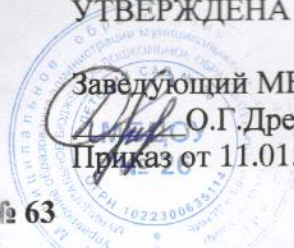


УТВЕРЖДЕНА



Заведующий МБДОУ № 26
О.Г. Дремлюженко
Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД

Технологическая карта № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Оладьи, выпеченные в жарочном шкафу со сметаной»

Номер рецептуры: 432

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Молоко или вода	60	60
Мука пшеничная	60	60
Сахар	8	8
Дрожжи	2	2
Масло растительное	12	12
Яйцо	1/6 шт (0,167)	7
Сметана	10	10
или сгущенное молоко	23	20
ВЫХОД:		100/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
<i>со сметаной</i>										
9,05	11,37	49,10	336,0	0,18	0,44	40	101,3	142,2	38,4	1,57
<i>со сгущенным молоком</i>										
9,05	11,5	55,15	330,0	0,18	0,47	21	101,4	141,6	39,1	1,68

Технология приготовления: Яйца, сахар, молоко или воду, дрожжи размешивают, добавляют часть муки, взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшуюся часть муки, перемешивают. Оставляют в теплом месте на 2-2,5 часа для брожения. Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 см. Отпускают со сгущенным молоком или прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: 2-3 оладьи на порцию, равномерно обжаренные со сгущенным молоком или сметаной.

Консистенция: мягкая, упругая.

Цвет: золотистый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: жареных оладий.

Заведующий МБДОУ № 26
 О.Г. Дремлюженко
 Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД

Технологическая карта № 67

МБДОУ
 № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Булочка сдобная промышленного производства**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Булочка сдобная промышленного производства	50	50
ВЫХОД:		50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
3,95	4,06	27,24	161	0,07	-	7	11,2	38,3	14,2	0,7

Технология приготовления: В соответствии с указаниями производителя. Не допускается подсыхание.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – правильная в соответствии с технологией, поверхность смазана яйцом, глянцевая.

Консистенция: мягкая, хорошо пропеченная.

Цвет: корочки – светло-коричневый.

Вкус: приятный, сдобный, с ароматом наполнителя свежеевыпеченной булочки.

Запах: приятный, с ароматом наполнителя свежеевыпеченной булочки

Технологическая карта № 68

МБДОУ
№ 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Печенье промышленного производства»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Печенье промышленного производства	30	30
ВЫХОД:		30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
2,43	5,58	24,93	136,5	0,07	-	7	11,2	38,3	14,2	0,7

Технология приготовления: В соответствии с указаниями производителя в количестве 1-2шт. Не допускается подсыхание.Требования к качеству:

Внешний вид: в соответствии с технологией, форма - цельная.

Консистенция: песочная, хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: приятный, сдобный.

Запах: приятный.

УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МБДОУ № 26
О.Г. Дремлюженко
Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД

Технологическая карта № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Вафли промышленного производства**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Вафли промышленного производства	30	30
ВЫХОД:		30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
2,43	5,58	24,93	136,5	0,07	-	7	11,2	38,3	14,2	0,7

Технология приготовления: *В соответствии с указаниями производителя в количестве 1-2шт. Не допускается подсыхание.*

Требования к качеству:

Внешний вид: *в соответствии с технологией, форма - цельная.*

Консистенция: *песочная, хрустящая.*

Цвет: *светло-коричневый.*

Вкус: *приятный, сдобный.*

Запах: *приятный.*