УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 38

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем и томатной пастой на курином бульоне

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 150/200 грамм нетто блюда

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Бульон куриный		100		130
Масло сливочное 72%	3	3	3	3
Соль йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Лук репчатый полуфабрикат	4,5	4,5	4,5	4,5
Морковь полуфабрикат	8	8	8	8
Капуста свежая полуфабрикат	30	24	40	32
Картофель полуфабрикат	28	28	35	35
Томатная паста	2	2	3	3
Сметана 15%	10	10	10	10
Выход готового блюда		150		200

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	4	5,2
Жиры, г	5	5,5
Углеводы, г	10,6	13,4
Калорийность, ккал	105,6	230,4
В1, мг	0,084	0,107
В2, мг	0,144	0,303
С, мг	18,63	24,5
Са, мг	31,82	39,41
Fe, мг	0,771	0,964

Технология приготовления

Капусту нарезают шашечками, картофель нарезают брусочками, морковь мелкими кубиками, остальные овощи - соломкой, лук - полукольцами или мелкой рубкой. Морковь и лук пассируют на сливочном масле, затем добавляют томат пасту и пассируют еще 5-6. В кипящий куриный бульон закладывают капусту и доводят до кипения, затем закладывают картофель варят при закрытой крышке при температуре 95-98 С до полуготовности. Затем добавляют пассерованные с томатом овощи, соль, сметану варят еще 5-7 минут.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Шеф-повар:_____

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

Технологическая карта № 39

Наименование изделия: Суп картофельный с горохом на мясокостном бульоне.
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 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Нетто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Горох лущеный шлифованный	10	10	15	15
Картофель полуфабрикат	25	25	35	35
Морковь полуфабрикат	8	8	8	8
Лук репка полуфабрикат	4,5	4,5	4,5	4,5
Масло сливочное 72%	2	2	3	3
Бульон мясокостный	-	100.5	-	134,5
Говядина, 1 категории	29,8		29,8	
Вода	130		150	
Соль йодированная	0,14		0,4	
Выход:		150		200

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 20 грамм блюда
Белки, г	10,7	12,1
Жиры, г	7	7
Углеводы, г	9,7	13,6
Калорийность, ккал	144,0	166,5
В1, мг	0,136	1,191
В2, мг	0,658	0,728
С, мг	4,56	6,1
Са, мг	25,47	24,07
Fe, мг	1,44	1,878

Технология приготовления

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь , бланшированный и пассерованный лук и варят до готовности..
Температура подачи: 75 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Картофель может быть разварен, часть гороха разварена. Вкус и запах вареного гороха.

Шеф-повар/повар:_____

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

Технологическая карта № 40

Наименование изделия: Суп крестьянский на мясокостном бульоне.
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 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Нетто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Капуста свежая	20	16	20	16
Картофель полуфабрикат	21	21	28	28
Морковь полуфабрикат	8	8	8	8
Лук репка полуфабрикат	4,5	4,5	4,5	4,5
Масло сливочное 72%	2	2	3	3
Крупа перловая	2	2	3	3
Томатная паста	1	1	2	2
Сметана 15%	1	1	2	2
Бульон мясокостный	-	120	-	160
Говядина, 1 категории	29,8		29,8	
Вода	130		150	
Соль йодированная	0,12		0,9	
Выход:		150		200

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 20 грамм блюда
Белки, г	3,5	4,7
Жиры, г	1,9	2,7
Углеводы, г	7,6	10,1
Калорийность, ккал	61,2	83,9
В1, мг	0,075	0,099
В2, мг	0,144	0,19
С, мг	6,31	0,33
Са, мг	28,16	34,84
Fe, мг	0,78	1,002

Технология приготовления

Перебранную перловую крупу промывают сначала в холодной воде, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3л. воды на 1 кг крупы) и варят до полуготовности 1-1,5 часа, затем воду сливают. Капусту шинкуют шашечками, картофель кубиками, морковь и лук ломтиками. Шинкованные лук и морковь слегка пассируют на сливочном масле, затем добавляют томат пасту. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую капусту, картофель и варят до готовности при температуре 95-98 С при закрытой крышке. за 10-15 мин. до окончания варки кладут соль, пассированные с томатом овощи. В конце варки добавляют сметану, доводят до кипения и кипитят.
Температура подачи: 75 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Картофель может быть разварен, часть гороха разварена. Вкус и запах гороха.
Шеф-повар/повар:_____

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

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: Борщ вегетарианский со свежей капустой и картофелем
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 150/200 грамм нетто блюда

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Масло сливочное 72%	2	2	3	3
Соль йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Капуста свежая полуфабрикат	30	24	30	24
Картофель полуфабрикат	21	21	28	28
Лук репчатый полуфабрикат	4,5	4,5	4,5	4,5
Морковь полуфабрикат	8	8	8	8
Мука пшеничная	2	2	2	2
Томатная паста	2	2	3	3
Свекла полуфабрикат	16	16	20	20
Сметана 15%	19	9	9	9
Вода	130		150	
		150		200

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	1,8	2
Жиры, г	3,1	3,8
Углеводы, г	8,8	10,3
Калорийность, ккал	70,6	85
В1, мг	0,048	0,058
В2, мг	0,061	0,071
С, мг	21,6	22,77
Са, мг	35,89	38,82
Fe, мг	0,733	0,849

Технология приготовления

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи - соломкой, лук - полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют при температуре 110 °С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, лук, варят до готовности овощей. За 1—2 мин добавляют сметану, доводят до кипения.
Температура подачи: 75 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция мягкая, вкус сладко-кисловатый. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Шеф-повар:_____

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

Технологическая карта №_____

Наименование изделия: Суп полевой на мясокостном бульоне.
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 150/200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Мясо говядина 1 кат	29,8		29,81	
Соль йодированная	0,2		0,3	
Вода	110		130	
Бульон		85		120
Сливочное масло 72%	2	2	3	3
Морковь полуфабрикат	8	8	8	8
Картофель полуфабрикат	35	35	49	49
Лук-репка полуфабрикат	4,5	4,5	4,5	4,5
Крупа пшено шлифованное	3	3	4	4
Сметана 15%	11,5	11,5	12	12
Выход		150		200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы): 150/200 гр.

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	3,2	4,4
Жиры, г	3,5	4,4
Углеводы, г	10,1	13,5
В1, мг	0,093	0127
В2, мг	0,124	0,168
Fe	0,745	0,959
Са, мг	25.27	30,42
С, мг	7,9	10,7
Энергетическая ценность	84,8	110,8

Технология приготовления
Пшено перебирают, промывают несколько раз тёплой водой (40 – 50 С), затем ошпаривают кипятком. Лук мелко рубят, морковь наризают мелкими кубиками, картофель – кубиками. Лук и морковь пассируют на сливочном масле. В кипящий бульон кладут подготовленное пшено, а через 5 – 10 минут добавляют картофель, пассированные овощи и варят до готовности при температуре 95-98 С при закрытой крышке. За 5 – 10 минут до окончания варки супа кладут соль. При подаче кладут кусочек прокипячённого в бульоне в течение 10 – 15 минут варёного мяса. Можно посыпать шинкованной зеленью. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

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

Шеф-повар/повар_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 36

Наименование изделия: Уха из минтая с яйцом.
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 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Нетто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Масло сливочное 72%	3	3	3	3
Лук репка полуфабрикат	4,5	4,5	4,5	4,5
Картофель полуфабрикат	35	35	42	42
Яйцо куриное 1 категория (40гр)	4,6	4,6	6,2	6,2
Рыбный бульон		110	-	145
Минтай потрошеный, обезглавленный	44	31	44	31
Вода	130	80	150	110
Соль йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Выход готового блюда:		150		200

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 20 грамм блюда
Белки, г	3,9	5
Жиры, г	3,7	4,3
Углеводы, г	6,1	7,2
Калорийность, ккал	74,5	88,3
В1, мг	0,083	0,104
В2, мг	0,134	0,171
С, мг	7,56	8,99
Са, мг	12,55	15,55
Fe, мг	0,492	0,602

Технология приготовления

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей, варят с добавлением йодированной соли при слабом кипении до готовности.
Температура подачи: 75 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Шеф-повар/повар:_____

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

Технологическая карта № 43

Наименование изделия: Борщ на мясокостном бульоне с томатной пастой
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 150/200 грамм нетто блюда

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Бульон мясокостный		72		110
Говядина, 1 категории	29,7		29,8	
Соль йодированная	0,9		1,2	
Вода	130		150	
Масло сливочное 72%	2	2	3	3
Лук репчатый полуфабрикат	4,5	4	4,5	4
Морковь полуфабрикат	6	5	8	7
Картофель полуфабрикат	21	20	28	24
Капуста свежая полуфабрикат	30	24	30	24
Томатная паста	2	2	3	3
Свекла полуфабрикат	16	11	20	15
Сметана 15%	10	10	10	10
		150		200

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	2,9	3,8
Жиры, г	3,2	3,9
Углеводы, г	8,3	9,2
Калорийность, ккал	69,4	87,6
В1, мг	0,07	0,09
В2, мг	0,12	0,16
С, мг	20,94	22,79
Са, мг	34,58	40,56
Fe, мг	0,782	1,02

Технология приготовления

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи - соломкой, лук - полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют при температуре 110 °С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, лук, варят до готовности овощей. За 1—2 мин добавляют сметану, доводят до кипения.
Температура подачи: 75 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция мягкая, вкус сладко-кисловатый. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Шеф-повар:_____

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

Технологическая карта № 44

Наименование изделия: Суп пюре из картофеля с гренками на курином бульоне.
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 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Нетто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Бульон куриный		100		135
Масло сливочное 72%	2	2	3	3
Лук репка полуфабрикат	4,5	4,5	5	5
Морковь полуфабрикат	8	8	10	10
Картофель полуфабрикат	70	70	90	90
Гренки	20	20	20	20
Соль йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5
Яйцо (40гр.)	5	5	9	9
Молоко 3,2%	20	20	30	30
Выход:		150		200

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	7,7	9,8
Жиры, г	5,5	7,5
Углеводы, г	30,4	35,8
Калорийность, ккал	208,9	256,6
В1, мг	0,259	0,3
В2, мг	0,245	0,323
С, мг	14,9	19,1576,26
Са, мг	57,24	2,295
Fe, мг	1,905	

Технология приготовления

Морковь и лук слегка пассеруют или припускают на сливочном масле. картофель варят в подсолённой воде до готовности при температуре 95-98 С при закрытой крышке, затем воду сливают, картофель подсушивают, соединяют с морковью и луком, овощи протирают, разводят овощным отваром и куриным бульоном и проваривают. готовый суп заправляют льезоном (проваренной яично-молочной смесью)доводят до кипения. Подают с гренками (Приготовление льезона: предварительно подготовленное сырое яйцо смешивают с молоком, тщательно перемешивают , доводят до кипения и проваривают при температуре 80-90 С 10 мин. при закрытой крышке.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне.
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 150/200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Бульон куриный		110		135
Соль йодированная	0,9	0,9	1	1
Морковь полуфабрикат	8	8	8	8
Капуста свежая	4,5	3,5	4,5	3,5
Картофель полуфабрикат	35	35	42	42
Лук-репка полуфабрикат	3	2,5	4,5	4
Сливочное масло	2	2	3	3
Вермишель	5	5	6	6
Выход готового блюда		150		200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы): 150/200 гр.

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	4,3	5,3
Жиры, г	3	4,1
Углеводы, г	14,2	17
Энергетическая ценность	101,9	126,9
В1, мг	0,088	0,105
В2, мг	0,13	0,157
Fe	9,97	11,57
Ca, мг	15,58	17,36
C, мг	0,676	0,803

Технология приготовления
Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассируют. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассированные овощи, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10—15 мин до готовности. Температура подачи: 75 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет супа золотистый, запах пассерованных овощей.

Шеф-повар/повар_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Суп молочный с вермишелью.
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 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	130		150	
Сахарный песок	5		5	
Соль йодированная	0,3		0,4	
Вермишель	15		17	
Масло сливочное	2		3	
Вода	20		50	
Итого выход готового блюда		150		200

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	5,7	6,5
Жиры, г	6,3	7,6
Углеводы, г	15,1	17,3
Калорийность, ккал	159,5	184,5
В1, мг	0,052	0,059
В2, мг	0,192	0,223
С, мг	0,78	0,9
Са, мг	164,73	190,3
Fe, мг	0,413	0,472

Технология приготовления

Молочные супы приготавливаются на цельном молоке. Варят молочные супы с макаронными изделиями в зависимости от вида (от 10 до 25 минут) с с крупами 10-15 мину. Молочные супы с макаронами изделиями при длительной варке и хранении быстро густеют. Во избежание этого их следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30-40 мин. Готовый суп заправляют сливочным прокипячённым маслом.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна набухшие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы пригорелой каши. Не допускается горьковатый привкус.

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