

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Каляна

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.11/4

*Каша пшеничная молочная с маслом сливочным**Номер рецептуры: № 11/4**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	180	150	120
Крупа пшено	40,0	40,0	36,0	30,0	24,0
Молоко	80,0	80,0	72,0	60,0	48,0
Вода	88,0	88,0	79,2	66,0	52,8
Сахар	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,5
Масло сливочное	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	120,0

Технологический процесс

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – поверхность без засохших пленок.

Цвет – светло-желтый.

Консистенция – густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие.

Запах – свойственный молочной пшеничной каше с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус – характерный молочной пшеничной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
6,5	6,0	31,2	97,53	1,05	0,14	0,11	0,42	206

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
4,88	4,5	23,4	73,15	0,79	0,11	0,08	0,32	154,5



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.14/10

*Какао с молоком**Номер рецептуры:* № 14/10

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
Какао	5,0	5,0	4,5	3,8	2,5
Молоко	100,0	100,0	90,0	75,0	50,0
Сахар	20,0	20,0	18,0	15,0	10,0
Вода	110,0	110,0	99,0	82,5	55,0
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	100,0

Технологический процесс

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей кипяченой воды и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальную воду и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - тонкая взвесь без отстоя.

Цвет - светло-коричневый.

Консистенция - жидкая, однородная.

Запах - свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего.

Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, 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
3,9	3,5	22,9	111,76	1,10	0,03	0,13	0,52	135

Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,48	3,13	20,61	100,58	0,99	0,03	0,12	0,47	122

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.4/13

Хлеб с маслом и сыром

Номер рецептуры: № 4/13

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
Сыр	10,9	10,0	100,0	200,0	300,0
Масло сливочное	5,0	5,0	50,0	100,0	150,0
Выход готового блюда		30/5/10	450,0	900,0	1350,0

Технологический процесс

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На ломтик хлеба укладывают сливочное масло, нарезанное тонким кусочком различной формы с таким расчетом, чтобы масло покрывало большую часть ломтика хлеба, а сверху кладут ломтик сыра.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - ломтик хлеба толщиной около 1-1,5 см покрыт сливочным маслом, сверху по всей поверхности - ломтик сыра.

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

Консистенция - хлеба мягкая, масла - мажущаяся, упругая, не заветренная.

Запах - свойственный, без постороннего.

Вкус - характерный используемому хлебу, маслу и сыру.

Пищевая ценность (на выход 30/5/10 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
5,0	6,6	14,1	101,20	0,08	0,00	0,04	0,07	137

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Каляин

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.282

*Свекольник со сметаной**Номер рецептуры: № 5/2**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.-Часть1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	250	180	150
Свекла	66,3	53,0	66,3	47,7	39,8
Картофель	46,7	35,0	43,8	31,5	26,3
Морковь	10,0	8,0	10,0	7,2	6,0
Лук репчатый	10,7	9,0	11,3	8,1	6,8
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Сахар	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Вода	160,0	160,0	200,0	144,0	120,0
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
Выход готового блюда		200	250,0	180,0	150,0

Технологический процесс

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель - брусочками, морковь — соломкой, лук репчатый - полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - на поверхности жидкой части блестки жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки
 Цвет - жидкой части темно-малиновый, овощей свойственный.
 Консистенция - овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует
 Запах - свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего.
 Вкус - характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части - сладковатый.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,7	4,4	11,7	31,74	1,07	0,05	0,05	5,45	93

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,30	3,28	8,75	23,81	0,80	0,03	0,04	4,08	69,75

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.5/8

*Плов из отварного мяса говядины**Номер рецептуры: № 5/8*

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	200	180	150
Говядина I категории	108,7	80,0	64,0	57,6	48,0
Крупа рисовая	60,0	60,0	48,0	43,2	36,0
Морковь	37,5	30,0	24,0	21,6	18,0
Лук репчатый	17,9	15,0	12,0	10,8	9,0
Соль йодированная	1,5	1,5	1,2	1,1	0,9
Масло сливочное	10,0	10,0	8,0	7,2	6,0
Вода	130,0	130,0	104,0	93,6	78,0
Выход готового блюда		250	200,0	180,0	150,0

Технологический процесс

Мясо говядины варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают кусочки массой 20-30г. Очищенные морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой каши (1:2,1), добавляют припущенные морковь и лук репчатый, соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце варки – перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид – рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре.

Цвет – мяса светло-коричневый, риса – серовато-белый, овощей – светло-желтый.

Консистенция – мяса и риса - мягкая, плова – рассыпчатая, сочная.

Запах – свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего.

Вкус – характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без поджарелости.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
14,86	14,58	34,65	23,00	2,19	0,07	0,12	0,96	332

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
11,15	10,94	25,99	17,25	1,64	0,05	0,09	0,72	249,0

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.6/10

*Компот из сухофруктов**Номер рецептуры: № 6/10**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	70
Сухофрукты	10,0	10,0	9,0	7,5	3,5
Сахар	15,0	15,0	13,5	11,3	5,3
Вода	210,0	210,0	189,0	157,5	73,5
Компот из сухофруктов		200,0	180,0	150,0	70,0
Витамин С	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	70,0

Технологический процесс

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8-10 мин, затем добавляют 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 - сухофрукты (смесь - яблоки, груши, изюм и др.) сохранили форму, залиты сиропом (отваром).

Цвет - свойственный вареным сухофруктам, отвар - от светло - желтого 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
0,5	0,03	18,3	14,48	0,32	0,01	0,02	50,16	72

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,37	0,02	13,70	10,86	0,24	0,01	0,01	37,62	54

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.63с-2

*Картофель отварной**Номер рецептуры: № 1/3*

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	180	130	120
Картофель	200,0	150,0	180,0	130,0	120,0
Картофель отварной		145,0	174,0	125,7	116,0
Масло сливочное	5,0	5,0	6,0	4,3	4,0
Соль йодированная	1,0	1,0	1,2	0,9	0,8
Выход готового блюда		150	180,0	130,0	120,0

Технологический процесс

Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0x2,0 см) заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, пареный картофель подсушивают 5-7 мин на плите. При отпуске горячий картофель поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным, можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - поверхность картофеля полита маслом сливочным, форма сохранена.

Цвет - белый или светло-желтый.

Консистенция - мягкая, слегка разварившаяся.

Запах - свойственный отварному картофелю с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус - характерный отварному картофелю с маслом сливочным

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,9	4,2	21,9	18,38	1,25	0,13	0,09	6,00	139

Пищевая ценность (на выход 130 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,5	3,64	18,98	15,93	1,08	0,11	0,08	5,2	120,5

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.35/1/3

Сельдь с маслом

Номер рецептуры: № 35/1

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.-Часть1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	50	40	30
Сельдь среднесоленая	14,9	10,0	33,3	26,7	20,0
Масло сливочное	5,0	5,0	16,7	13,3	10,0
Выход готового блюда		60,0	50,0	40,0	30,0

Технологический процесс

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Подают с кусочком масла сливочного.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – тонкие ломтики сельди, без кожи и костей с кусочками масла сливочного.

Цвет – сельди серебристо-серый, без пожелтения, масла сливочного светло-желтый.

Консистенция – сельди – упругая, масла мажущаяся.

Запах – свойственный соленой сельди и масла сливочного, без постороннего.

Вкус - характерный соленой сельди и масла сливочного.

Пищевая ценность (на выход 50 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
5,7	14,6	0,2	30,05	0,4	0,01	0,06	0,00	235

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Каляян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.1/1

*Горошек зеленый**Номер рецептуры:* № 1/1*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.-Часть1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	50	40	30
Горошек зеленый консервированный	153,8	100,0	50,0	40,0	30,0
Масло сливочное	5,0	5,0	2,5	2,0	1,5
Выход готового блюда		100	50,0	40,0	30,0

Технологический процесс

Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем отвар сливают. При отпуске горошек поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. При отпуске горошек можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - горошек сохранил форму, на поверхности блески масла сливочного.

Цвет-зеленый.

Консистенция — мягкая.

Запах — свойственный консервированному горошку и маслу сливочному, без постороннего.

Вкус - характерный консервированному горошку с привкусом масла сливочного.

Пищевая ценность (на выход 40 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,23	1,5	2,57	8,3	0,28	0,04	0,03	3,92	28,8

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.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
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
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	100,0

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