура (раскладка продуктов) на 80/100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 80 г	Нетто, 80 г	Брутто, 100 г	Нетто, 100 г
Картофель	76	71,20	95	89
Масло подсолнечное	2	2	2,5	2,5
Сливочное масло 72%	2	2	2,5	2,5
Лук-репка полуфабрикат	8		10	
Вес пассированного лука		4		5
Соль йодированная	0,8	0,8	1	1
Выход готового блюда		80		100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	1,5	1,9
Жиры, г	3.8	5,1
Углеводы, г	11,9	14,9
Калорийность, ккал	87,6	109,6
В1, мг	0,087	0,197
В2, мг	0,053	0,066
С, мг	14,28	18,3
Са, мг	11,78	14,73
Fe, мг	0.7	0,875

Технология приготовления

Очищенный картофель промывают, кладут в кипящую подсоленную воду. Уровень
Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет от белого до желтоватого. Консистенция рыхлая, потемнение картофеля не допускается.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 51

Наименование изделия: Морковь тушеная свежая
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php
Рецептура (раскладка продуктов) на 110 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Брутто, 110 г	Нетто, 110 г
Морковь свежая	98	90
Лук репка	5	4
Томатная паста	2	2
Мука пшеничная	2	2
Сахар	2	2
Масло сливочное	7	7
Соль йодированная	0,5	0,5
Вода		20
Вес припущенной протёртой моркови		90
Выход		110

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы): 110 гр.

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 110 грамм блюда
Белки, г	2,2
Жиры, г	5,3
Углеводы, г	10,4
В1, мг	0,063
В2, мг	0,08
Fe	1,52
Са, мг	29,88
С, мг	5,8
Энергетическая ценность	96,10

Технология приготовления
Свежую капусту разрезают, моют, разрезают на 4 части, вырезают кочерыжку, шинкуют соломкой. Подготовленную капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют бульон или воду, масло сливочное, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности, периодически помешивая, при закрытой крышке. Затем добавляют пассерованные лук и морковь и тушат до готовности. За 5 минут до окончания тушения капусты заправляют мукой с пассировкой, сахаром и доводят до кипения. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет супа золотистый, запах пассерованный овощей, варенной крупы.

Шеф-повар/повар_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 53

Наименование изделия: Свекла тушеная с томатной пастой и луком
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php
Рецептура (раскладка продуктов) на 50/70 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, 50 г**	**Нетто, 50 г**	**Брутто, 70 г**	**Нетто, 70 г**
Свекла полуфабрикат	44	41,9	62	58
Масло сливочное 72%	3	3	4	4
Соль йодированная	0,1	0,1	0,5	0,5
Лук – репка полуфабрикат	2	2	3	3
Томатная паста	1	1	1,5	1,5
Сахар песок	1	1	1,5	1,5
Мука пшеничная в/с	1	1	1,5	1,5
Выход		50		70

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 50 грамм блюда**	**Содержание питательных веществ на 70 грамм блюда**
Белки, г	0,7	1,0
Жиры, г	2,3	3,0
Углеводы, г	4,6	6,5
Калорийность, ккал	43,7	59,8
В1, мг	0,01	0,2
В2, мг	0,021	0,029
С, мг	1,71	2,39
Са, мг	8,41	13,01
Fe, мг	0,356	0,505

Технология приготовления
Очищенную свеклу промывают, кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом 95-98 °С кипении при закрытой крышке 1-1,5 часа до готовности. Очищенный репчатый лук моют, шинкуют полукольцами и пассируют. Вареную свеклу протирают через протирочную машину, соединяют с пассированным луком, добавляют соль, заправляют маслом растительным и тушат с момента закипания 5-10 мин, помешивая.

Шеф-повар/повар: _____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 57

Наименование изделия: Рожки отварные

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.

Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 80/110 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 80 г	Нетто, 80 г	Брутто, 110 г	Нетто, 110 г
Рожки	30	30	39	39
Вода	156	156	234	234
Масло сливочное	4	4	5,5	5,5
Соль йодированная	1	1	1,1	1,1
Выход блюда		80		110

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 110 грамм блюда
Белки, г	3,3	4,3
Жиры, г	3,3	4,5
Углеводы, г	21,2	27,6
Калорийность, ккал	127,8	168,2
В1, мг	0,051	0,067
В2, мг	0,017	0,023
С, мг	0	0
Са, мг	10,34	12,78
Fe, мг	0,517	0,667

Технология приготовления

Рожки кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом 98-100 С кипении, периодически помешивая, в течение 20-30 минут до готовности. Готовые рожки откидывают на дуршлаг, дают стечь воде, кладут в посуду и заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают.

Требования к качеству: цвет вареных рожек от белого до светло – кремового. Отварные рожки сохранили свою форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным.
Консистенция – мягкая , но упругая. Запах и вкус отварных рожек и сливочного масла, умеренно соленый.
Не допускается: темно-серого цвета; засохших (заветренных) рожек; консистенция сухая или мажущаяся. Запаха и привкуса затхлости, прогорклости масла, прокисания или пересоленные.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 52

Наименование изделия: Рис припущенный.
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php
Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 80 г	Нетто, 80 г	Брутто, 100 г	Нетто, 100 г
Крупа рисовая	28	28	35	35
Вода	55	48,86	70	61,3
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3
Соль йодированная	0,64	0,64	0,7	0,7
Выход блюда		80		100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	2,0	2,5
Жиры, г	2,1	2,6
Углеводы, г	20,7	25,9
Калорийность, ккал	109,7	136,4
В1, мг	0,022	0,028
В2, мг	0,014	0,02
С, мг	0	0
Са, мг	5,2	6,11
Fe, мг	5,504	6,486

Технология приготовления

Рис перебирают, промывают. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон (необходимо уменьшить количество жидкости на 15% от массы крупы, т.к. такое количество жидкости остается в крупе после промывания). Варят, периодически помешивая, при слабом кипении до загустения. Затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160 °С при закрытой крышке 5-7 мин. Затем взрыхляют поварской иглой.
Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Зерна крупы мягкие, белого цвета, не слипшиеся , не допускается запах подгорелой каши.

Шеф-повар/повар:_____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 722671968566237128169706768058107758750791459305

Владелец Шнейдер Елена Эдуардовна

Действителен С 07.11.2024 по 07.11.2025