

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.15/4

Каша пшеничная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 15/4

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 пшеничная	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
Масло сливочное	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Сахар	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,5
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	120,0

Технологический процесс

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок.

Цвет – светло-коричневый.

Консистенция – крупы – мягкая, каши - густая, на тарелке слегка расплывается.

Запах – свойственный пшеничной каше, без постороннего.

Вкус – характерный пшеничной каше, 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
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	0,3	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.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
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 № 7.145

Щи из свежей капусты (вегетарианские) со сметаной

Номер рецептуры: № 8/2

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.-Часть 1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	250	180	150
Капуста белокочанная	62,5	50,0	62,5	45,0	37,5
Картофель	26,7	20,0	25,0	18,0	15,0
Морковь	12,5	10,0	12,5	9,0	7,5
Лук репчатый	8,9	7,5	9,4	6,8	5,6
Масло растительное	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
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
Вода	160,0	160,0	200,0	144,0	120,0
Выход готового блюда		200	250,0	180,0	150,0

Технологический процесс

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками или дольками, морковь ломтиками, лук репчатый полукольцами (соломкой). Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду последовательно кладут картофель, капусту, и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные морковь и лук репчатый, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - на поверхности блестящие жиры, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена.

Цвет - бульона светло-коричневый, овощей характерный для их вида.

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

Запах - свойственный продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего.

Вкус - характерный 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
1,6	2,6	6,5	34,32	0,56	0,04	0,04	11,11	55

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,17	1,92	4,84	25,74	0,42	0,03	0,03	8,33	41,25

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.9/8

*Печень по-строгановски**Номер рецептуры:* № 9/8

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	100	80	50
Печень	100,0	41,5	69,2	55,3	34,6
Масло растительное	8,0	4,0	6,7	5,3	3,3
Сметана 15 % жирности	35,0	17,5	29,2	23,3	14,6
Масло сливочное	3,5	1,8	2,9	2,3	1,5
Мука пшеничная	3,5	1,8	2,9	2,3	1,5
Вода	35,0	17,5	29,2	23,3	14,6
Соль йодированная	0,5	0,25	0,4	0,3	0,2
Соус сметанный		30,0	50,0	40,0	25,0
Выход готового блюда		60	100,0	80,0	50,0

Технологический процесс

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 минут. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 минут, добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – брусочки печени в соусе.

Цвет – печени –коричневый, соуса –кремовый.

Консистенция – печени – мягкая; соуса – однородная.

Запах – свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего.

Вкус – характерный для жареной печени с соусом сметанным, без привкуса подгорелого.

Пищевая ценность (на выход 80 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
10,06	10,53	2,01	21,63	3,39	0,13	0,99	7,32	86,4

Пищевая ценность (на выход 60 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
7,55	7,9	1,5	16,22	2,54	0,09	0,74	5,49	64,8

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.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	180	120	100
Картофель	177,3	133,0	159,6	106,4	88,7
Молоко	20,0	20,0	24,0	16,0	13,3
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

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
2,48	3,36	16,48	29,7	0,87	0,1	0,08	8,6	108

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 № 4.16/5

Запеканка из творога с яблоками

Номер рецептуры: № 16/5

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.-Часть 1

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	150	120	180
Творог	71,4	70,0	105,0	84,0	126,0
Яблоки	32,9	23,0	34,5	27,6	41,4
Крупа манная	5,0	5,0	7,5	6,0	9,0
Сахар	10,0	10,0	15,0	12,0	18,0
Яйца куриные	1/8шт	5,0	7,5	6,0	9,0
Соль йодированная	0,5	0,5	0,8	0,6	1,2
Сметана 15% жирности	2,0	2,0	3,0	2,4	3,6
Вода	10,0	10,0	15,0	12,0	18,0
Масло растительное	2,0	2,0	3,0	2,4	3,6
Сухари	2,0	2,0	3,0	2,4	3,6
Масло сливочное	5,0	5,0	7,5	6,0	9,0
Выход готового блюда		100	150,0	120,0	180,0

Технологический процесс

Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают мелким кубиком (0,5x0,5 см). В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде (10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу, сырые яйца, сахар, яблоки, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C в течение 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества

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

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

Консистенция - мягкая, рыхлая, однородная.

Запах - свойственный для запеченного творога в сочетании с яблоками и продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый, без постороннего.

Вкус - характерный для запеченного творога в сочетании с яблоками и 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
23,94	20,52	31,68	202,6	1,7	0,07	0,3	1,9	408,6

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
19,96	17,12	26,42	168,84	1,42	0,06	0,27	1,59	340,5



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.11/10

*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