

***Уважаемые родители,  
предлагаем Вашему вниманию примерные технологические  
карты приготовления блюд для детей, которые составлены в  
нашем детском саду в соответствии с требованиями и  
правилами, утверждены заведующим детским садом и  
используются работниками пищеблока ежедневно по меню-  
раскладке.***

В меню - раскладке на каждый день указывается:

**завтрак**, состоящий из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда, бутерброд и горячий напиток);

**обед включает:** закуску (салат или овощи), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель);

**полдник включает:** напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки) с булочными или кондитерскими изделиями;

**ужин включает:** овощные, рыбные, творожные блюда, салат и винегреты и горячие напитки.

Норма выхода блюд указывается в меню-раскладке.

<http://s019.radikal.ru/i632/1407/ff/141e49659802.jpg>

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ № 685

### Наименование кулинарного изделия (блюда) ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (для ватрушек, пирогов, кулебяк и т.д.)

Наименование сырья	Расходы сырья и полуфабрикатов							
	ЯСЛИ				САД			
	1 порция		10 порций		1 порция		10 порций	
	БРУТТО	НЕТТО, г	БРУТТО,	НЕТТО, кг	БРУТТО , г	НЕТТО, г	БРУТТО,	НЕТТО, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	40	40	4,0	4,0	50	50	5,0	5,0
САХАР	6	6	0,6	0,6	8	8	0,8	0,8
МАРГАРИН	10	10	1,0	1,0	15	15	1,5	1,5
ЯЙЦО	1/8	1/8	1/8	1/8	1/4	1/4	1/4	1/4
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1	1	1	0,1	0,1
ДРОЖЖИ	1	1	0,1	0,1	2	2	0,2	0,2
МОЛОКО	20	20	2	2	30	30	3,0	3,0
<b>ВЫХОД</b>	<b>70</b>				<b>90</b>			

#### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию*

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ	ЯСЛИ	САД
Белки, г	5,06	8,4
Жиры, г	2,49	3,67
Углеводы, г	31,98	47,15
Энергетическая ценность, ккал	156,91	233,73
В1, мг	0,07	0,09
С, мг	-	-
В2, мг	0,45	0,6
Са, мг	167,4	170,1
Fe, мг	0,51	0,6

#### **Технология приготовления:**

В специально подготовленную кастрюлю вливают подогретое молоко, предварительно разведенные в воде дрожжи, сахар, соль, яйца, сыплют муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Кастрюлю закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 г. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

#### **Источники рецептуры:**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 1996 год. Москва.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения в Российской Федерации. Методические рекомендации. МР 2.3.1.2432-08.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ № 138

### Наименование кулинарного изделия (блюда) СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

Наименование сырья	Расходы сырья и полуфабрикатов							
	ЯСЛИ				САД			
	1 порция		10 порций		1 порция		10 порций	
	БРУТТО, г	НЕТТО, г	БРУТТО, кг	НЕТТО, кг	БРУТТО, г	НЕТТО, г	БРУТТО, кг	НЕТТО, кг
КАРТОФЕЛЬ								
с 01.01 по 28.02	90	60	9,0	6,0	70	50	7,0	0,5
с 01.03 по 31.07	100	60	10,0	6,0	79	50	7,9	0,5
с 01.08 по 31.08	80	60	8,0	6,0	83	50	8,3	0,5
с 01.09 по 31.10	85	60	8,5	6,0	89	50	8,9	0,5
с 01.11 по 31.12	90	60	9,0	6,0	98	50	9,8	0,5
ФАСОЛЬ ИЛИ ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ, ИЛИ ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВИРОВАННЫ Й	20	20	2,0	2,0	25	25	2,5	2,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	8	0,9	0,8	8	6	0,8	0,6
МОРКОВЬ								
с 01.01 по 31.08	10	8	1	0,8	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	9	8	0,9	0,8	9	6	0,9	0,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	130	130	13,0	13,0	180	180	18,0	18,0
<b>ВЫХОД</b>	<b>150</b>				<b>200</b>			

#### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию*

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ	ЯСЛИ	САД
Белки, г	12,54	13,62
Жиры, г	6,5	7,2
Углеводы, г	17,6	18,9
Энергетическая ценность, ккал	187,5	198,6
В1, мг	0,38	0,47
С, мг	12,67	13,8
В2, мг	0,074	0,08
Са, мг	24,8	25,1
Fe, мг	1,23	1,36

#### *Технология приготовления:*

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Фасоль, горох перебирают, моют, кладут в холодную воду на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения, затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

#### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — овощи, сохранившие форму нарезки. Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
  - цвет бульона – светло-желтый;
  - вкус, запах -, приятный — овощей, в меру соленый;
- консистенция картофеля и лука— мягкие; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### *Источник рецептуры:*

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 1996 год. Москва  
 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения в  
 Методические рекомендации. МР 2.3.1.2432-08.