УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 63

Наименование изделия: **Зеленый горошек консервированный**
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 40/50 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, 40 г**	**Нетто, 40 г**	**Брутто, 50 г**	**Нетто, 50 г**
Горошек зеленый консервированный	61	40	77	50

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы): 40/50

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 40 грамм блюда**	**Содержание питательных веществ на 50 грамм блюда**
Белки, г	1,2	1,6
Жиры, г	0,1	0,1
Углеводы, г	2,6	3,3
Энергетическая ценность, ккал	16	20
В1, мг	0,044	0,055
В2, мг	0,02	0,025
С	4	5
Са, мг	8	10
Fe	0,28	0,35

Технология приготовления
Банки с зеленым горошком обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выливают в кастрюлю и доводят до кипения в течение 5-8 мин., затем отвар сливают, горошек порционируют. Банки с признаками бомбажа реализации не подлежат.
Требования к качеству
Зеленый горошек в виде целых не разваренных зерен, консистенция горошка – мягкая, цвет – от светло – зеленого до зеленого. Вкус и запах – свойственный консервированному зеленому горошку, умеренно соленый. Не допускается: использование непрокипячённого зеленого горошка, несвойственный вкус и запах, посторонние примеси.

Шеф-повар/повар: _____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 64

Наименование изделия: Икра кабачковая
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 30/50 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, 30 г**	**Нетто, 30 г**	**Брутто, 50 г**	**Нетто, 50 г**
Икра кабачковая	30	30	50	50

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 30 грамм блюда**	**Содержание питательных веществ на 50 грамм блюда**
Белки, г	0,6	1
Жиры, г	2,7	4,5
Углеводы, г	2,3	3,9
Калорийность, ккал	35,6	59,5
В1, мг	0,006	0,01
В2, мг	0,015	0,025
С, мг	2,1	3,5
Са, мг	12,3	20,5
Fe, мг	0,21	0,35

Технология приготовления
Банки с икрой обмывают, вытирают, вскрывают. Содержимое банок (икру) проционируют).

Требования к качеству : Банки бомбажные в реализацию не допускаются. если поверхность икры в банках покрыта плесенью, , такие банки с икрой к реализации не допускаются. Консистенция густая, однородная, цвет оранжевый.

Шеф-повар/повар: _____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: Свекла отварная
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, 30 г**	**Нетто, 30 г**	**Брутто, 40 г**	**Нетто, 40 г**
Свекла полуфабрикат	32	30	42	40
Выход		30		40

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 30 грамм блюда**	**Содержание питательных веществ на 40 грамм блюда**
Белки, г	0,5	0,7
Жиры, г	0,1	0,1
Углеводы, г	2,4	3,2
Калорийность, ккал	13,2	17,6
В1, мг	0,008	0011
В2, мг	0,012	0,016
С, мг	1,08	1,44
Са, мг	4,8	6,4
Fe, мг	0,237	0,316

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. Затем воду сливают, свеклу охлаждают и нарезают кусочками весом 30-40 гр. Требования к качеству: цвет – темно красный разных оттенков. консистенция мягкая, сочная. запах свежей вареной свеклы. вкус сладковатый, нежный.

Шеф-повар/повар: _____

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

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: яйцо вареное
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность:

Рецептура (раскладка продуктов) на 20/40 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 20 г	Нетто, 20 г	Брутто, 40 г	Нетто, 40 г
Яйцо вареное	20	20	40	40

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 20 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 40 грамм блюда
Белки, г	2,6	5,1
Жиры, г	2,3	4,6
Углеводы, г	0,1	0,3
Калорийность, ккал	31,7	63,5
В1, мг	0,014	0,028
В2, мг	0,089	0,178
С, мг	0	0
Са, мг	11,11	22,22
Fe, мг	0,505	1,01

Технология приготовления
Яйца погружают в кипящую воду (3 л воды на 10 яиц) и варят вкрутую 8—10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Температура подачи: 20 °С, Срок реализации: не более трех часов с момента варки.

Требования к качеству : Овальной формы, без трещин на поверхности.

Шеф-повар:_____

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

Технологическая карта № 26

Наименование изделия: Сыр твердый
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 16/21 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Сыр твердый	16	21
~ Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55%	16	21

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 16 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 21 грамм блюда
Белки, г	1,8	2,28
Жиры, г	3,7	4,7
Углеводы, г	10,2	12,7
Калорийность, ккал	81,9	102,1
В1, мг	0,062	0,078
В2, мг	0,066	0,082
С, мг	8.53	10,59
Са, мг	33,59	41,93
Fe, мг	0,504	0,626

Технология приготовления
К твердым сычужным сырам относятся: костромской, российский, голландский и т.д. Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу) разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Температура подачи: 12 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Шеф-повар/повар:_____

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

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: Масло сливочное 72% жирности порциями.
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 5 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Масло сладко-сливочное несоленое 72% жирности	5	5

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 5 грамм блюда
Белки, г	0
Жиры, г	3,6
Углеводы, г	0,1
Калорийность, ккал	33,1
В1, мг	0,001
В2, мг	0.006
С, мг	0
Са, мг	1,2
Fe, мг	0.01

Технология приготовления
Используют для приготовления бутербродов, сэндвичей, заправки блюд, их приготовления и оформления. Температура подачи: 14 °С.

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