

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

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	0,1	0,08	0,3	154,5

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.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
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 № 4.31/2

*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
Выход готового блюда		200	250,0	180,0	150,0

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.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.31/8

Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые)

Номер рецептуры: № 5/8

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	150	180	100
Капуста белокочанная	75,0	60,0	69,2	83,1	46,2
Масса отварной до полуготовности капусты		55,0	63,5	76,2	42,3
Говядина 1 категории	54,3	40,0	46,2	55,4	30,8
Масса отварного мяса		25,0	28,8	34,6	19,2
Крупа рисовая	5,0	5,0	5,8	6,9	3,8
Вода	10,5	10,5	12,1	14,5	8,1
Масса отварного риса		14,0	16,2	19,4	10,8
Масло растительное	1,0	1,0	1,2	1,4	0,8
Масса фарша		40,0	46,2	55,4	30,8
Сметана 15% жирности	12,5	12,5	14,4	17,3	9,6
Соль йодированная	0,4	0,4	0,5	0,6	0,3
Мука пшеничная	2,5	2,5	2,9	3,5	1,9
Масло сливочное	2,5	2,5	2,9	3,5	1,9
Вода	37,5	37,5	43,3	51,9	28,8
Соус сметанный		50,0	57,7	69,2	38,5
Выход готового блюда		130	150,0	180,0	100,0

Технологический процесс

Зачищенную белокочанную капусту с удаленной кочерыжкой кладут в горячую кипяченую подсоленную воду и варят до полуготовности. Кочаны разбирают на листья, нарезают мелким кубиком. Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1). Для приготовления фарша мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, измельчают через мясорубку, добавляют вареный рассыпчатый рис, мелконарезанную капусту, соль и перемешивают. Из подготовленной массы формируют изделия цилиндрической формы. Голубцы кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки, затем заливают соусом и запекают 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану, процеживают и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид – форма голубцов сохранена, в соусе. Цвет – на поверхности – золотистый, на разрезе – серовато-коричневый, соуса – светло-кремовый. Консистенция – мягкая, сочная для продуктов, входящих в рецептуру, соуса средней густоты. Запах – свойственный для вареных продуктов, входящих в рецептуру изделия и соуса молочного, без постороннего. Вкус – характерный для вареных продуктов, входящих в рецептуру изделия и соуса молочного.

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
9,3	9,7	8,2	42,7	1,32	0,03	0,07	2,5	159

Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
11,27	11,64	9,88	51,25	1,57	0,04	0,08	3,00	191

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.4/11

*Соус молочный с овощами**Номер рецептуры:* № 4/11*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	50	30	20
Мука пшеничная	45,0	45,0	2,3	1,4	0,9
Масло сливочное	45,0	45,0	2,3	1,4	0,9
Молоко	450,0	450,0	22,5	13,5	9,0
Вода	450,0	450,0	22,5	13,5	9,0
Сахар	9,0	9,0	0,5	0,3	0,2
Соль йодированная	7,2	7,2	0,4	0,2	0,1
Соус молочный (для подачи к блюду)		900,0	45,0	27,0	18,0
Лук репчатый	119,0	100,0	5,0	3,0	2,0
Морковь	112,5	90,0	4,5	2,7	1,8
Масло сливочное	20,0	20,0	1,0	0,6	0,4
Выход готового блюда		1000	50,0	30,0	20,0

Технологический процесс

Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50С, просеивают и растирают с маслом сливочным до однородной массы. Массу разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сахар и процеживают. Очищенные морковь и лук нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного до размягчения, затем в готовый соус добавляют припущенные овощи и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, без пленки на поверхности.

Цвет- кремовый с вкраплениями оранжевого.

Консистенция – соуса – однородная, без комков заварившейся муки, овощей - мягкая.

Запах - свойственный для соуса молочного с овощами, без постороннего.

Вкус - характерный для соуса молочного с овощами.

Пищевая ценность (на выход 20 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,39	1,18	1,35	10,96	0,05	0,00	0,01	0,13	17,52

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.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
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
Компот из яблок и кураги		200,0	180,0	150,0	100,0
Витамин С	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	100,0

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.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	150	130	100
Яйца куриные	1 1/2 шт.	60,0	112,5	97,5	75,0
Молоко	22,0	22,0	41,4	35,75	27,5
Масло сливочное	2,0	2,0	3,9	3,25	2,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,9	0,9	0,6
Масло сливочное	4,0	4,0	7,5	6,5	5,0
Выход готового блюда		80	150,0	130,0	100,0

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	245,6

Пищевая ценность (на выход 130 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
12,7	17,1	2,3	89,64	2,18	0,07	0,39	0,18	211,9

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.3/12

*Булочка с картофелем**Номер рецептуры:* № 3/12*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	50	40	70
Мука пшеничная	37,0	37,0	30,8	24,7	43,2
Сахар	3,0	3,0	2,5	2,0	3,5
Яйца куриные	1/10шт	4,0	3,3	2,7	4,7
Картофель	13,3	10,0	8,3	6,7	11,7
Дрожжи	1,0	1,0	0,8	0,7	1,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,4	0,3	0,7
Молоко	15,0	15,0	12,5	10,0	17,5
Масло растительное	5,0	5,0	4,2	3,3	5,8
Выход готового блюда		60	50,0	40,0	70,0

Технологический процесс

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом. В емкость (дежу) загружают отварной протертый картофель, добавляют теплое молоко (50С), сахар, яйца, соль, разведенные дрожжи. В эту смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло. Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч. В процессе брожения тесто делают обминку два раза. Из теста формируют шарики массой 70 г, укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы, ставят для расстойки на 30-35 мин. Поверхность полуфабриката смазывают смесью яиц и выпекают при 200-220С до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – форма изделия округло-плоская, с равномерной корочкой, тесто на разрезе пропеченное.

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

Консистенция – корочки – мягкая, слегка хрустящая, на разрезе - однородная, пористая.

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

Вкус – характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с картофелем, без подгорелости.

Пищевая ценность (на выход 70 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
7,0	7,2	33,02	41,0	0,74	0,08	0,08	1,04	227,5

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