



УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 327  
А.С.Калоян

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.9/5

#### Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 9/5

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В. Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. -Екатеринбург, 2011.-Часть1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	150	120	180
Творог	92,9	92,0	138,0	110,4	165,6
Крупа манная	6,5	6,5	9,8	7,8	12,0
Сахар	6,5	6,5	9,8	7,8	12,0
Яйца куриные	1/10шт	4,0	6,0	4,8	7,2
Масло растительное	1,0	1,0	1,5	1,2	1,8
Сметана 15% жирности	2,0	2,0	3,0	2,4	3,6
Вода	10,0	10,0	15,0	12,0	18,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>	<b>150,0</b>	<b>120,0</b>	<b>180,0</b>

#### Технологический процесс

В протертый творог добавляют, предварительно заваренную в воде (10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу, сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, слоем 3-4 см, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают соусом.

#### Органолептические показатели качества

Внешний вид – порционные куски прямоугольной или квадратной формы, поверхность гладкая, без трещин, полита соусом.

Цвет – корочки – золотистый, на разрезе – светло-кремовый.

Консистенция – мягкая, рыхлая, однородная.

Запах – свойственный для творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего.

Вкус – характерный для творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.

#### Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
30,42	17,28	23,77	253,2	0,9	0,07	0,42	0,42	376,2

#### Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
25,35	14,40	19,81	211,00	0,75	0,06	0,35	0,35	313,5

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Каляян

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.13/10

*Кофейный напиток с молоком**Номер рецептуры: № 13/10*

*Наименование сборника рецептур:* Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	180	150	100
Кофейный напиток	2,0	2,0	1,8	1,5	1,0
Молоко	100,0	100,0	90,0	75,0	50,0
Сахар	10,0	10,0	9,0	7,5	5,0
Вода	110,0	110,0	99,0	82,5	55,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>100,0</b>

*Технологический процесс*

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения, отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом приготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Допускается замена молока пастеризованного на молоко, сгущенное стерилизованное: 100 г пастеризованного молока заменяется на 46 г молока сгущенного стерилизованного.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид - непрозрачная жидкость, без осадка.

Цвет - светло-коричневый.

Консистенция - жидкая, однородная.

Запах - свойственный для кофейного напитка с молоком, без постороннего.

Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

*Пищевая ценность (на выход 200 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,0	2,9	13,4	105,86	0,11	0,03	0,12	0,52	89

*Пищевая ценность (на выход 180 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,7	2,61	12,06	95,25	0,10	0,03	0,12	0,47	80,1





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.035/9

*Хлеб с маслом**Номер рецептуры: № 1/13*

*Наименование сборника рецептур:* Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	10 порций	20 порций	30 порций
Хлеб	30,0	30,0	300,0	600,0	900,0
Масло сливочное	7,0	7,0	70,0	140,0	210,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>30/7</b>	<b>370,0</b>	<b>740,0</b>	<b>1110,0</b>

*Технологический процесс*

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. на него укладывают сливочное масло, нарезают тонким кусочком различной формы с таким расчетом, чтобы масло покрывало большую часть ломтика хлеба.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – ломтик хлеба толщиной около 1-1,5 см покрыт сливочным маслом, поверхность не заветренная.

Цвет – свойственный данному виду хлеба (белый, кремовый, серый) и сливочного масла (белый, кремовый).

Консистенция – хлеба – мягкая, масла – слегка мажущаяся.

Запах - свойственный используемому хлебу и маслу, без постороннего.

Вкус - характерный используемому хлебу и маслу.

*Пищевая ценность (на выход 30/7 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,4	4,7	14,54	1,48	0,00	0,00	0,00	0,00	111,37

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 327  
А.С.Калоян

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.15/10/1

*Напиток из шиповника**Номер рецептуры:* № 15/10*Наименование сборника рецептур:* Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенков, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	180	150	100
Шиповник	15,0	15,0	13,5	11,3	7,5
Сахар	15,0	15,0	13,5	11,3	7,5
Вода	230,0	230,0	207,0	172,0	115,0
<b>Напиток из шиповника</b>		<b>200,0</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>100,0</b>
Витамин С	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>100,0</b>

*Технологический процесс*

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин и оставляют для настаивания на 15 - 20 мин, затем процеживают. В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид - прозрачный отвар.

Цвет - светло-коричневый.

Консистенция - жидкая, в котором может быть незначительное количество взвешенных

Запах - свойственный отвару шиповника, без постороннего.

Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий

*Пищевая ценность (на выход 100 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,11	0,04	8,34	2,04	0,11	0,00	0,01	44,5	62,5



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.31/2

*Суп крестьянский с крупой со сметаной**Номер рецептуры: № 31/2**Наименование сборника рецептур:* Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В. Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. -Екатеринбург, 2011.-Часть1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	250	180	150
Капуста белокочанная	30,0	24,0	30,0	21,6	18,0
Картофель	26,7	20,0	25,0	18,0	15,0
Крупа перловая или рисовая	8,0	8,0	10,0	7,2	6,0
Морковь	10,0	8,0	10,0	7,2	6,0
Лук репчатый	9,5	8,0	10,0	7,2	6,0
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Вода или бульон	170,0	170,0	212,5	153,0	127,5
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Сметана 15% жирности	5,0	5,0	6,3	4,5	3,8
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>250,0</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>

*Технологический процесс*

Крупу перловую промывают и варят до полуготовности, воду сливают. Овощи очищают и нарезают: картофель кубиками или дольками, морковь и лук репчатый - мелкими кубиками и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду кладут белокочанную капусту, нарезанный картофель и крупу, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенные морковь, лук, соль и варят до готовности. В конце варки кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2 г).

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид - форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блески жира сметаны.  
 Цвет - жидкости – светло-коричневый, овощей и крупы - характерный для их вида.  
 Консистенция - крупы и овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует  
 Запах - свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего.  
 Вкус - характерный вареным продуктам, входящим в рецептуру.

*Пищевая ценность (на выход 200 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,8	4,4	10,1	25,68	0,55	0,04	0,03	6,41	88

*Пищевая ценность (на выход 150 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,35	3,27	7,57	19,26	0,41	0,03	0,02	4,80	66

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Каляна

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.8/3

*Капуста тушеная**Номер рецептуры: № 8/3**Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В. Гращенков, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. -Екатеринбург, 2011.-Часть 1.*

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	110	130	100
Капуста белокочанная	212,5	170,0	124,63	147,3	113,3
Лук репчатый	11,9	10,0	7,37	8,7	6,7
Морковь	18,8	15,0	11,0	13,0	10,0
Мука пшеничная	3,0	3,0	2,2	2,6	2,0
Сахар	3,0	3,0	2,2	2,6	2,0
Соль йодированная	1,0	1,0	0,77	0,9	0,7
Вода	35,0	35,0	25,63	30,3	23,3
Масло растительное	3,0	3,0	2,2	2,6	2,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>	<b>110,0</b>	<b>130,0</b>	<b>100,0</b>

*Технологический процесс*

Зачищенную свежую белокочанную капусту, очищенные морковь и репчатый лук нарезают соломкой. Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). В нарезанную капусту слоем до 30 см, добавляют воду (20% к массе) и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, за 10-15 мин до готовности добавляют припущенные овощи пассированную муку, сахар, соль и тушат до готовности. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид - форма нарезки овощей сохранена.

Цвет - от светло-желтого до темно-коричневого.

Консистенция - мягкая, плотная, сочная.

Запах - характерный для тушеной капусты и овощей, без постороннего.

Вкус - характерный для тушеной капусты и овощей с соусом.

*Пищевая ценность (на выход 130 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,03	2,47	11,76	70,97	0,96	0,04	0,06	27,13	81,5

*Пищевая ценность (на выход 110 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,6	2,09	9,95	60,05	0,8	0,03	0,05	22,96	68,96



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.н114/1

*Биточки (котлеты) из мяса кур**Номер рецептуры:* № 5/9*Наименование сборника рецептур:* Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенков, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	70	60	50
Куры 1 категории	115,0	69,0	60,4	51,8	43,1
Хлеб пшеничный (батон)	14,0	14,0	12,3	10,5	8,8
Молоко	21,0	21,0	18,4	15,8	13,1
Мука пшеничная	8,0	8,0	7,0	6,0	5,0
Масло растительное	2,0	2,0	1,8	1,5	1,3
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>	<b>70,0</b>	<b>60,0</b>	<b>50,0</b>

*Технологический процесс*

Обработанные тушки кур разделывают на мякоть с кожей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты – овально-продолговатой, панируют в муке. Выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20 мин.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – поверхность без трещин, форма изделий сохранена.

Цвет – поверхности – золотистый, на разрезе – серовато-белый или светло-кремовый.

Консистенция – однородная, рыхлая, сочная.

Запах – свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур, без постороннего.

Вкус – характерный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур.

*Пищевая ценность (на выход 80 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
14,3	11,7	11,9	33,91	1,16	0,06	0,12	0,30	211

*Пищевая ценность (на выход 60 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
10,76	8,77	8,89	25,43	0,87	0,05	0,09	0,23	158,3



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.1/10/1

*Компот из яблок и кураги**Номер рецептуры:* № 1/10*Наименование сборника рецептур:* Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	180	150	100
Яблоки	4,1	4,0	3,6	3,0	2,0
Курага	5,0	5,0	4,5	3,8	2,5
Сахар	15,0	15,0	13,5	11,3	7,5
Вода	210,0	210,0	189,0	157,5	105,0
<b>Компот из яблок и кураги</b>		<b>200,0</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>100,0</b>
Витамин С	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>100,0</b>

*Технологический процесс*

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают. Яблоки заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют нарезанную курагу, сахар и варят еще 10-15 мин при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет – 35 мг, 3-6 лет – 50 мг на 1 порцию.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром).

Цвет – свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтоватого до светло-коричневого разной интенсивности.

Консистенция – жидкой части (отвара) – прозрачная, в которой может быть незначительное.

Запах - свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего.

Вкус - характерный для вареных сухофруктов, кисло-сладкий.

*Пищевая ценность (на выход 200 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,3	0,0	18,4	7,44	0,18	0,00	0,01	50,08	71

*Пищевая ценность (на выход 150 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,23	0,0	13,76	5,58	0,13	0,00	0,01	37,56	53,25



УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 327  
А.С.Калоян

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.038/1

*Омлет запеченный**Номер рецептуры: № 2/6*

*Наименование сборника рецептур:* Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенков, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	70	150	130
Яйца куриные	1 1/2 шт.	60,0	52,5	112,5	97,5
Молоко	22,0	22,0	19,3	41,25	35,75
Масло сливочное	2,0	2,0	1,8	3,75	3,25
Соль йодированная	0,5	0,5	0,4	1,0	0,76
Масло сливочное	4,0	4,0	3,5	7,5	6,5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>	<b>70,0</b>	<b>150,0</b>	<b>130,0</b>

*Технологический процесс*

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выливают яично-молочную смесь и варят на пару или запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С 8-10 мин до полного загустения. Отпускают с растопленным сливочным маслом. При отпуске омлет поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка.

Цвет – светло-желтый.

Консистенция – нежная, пористая, упругая.

Запах – свойственный смеси яйца и молока, без постороннего.

Вкус – характерный смеси яйца и молока, нежный, без подгорелости.

*Пищевая ценность (на выход 150 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
14,64	19,73	2,61	103,43	2,52	0,08	0,45	0,21	245,63

*Пищевая ценность (на выход 130 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
12,69	17,1	2,26	89,64	2,18	0,07	0,39	0,18	212,88

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 327  
А.С.Калоян

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.30/1

*Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом и растительным маслом*

Номер рецептуры: № 30/1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 1

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	50	40	30
Картофель	37,3	28,0	23,3	18,7	14,0
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>27,0</b>	<b>22,5</b>	<b>18,0</b>	<b>13,5</b>
Морковь	13,9	11,1	9,3	7,4	5,6
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>11,0</b>	<b>9,2</b>	<b>7,3</b>	<b>5,5</b>
Огурцы соленые	11,3	9,0	7,5	6,0	4,5
Лук репчатый	10,7	9,0	7,5	6,0	4,5
Масло растительное	9,0	9,0	7,5	6,0	4,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,4	0,3	0,3
<b>Выход готового блюда</b>		<b>60,0</b>	<b>50,0</b>	<b>40,0</b>	<b>30,0</b>

*Технологический процесс*

Картофель, морковь моют, счищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют масло растительное, соль и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - свойственный овощам, входящим в рецептуру.

Консистенция - вареных овощей - мягкая, сырых - хрустящая.

Запах - свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего.

Вкус - характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

*Пищевая ценность (на выход 60 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,8	9,0	5,5	11,68	0,43	0,03	0,02	2,53	106

*Пищевая ценность (на выход 40 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,5	6,0	3,7	7,8	0,3	0,02	0,01	1,69	70,67



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.11/10

## Чай с лимоном

Номер рецептуры: № 11/10

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	180	150	100
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1
Сахар	10,0	10,0	8,8	7,3	4,9
Вода	200,0	200,0	175,6	146,3	97,6
Лимон	8,2	5,0	4,4	3,7	2,4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>100,0</b>

## Технологический процесс

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин, затем доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар и доливают кипятком, кладут ломтик лимона. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая.

## Органолептические показатели качества

Внешний вид - жидкость, без осадка.

Цвет - светло-коричневый, прозрачный.

Консистенция - жидкая, однородная.

Запах - свойственный для чая, без постороннего.

Вкус - характерный для чая, сладкий.

## Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,08	0,01	9,23	2,02	0,05	0,00	0,00	0,80	36

## Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,07	0,01	8,10	1,78	0,05	0,00	0,00	0,70	32,4