

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Бутерброд с маслом*

Номер рецептуры: *1*

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	20	20	30	30
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход:		20/4		30/5

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

Белки (г):	
От 1,5 до 3	1,54
От 3 до 7	2,3
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	3,46
От 3 до 7	4,36
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	9,75
От 3 до 7	14,62
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	78
От 3 до 7	108

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	4,48
От 3 до 7	6,6
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,23
От 3 до 7	0,34
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,02
От 3 до 7	0,03
C (мг):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0

**Технология приготовления:**

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Бутерброд с маслом и сыром***Номер рецептуры:** 3**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	20	20	30	30
Масло сливочное	4	4	5	5
Сыр	9,6	9	14,9	14
Выход:		20/4/9		30/5/14

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

Белки (г):	
От 1,5 до 3	3,61
От 3 до 7	5,06
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	5,4
От 3 до 7	7
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	9,75
От 3 до 7	14,62
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	106
От 3 до 7	145

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	94,48
От 3 до 7	126,6
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,33
От 3 до 7	0,47
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,02
От 3 до 7	0,03
C (мг):	
От 1,5 до 3	0,14
От 3 до 7	0,19

**Технология приготовления:**

Ломтик хлеба намазывают маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Ватрушки с повидлом***Номер рецептуры:** 445.2**Наименование сборника рецептур:** *1100 рецептур блюд (технологических карт), химический состав и пищевая ценность блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука	34	34	39	39
Сахар	2,2	2,2	2,5	2,5
Масло сливочное	1,1	1,1	1,3	1,3
Соль	0,6	0,6	0,7	0,7
Дрожжи (прессованные)	1,1	1,1	1,3	1,3
Вода	19	19	21	21
<i>Масса теста № 437.1</i>	-	56	-	64
Мука	1,7	1,7	1,9	1,9
Повидло	29	29	33	33
Или джем	29	29	33	33
Меланж	1,5	1,5	1,7	1,7
Масло растительное	0,25	0,25	0,29	0,29
Выход:		70		80

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

Белки (г):	
От 1,5 до 3	0,79
От 3 до 7	0,9
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	1,41
От 3 до 7	1,61
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	21,14
От 3 до 7	24,16
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	105,28
От 3 до 7	120,32

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	3,95
От 3 до 7	4,51
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,13
От 3 до 7	0,15
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,01
От 3 до 7	0,01
C (мг):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0

**Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют

начинкой по 30 г или 15 г соответственно. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 °С 6-8 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Пудинг творожный с джемом***Номер рецептуры:** 128**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	76	75	91	90
Крупа манная	8	8	9	9
Сахар	10	10	12	12
Яйца	8	8	10	10
Изюм	10	8	12,2	10
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3
<i>Масса полуфабриката</i>	-	112	-	134
<i>Масса готового пудинга</i>	-	100	-	120
Джем	15	15	20	20
Выход:		100/15		120/20

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

Белки (г):	
От 1,5 до 3	13,78
От 3 до 7	16,78
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	18,23
От 3 до 7	22,19
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	29,39
От 3 до 7	35,78
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	346,64
От 3 до 7	422

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	166,02
От 3 до 7	202,11
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	1,14
От 3 до 7	1,39
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,07
От 3 до 7	0,09
C (мг):	
От 1,5 до 3	0,27
От 3 до 7	0,33

**Технология приготовления:**

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную купу, размягченное масло коровье сладкосливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг нарезают на порционные кусочки. Отпускают готовый пудинг с джемом.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Блинчики с джемом***Номер рецептуры:** 265**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука	33	32	33	32
Молоко	73	73	73	73
Яйца	6	6	6	6
Сахар	2	2	2	2
Масло сливочное	3	3	3	3
<i>Масса теста</i>	-	116	-	116
Масло растительное	3	3	3	3
<i>Масса жареных блинчиков</i>	-	75	-	75
Джем	10	10	10	10
<b>Выход:</b>		<b>75/10</b>		<b>75/10</b>

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

Белки (г):	
От 1,5 до 3	6,24
От 3 до 7	6,24
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	8,1
От 3 до 7	8,1
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	34,31
От 3 до 7	34,31
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	234
От 3 до 7	234

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	104,1
От 3 до 7	104,1
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,69
От 3 до 7	0,69
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,08
От 3 до 7	0,08
C (мг):	
От 1,5 до 3	1,03
От 3 до 7	1,03

**Технология приготовления:**

Яйца, сахар размешивают, добавляют холодное молоко, всыпают муку и взбивают до получения однородной массы постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах с двух сторон. Отпускают с джемом.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Запеканка рисовая с творогом***Номер рецептуры:** 189**Наименование сборника рецептов:** *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	36	36	48	48
Вода	75	75	100	100
Изюм	15,4	15	20,5	20
Творог	30,4	30	40,5	40
Яйцо	7,5	7,5	10	10
Сахар	11	11	15	15
Масло сливочное	3,8	3,8	5	5
Сухари пшеничные	3,8	3,8	5	5
Сметана	3,8	3,8	5	5
Выход:		150		200

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

Белки (г):	
От 1,5 до 3	9,11
От 3 до 7	12,14
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	7,47
От 3 до 7	9,96
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	49,86
От 3 до 7	66,48
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	303
От 3 до 7	404

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	75,41
От 3 до 7	100,54
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	1,2
От 3 до 7	1,6
В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,06
От 3 до 7	0,08
С (мг):	
От 1,5 до 3	0,08
От 3 до 7	0,1

**Технология приготовления:**

В готовую рассыпчатую кашу, приготовленную с изюмом или без изюма, охлажденную до 60-70 °С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, жир и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный растопленным маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают сметаной и запекают 10 мин. Отпускают запеканку с прокипяченным сливочным маслом, соусом клюквенным или яблочным.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макароны, запеченные с яйцом**Номер рецептуры:** 208**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	34	34	43	43
<i>Макаронные изделия отварные</i>	-	97	-	122
Масло сливочное	2	2	2,3	2,3
Яйцо	14	14	18	18
Молоко	20	20	25	25
Масло сливочное	2	2	2,3	2,3
Выход:		120		150

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

Белки (г):	
От 1,5 до 3	5,99
От 3 до 7	7,49
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	5,35
От 3 до 7	6,69
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	17,83
От 3 до 7	22,29
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	143,22
От 3 до 7	179,03

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	20,98
От 3 до 7	26,22
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	1,08
От 3 до 7	1,35
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,05
От 3 до 7	0,06
C (мг):	
От 1,5 до 3	0,25
От 3 до 7	0,32

**Технология приготовления:**

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Технолог

Дорогина А.А.



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Пирожки печеные с повидлом***Номер рецептуры:** 451**Наименование сборника рецептур:** *Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука	30	30	34	34
Сахар	2	2	2,2	2,2
Масло сливочное	0,8	0,8	1	1
Соль	0,4	0,4	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,8	0,8	1	1
Вода	13	13	15	15
Масло растительное	0,2	0,2	0,2	0,2
Яйцо	1,4	1,4	1,6	1,6
Повидло	32	32	36	36
<b>Выход:</b>		70		80

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

Белки (г):		Са (мг):	
От 1,5 до 3	3,64	От 1,5 до 3	11,83
От 3 до 7	4,16	От 3 до 7	13,52
Жиры (г):		Fe (мг):	
От 1,5 до 3	1,4	От 1,5 до 3	0,7
От 3 до 7	1,6	От 3 до 7	0,8
Углеводы (г):		В1 (мг):	
От 1,5 до 3	42,21	От 1,5 до 3	0,07
От 3 до 7	48,24	От 3 до 7	0,08
Эн.ценность (ккал):		С (мг):	
От 1,5 до 3	195,79	От 1,5 до 3	0,07
От 3 до 7	223,76	От 3 до 7	0,08

**Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки", "полумесяца", цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин. Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макароны, запеченные с яйцом**Номер рецептуры:** 208**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	34	34	43	43
<i>Макаронные изделия отварные</i>	-	97	-	122
Масло сливочное	2	2	2,3	2,3
Яйцо	14	14	18	18
Молоко	20	20	25	25
Масло сливочное	2	2	2,3	2,3
Выход:		120		150

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

Белки (г):	
От 1,5 до 3	5,99
От 3 до 7	7,49
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	5,35
От 3 до 7	6,69
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	17,83
От 3 до 7	22,29
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	143,22
От 3 до 7	179,03

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	20,98
От 3 до 7	26,22
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	1,08
От 3 до 7	1,35
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,05
От 3 до 7	0,06
C (мг):	
От 1,5 до 3	0,25
От 3 до 7	0,32

**Технология приготовления:**

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макароны, отварные с сыром.**Номер рецептуры:** 206**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	37	37	46	46
<i>Макаронные изделия отварные</i>		105		131
Масло сливочное	3	3	4	4
Сыр	13	12	16	15
Выход:		120		150

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

Белки (г):	
От 1,5 до 3	7,43
От 3 до 7	9,29
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	8
От 3 до 7	10,01
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	18,17
От 3 до 7	22,71
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	174,4
От 3 до 7	218

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	83,68
От 3 до 7	104,6
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,91
От 3 до 7	1,14
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,04
От 3 до 7	0,05
C (мг):	
От 1,5 до 3	0,11
От 3 до 7	0,14

**Технология приготовления:**

Макароны отваривают, заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** Гренки**Номер рецептуры:** 115**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	38	32	75	63
Выход:		20		40

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

Белки (г):	
От 1,5 до 3	2,49
От 3 до 7	4,98
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	0,32
От 3 до 7	0,63
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	15,21
От 3 до 7	30,43
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	73,64
От 3 до 7	147,28

Са (мг):	
От 1,5 до 3	7,25
От 3 до 7	14,49
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,63
От 3 до 7	1,26
В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,05
От 3 до 7	0,1
С (мг):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0

**Технология приготовления:**

Хлеб очищают от корок (корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей), нарезают кубиками (10х 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Технолог

Дорогина А.А.