

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Каляна

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.11/5

## Запеканка из творога с изюмом

Номер рецептуры: № 11/5

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	87,5	86,7	130,0	104,0	156,0
Изюм	5,1	5,0	7,5	6,0	9,0
Крупа манная	7,0	7,0	10,5	8,4	12,6
Сахар	7,0	7,0	10,5	8,4	12,6
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	5,0	5,0	7,5	6,0	9,0
Вода	13,0	13,0	19,5	15,6	23,4
Соль йодированная	0,5	0,5	0,8	0,6	1,2
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>	<b>150,0</b>	<b>120,0</b>	<b>180,0</b>

## Технологический процесс

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

При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают соусом.

## Органолептические показатели качества

Внешний вид - порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, полита соусом.

Цвет - корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый с вкраплениями изюма.

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 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
24,29	14,36	25,64	205,31	0,76	0,06	0,33	0,34	331,5

## Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
29,15	17,24	30,76	246,38	0,9	0,07	0,41	0,41	397,8

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

## 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 № 4.11/2

*Рассольник с крупой и сметаной**Номер рецептуры:* № 11/2*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
Крупа перловая	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Картофель	80,0	60,0	75,0	54,0	45,0
Морковь	10,0	8,0	10,0	7,2	6,0
Лук репчатый	4,8	4,0	5,0	3,6	3,0
Огурцы консервированные	20,0	12,0	15,0	10,8	9,0
Вода или бульон	150,0	150,0	187,5	135,0	112,5
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Соль йодированная	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
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*

В кипящую воду кладут промытую, крупу и варят до полуготовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают. Картофель нарезают дольками. В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют припущенные овощи, огурцы, вареную крупу, 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 - блески жира, сметаны, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет - бульона - с кремовым оттенком, овощей и крупы - свойственный набору продуктов.

Консистенция - овощей мягкая, огурцов слегка хрустящая, перловая крупа хорошо Запах - свойственный овощей, без постороннего.

Вкус — характерный вареных и припущенных овощей, в меру соленый.

*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	4,5	12,5	22,30	0,73	0,06	0,05	5,37	99

*Пищевая ценность (на выход 150 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,38	3,34	9,35	16,72	0,55	0,05	0,04	4,02	74,25

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.3/3

*Картофельное пюре**Номер рецептуры: № 3/3*

*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.-Часть 1

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	180	130	120
Картофель	177,3	133,0	159,6	115,3	106,4
Молоко	20,0	20,0	24,0	17,3	15,9
Масло сливочное	5,0	5,0	6,0	4,3	3,9
Соль йодированная	1,0	1,0	1,2	0,9	0,8
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>	<b>180,0</b>	<b>130,0</b>	<b>120,0</b>

*Технологический процесс*

Очищенный картофель заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 мин на плите, затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема, растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения пышной однородной массы, затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид - пюреобразная масса, сохраняющая форму.

Цвет - белый или светло-кремовый.

Консистенция - пышная, однородная, без непротертых частиц.

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

Вкус - характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, 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
3,1	4,2	20,6	37,12	1,09	0,12	0,10	10,74	135

*Пищевая ценность (на выход 120 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,5	3,36	16,5	29,7	0,87	0,1	0,08	8,59	108

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.5/7

*Рыба жареная**Номер рецептуры: № 5/7*

*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	70	60	50
Минтай неразделанный	180,8	90,4	79,1	67,8	56,5
Мука пшеничная	4,0	4,0	3,5	3,0	2,5
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,5
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*

Обработанную рыбу разделяют на филе с кожей и костей, нарезают порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, кладут на функциональную емкость, смазанную растительным маслом и жарят в жарочном шкафу 20-25 мин при температуре 220-230С. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – форма порционных кусков сохранена.

Цвет – поверхности – золотистый, на разрезе - свойственный.

Консистенция – мягкая, сочная.

Запах – свойственный жареной рыбе, без постороннего.

Вкус – характерный жареной рыбе.

*Пищевая ценность (на выход 80 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
13,3	2,3	2,8	31,86	0,68	0,08	0,08	0,29	85

*Пищевая ценность (на выход 60 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
9,98	1,73	2,1	23,89	0,5	0,06	0,06	0,22	63,75

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
<b>Компот из сухофруктов</b>		<b>200,0</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>70,0</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>70,0</b>

## 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 № 4.18/4

*Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа) с маслом сливочным*

Номер рецептуры: № 18/4

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 рисовая	15,0	15,0	13,5	11,3	9,0
Крупа гречневая	11,0	11,0	9,9	8,3	6,6
Молоко	102,0	102,0	91,8	76,5	61,2
Вода	70,0	70,0	63,0	52,5	42,0
Сахар	5,0	5,0	4,5	3,8	3,0
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,5
Масло сливочное	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>120,0</b>

*Технологический процесс*

Крупы перебирают и промывают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют соль, сахар, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет – белый, с коричневым оттенком.

Консистенция – круп – мягкая, каши – густая, на тарелке слегка расплывается.

Запах – свойственный каше из смеси круп, без постороннего.

Вкус – характерный каше из смеси круп, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, 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
5,1	5,9	24,7	114,27	0,90	0,07	0,15	0,53	172,0

*Пищевая ценность (на выход 150 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,83	4,4	18,53	85,7	0,68	0,05	0,11	0,4	129



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
<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

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.12/12

*Пирожки печеные из дрожжевого теста с курагой*

Номер рецептуры: № 12/12

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	35	70	70
Мука пшеничная	15,0	15,0	15,0	30,0	30,0
Сахар	1,0	1,0	1,0	2,0	2,0
Молоко	4,0	4,0	4,0	8,0	8,0
Масло сливочное	0,5	0,5	0,5	1,0	1,0
Яйца куриные	1/20шт	1,5	1,5	3,0	3,0
Соль йодированная	0,2	0,2	0,2	0,4	0,4
Дрожжи	0,5	0,5	0,5	1,0	1,0
<b>Тесто дрожжевое сдобное</b>		<b>22,0</b>	<b>22,0</b>	<b>44,0</b>	<b>44,0</b>
Яйца куриные	1/40шт	1,0	1,0	2,0	2,0
Масло растительное	0,5	0,5	0,5	1,0	1,0
Курага	18,0	10,0	10,0	20,0	20,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>35</b>	<b>35,0</b>	<b>70,0</b>	<b>70,0</b>

*Технологический процесс*

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, оставляют для брожения на 1,5-2 ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции. Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40°C на 1,5-2 ч, в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формируют шарики, укладывают на кондитерские листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см, на середину каждой кладут фарш и защипывают края, придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные маслом растительным и оставляют для расстойки. Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 220-230°C до образования румяной корочки 10-12 мин. Для приготовления фарша курагу перебирают, промывают, заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч., затем отваривают в этой же воде. Затем отвар сливают, курагу измельчают на мясорубке.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид- изделие соответствует форме (лодочкой, полумесяцем и др.), с равномерной корочкой.

Цвет - поверхности светло-коричневый - золотистый, фарша - оранжевый.

Консистенция - корочки - мягкая, слегка хрустящая, тестовой части - однородная, пористая,

Запах - свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой, без постороннего.

Вкус - характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.

*Пищевая ценность (на выход 70 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
4,97	2,67	30,37	45,58	1,03	0,06	0,08	0,36	166,0