

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.8/4

Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 8/4

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	180	150	120
Геркулес овсяный	36,0	36,0	32,4	27,0	21,6
Молоко	80,0	80,0	72,0	60,0	48,0
Сахар	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Вода	100,0	100,0	90,0	75,0	60,0
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,5
Масло сливочное	5,0	5,0	4,5	3,8	3,0
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	120,0

Технологический процесс

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль и всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – поверхность без засохших пленок.

Цвет – сероватый.

Консистенция – густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены.

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

Вкус – характерный овсяной молочной 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
6,4	7,4	27,2	104,71	1,24	0,14	0,13	0,42	202

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
4,8	5,55	20,4	78,53	0,93	0,1	0,09	0,3	151,5

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

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

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

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.14/2

Суп из овощей со сметаной

Номер рецептуры: № 14/2

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
Капуста белокочанная	20,0	16,0	20,0	14,4	12,0
Картофель	53,3	40,0	50,0	36,0	30,0
Морковь	10,0	8,0	10,0	7,2	6,0
Лук репчатый	9,5	8,0	10,0	7,2	6,0
Горошек зеленый консервированный	10,8	7,0	8,8	6,3	5,3
Масло растительное	5,0	5,0	6,3	4,5	3,8
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Вода или бульон	150,0	150,0	187,5	135,0	112,5
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

Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, белокочанную капусту, морковь и лук - соломкой. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. В кипящую воду или бульон последовательно кладут нарезанные картофель, белокочанную капусту, за 10-15 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи, горошек зеленый, 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, сметаны, зелень, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет - овощей - характерный для их вида, жира - светло-желтый.

Консистенция - овощей мягкая, соотношение массы плотной и жидкой части соответствует

Запах - свойственный для вареных овощей, входящих в рецептуру, без постороннего.

Вкус - характерный для вареных овощей, входящих 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
1,5	5,2	8,3	22,62	0,58	0,05	0,04	6,85	87

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,16	3,93	6,21	16,96	0,43	0,04	0,03	5,13	65,25

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.20/8

Тефтели из мяса говядины

Номер рецептуры: № 20/8

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	70	60	90
Говядина 1 категории	76,1	56,0	49,0	42,0	63,0
Хлеб	11,0	11,0	9,6	8,3	12,4
Молоко	16,0	16,0	14,0	12,0	18,0
Масло сливочное	2,0	2,0	1,8	1,5	2,3
Лук репчатый	29,8	25,0	21,9	18,8	28,1
Масло растительное (для смазки)	2,0	2,0	1,8	1,5	2,3
Выход готового блюда		80	70,0	60,0	90,0

Технологический процесс

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке хлеб, измельчают на мясорубке второй раз. В фарш добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и припущенный с маслом сливочным лук репчатый, перемешивают и разделяют на шарики. Полуфабрикаты укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – изделия округлой формы, сохранили форму, поверхность ровная, без трещин.

Цвет – серый.

Консистенция – сочная, пышная.

Запах – свойственный для вареного мяса с луком репчатым, без постороннего.

Вкус – характерный для вареного мяса с луком репчатым.

Пищевая ценность (на выход 80 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
11,4	9,7	7,5	30,51	1,61	0,05	0,09	1,08	163

Пищевая ценность (на выход 60 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
8,55	7,28	5,6	22,88	1,2	0,04	0,07	0,81	122,25

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.43/3

*Макаронные изделия отварные**Номер рецептуры:* № 43/3*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	120	100
Макароны (вермишель)	51,0	51,0	61,2	40,8	34,0
Масло сливочное	5,0	5,0	6,0	4,0	3,3
Соль йодированная	1,0	1,0	1,2	0,8	0,7
Выход готового блюда		150	180,0	120,0	100,0

Технологический процесс

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (при соотношении 1:6) макароны 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (друшлаг), добавляют растопленное масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – макаронные изделия не разварены, форма сохранена.

Цвет – светло-серый или светло-кремовый.

Консистенция – мягкая, не слипшаяся.

Запах – свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус – характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным.

Пищевая ценность (на выход 120 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
4,2	3,02	25,93	10,26	0,6	0,05	0,02	0,00	150,5

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
5,31	3,78	32,4	12,83	0,75	0,06	0,02	0,00	187,5



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
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 № 4.22/2

Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: № 22/2

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
Крупа рисовая	12,0	12,0	15,0	10,8	9,0
Молоко	100,0	100,0	125,0	90,0	75,0
Вода	110,0	110,0	137,5	99,0	82,5
Масло сливочное	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
Сахар	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,6	0,5	0,4
Выход готового блюда		200	250,0	180,0	150,0

Технологический процесс

Рисовую крупу промывают и варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин., затем добавляют горячее кипяченое молоко, соль, сахар и варят до готовности, в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - на поверхности блески жира, крупа не разварена.

Цвет - жидкой части - светло-кремовый, крупы - белый.

Консистенция - крупы - мягкая, соотношение плотной и жидкой части соответствует

Запах - свойственный вареному рису с молоком и сливочным маслом, без постороннего.

Вкус - характерный вареному рису с молоком и сливочным маслом, 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
3,5	4,2	14,2	108,54	0,21	0,04	0,13	0,52	108

Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,18	3,78	12,74	97,69	0,19	0,03	0,11	0,47	97,2

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.6/12

Ватрушка со сметаной

Номер рецептуры: № 6/12

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	65	35	70
Мука пшеничная	41,0	41,0	41,0	22,1	44,2
Молоко	15,0	15,0	15,0	8,1	16,2
Дрожжи	1,0	1,0	1,0	0,5	1,0
Сахар	4,0	4,0	4,0	2,2	4,4
Яйца куриные	1/10шт	4,0	4,0	2,2	4,4
Соль йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
Сметана 15% жирности	20,0	20,0	20,0	10,8	21,6
Масло растительное	5,0	5,0	5,0	2,7	5,4
Выход готового блюда		65	65,0	35,0	70,0

Технологический процесс

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добавляют 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку, тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин, затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 220-230°C до образования румяной корочки 8-10 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – форма изделия – округло-плоская, с равномерной корочкой, со сметаной в центре.

Цвет - поверхность основы золотистая, сметаны – светло-кремовый.

Консистенция - корочки - мягкая, слегка хрустящая, тестовой части - однородная, пористая, сметаны – сочная.

Запах - свойственный изделию из дрожжевого теста и сметаны, без постороннего.

Вкус - характерный изделию из дрожжевого теста и сметаны.

Пищевая ценность (на выход 70 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
6,0	9,0	33,1	43,15	0,65	0,08	0,08	0,11	240,15

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

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
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