

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.36/3/2	
Наименование блюда: Гарнир овощной сборный 130гр.			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Ясли		0,02947
Молоко	Ясли	0,0325	0,0325
Соль	Ясли	0,00087	0,00087
Зеленый горошек	Ясли	0,02947	0,02947
Мука	Ясли	0,00347	0,00347
Картофель	Ясли		0,04853
Масло сливочное	Ясли	0,004	0,004
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,00336	
Жиры, г		0,00411	
Углеводы, г		0,01585	
Калорийность, ккал		109,09125	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	
5 д 10,5 ч		0,91	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенный картофель и морковь нарезают кубиками и припускают по отдельности с добавлением воды 20% к массе ,зеленный горошек прогревают в собственном соку ,отвар сливают .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета) и смешивают со сливочным маслом ,разводят кипяченным горячим молоком добавляют соль и проваривают 20 мин. Припущенные овощи соединяют ,добавляют соус и прогревают 10 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2)			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.36/3	
Наименование блюда:	Гарнир овощной сборный 150гр.		
Вид обработки:	Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,034	0,034
Молоко	Дети	0,0375	0,0375
Соль	Дети	0,001	0,001
Зеленый горошек	Дети	0,034	0,034
Мука	Дети	0,004	0,004
Картофель	Дети	0,056	0,056
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,00385	
Жиры, г		0,0014	
Углеводы, г		0,01826	
Калорийность, ккал		94,7925	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	
5 д 10,5 ч		0,9	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенный картофель и морковь нарезают кубиками и припускают по отдельности с добавлением воды 20% к массе ,зеленный горошек прогревают в собственном соку ,отвар сливают .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета) и смешивают со сливочным маслом ,разводят кипяченным горячим молоком добавляют соль и проваривают 20 мин. Припущенные овощи соединяют ,добавляют соус и прогревают 10 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2)			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.н76с	
Наименование блюда: Капуста тушеная.			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,015
	Ясли		0,012
Сахар	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,002	0,002
Капуста	Дети	0,205	0,145
	Ясли	0,173	0,116
Мука	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,002	0,002
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Лук	Дети	0,007	0,00588
	Ясли	0,006	0,00504
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00239	0,00293	
Жиры, г	0,00319	0,00482	
Углеводы, г	0,0118	0,01393	
Калорийность, ккал	74,78676	97,88472	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,84	1,05	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Капусту, морковь, лук нарезают соломкой. Репчатый лук и морковь пассеруют с добавлением растительного масла. Муку пассеруют отдельно. Нашинкованную капусту заливают горячей водой (20-30% к массе), добавляют сливочное масло и тушат до полуготовности, периодически помешивая, затем добавляют пассерованный лук, морковь, муку, соль, сахар и тушат все до готовности. Потери при тепловой обработке 26 %.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.65с	
Наименование блюда: Картофель в молоке			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	Дети	0,045	0,04275
	Ясли	0,033	0,03135
Картофель	Дети		0,108
	Ясли		0,0792
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,0022	0,0022
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00233	0,00317
Жиры, г		0,00276	0,00376
Углеводы, г		0,01441	0,01964
Калорийность, ккал		88,48125	120,65625
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,33	0,45
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенный картофель нарезают кубиками (1 на 1), заливают кипяченой водой и варят до готовности (10 минут). Затем воду сливают, картофель заливают горячим молоком, добавляют соль и варят до готовности. В конце добавляют сливочное масло. Содержание в сырьевом наборе на выход 110 гр составляет 113 гр, на выход 150 гр - 154 гр. Потери при тепловой обработке - 3 %.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.1/3/4	
Наименование блюда: Картофель отварной .			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Картофель	Дети		0,14
	Ясли		0,1134
Масло сливочное	Дети	0,006	0,006
	Ясли	0,005	0,005
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00215	0,00266	
Жиры, г	0,00403	0,00485	
Углеводы, г	0,01872	0,0231	
Калорийность, ккал	115,308	141,192	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,36	0,45	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0*2,0) заливают горячей кипяченой водой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите.При отпуске горячий картофель поливают растопленным ,доведенным до кипения маслом сливочным,можно добавить мелконарезанную зелень(1-2гр).			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.66с	
Наименование блюда: Картофельное пюре с морковью			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,029
	Ясли		0,0232
Молоко	Дети	0,02	0,019
	Ясли	0,016	0,0152
Картофель	Дети		0,108
	Ясли		0,086
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00231	0,0029	
Жиры, г	0,00293	0,00385	
Углеводы, г	0,0168	0,02108	
Калорийность, ккал	97,2864	123,651	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,48	0,6	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенные картофель и морковь варят по отдельности и протирают горячими вместе через протирачную машину. В горячую протертую массу вводят растопленное кипящее сливочное масло и горячее кипяченое молоко, взбивают до пышной массы.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.64с	
Наименование блюда: Картофельное пюре.			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	Дети	0,02105	0,02
	Ясли	0,01684	0,016
Картофель	Дети		0,128
	Ясли		0,102
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00235	0,00296
Жиры, г		0,00299	0,00391
Углеводы, г		0,0175	0,02197
Калорийность, ккал		102,132	129,708
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,36	0,45
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирающую машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы. Содержание в сырьевом наборе на выход 110 гр пюре составляет - 111 гр, на выход 150 гр - 152 гр. Потери при тепловой обработке - 1 %.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.44/3/4			
Наименование блюда:	Каша гречневая рассыпчатая с овощами		
Вид обработки:	Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,0152
	Ясли		0,0128
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0005	0,0005
Греча	Дети	0,054	0,054
	Ясли	0,042	0,042
Лук	Дети	0,015	0,0126
	Ясли	0,012	0,01008
Масло сливочное	Дети	0,007	0,007
	Ясли	0,006	0,006
Вода	Дети	0,076	0,076
	Ясли	0,0605	0,0605
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00458	0,00587	
Жиры, г	0,00555	0,00661	
Углеводы, г	0,0284	0,03639	
Калорийность, ккал	159,53832	199,7946	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,72	0,9	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Крупу перебирают, промывают всыпают в кипящую подсоленную воду и варят рассыпчатую кашу до готовности 30 мин. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками, затем припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного. Кашу соединяют с припущенными овощами, добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна крупы набухшие, перемешаны с морковью и луком. Цвет - светло-коричневый с вкраплениями оранжевого. Консистенция-мягкая. Запах-свойственный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без подгорелого.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.151-4	
Наименование блюда:	Макаронные изделия отварные .		
Вид обработки:	Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0005	0,0005
Макаронные изделия	Дети	0,05	0,05
	Ясли	0,035	0,035
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Масло сливочное	Дети	0,006	0,006
	Ясли	0,005	0,005
Вода	Дети	0,092	0,092
	Ясли	0,0785	0,0785
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00344	0,00492
Жиры, г		0,00485	0,00572
Углеводы, г		0,0239	0,03412
Калорийность, ккал		147,906	200,133
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,6	0,75
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды,50 г соли).Проверяют на готовность на разрезе-не должно быть прослойки проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют пассерованные с томатом овощи,перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при t 140-160 град.С 5 мин. Температура подачи 65 град.С.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.18/3/2	
Наименование блюда: Рагу из овощей 130г			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Ясли		0,039
Соль	Ясли	0,00087	0,00087
Капуста	Ясли		0,026
Мука	Ясли	0,00173	0,00173
Масло растительное	Ясли	0,00347	0,00347
Картофель	Ясли		0,04333
Лук	Ясли	0,01238	0,0104
Вода	Ясли	0,039	0,039
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,00204	
Жиры, г		0,00327	
Углеводы, г		0,01413	
Калорийность, ккал		86,51664	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	
5 д 10,5 ч		1,04	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенный картофель, морковь, лук репчатый нарезают дольками или кубиками. Картофель слегка обжаривают, морковь и лук припускают с добавлением воды (15% к массе) и масла. Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают. Затем обжаренный картофель и припущенные овощи соединяют и соусом белым тушат 10-15 мин, добавляют капусту и продолжают тушить 15-20 мин. Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла. Муку пассеруют, подсушивают и разводят горячей водой, добавляют припущенные овощи, соль и варят 15-20 мин. Соус процеживают, овощи протирают. При отпуске можно добавить зелень.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.18/3	
Наименование блюда: Рагу из овощей 150г			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,06	0,045
Соль	Дети	0,001	0,001
Капуста	Дети	0,04	0,03
Мука	Дети	0,002	0,002
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
Картофель	Дети	0,08333	0,05
Лук	Дети	0,01429	0,012
Вода	Дети	0,045	0,045
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,00236	
Жиры, г		0,00379	
Углеводы, г		0,01633	
Калорийность, ккал		99,81	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	
5 д 10,5 ч		1,2	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенный картофель, морковь, лук репчатый нарезают дольками или кубиками. Картофель слегка обжаривают, морковь и лук припускают с добавлением воды (15% к массе) и масла. Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают. Затем обжаренный картофель и припущенные овощи соединяют и соусом белым тушат 10-15 мин, добавляют капусту и продолжают тушить 15-20 мин. Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла. Муку пассеруют, подсушивают и разводят горячей водой, добавляют припущенные овощи, соль и варят 15-20 мин. Соус процеживают, овощи протирают. При отпуске можно добавить зелень.			