

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.4/4

Каша кукурузная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 4/4

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 кукурузная	20,0	20,0	18,0	15,0	12,0
Молоко	114,0	114,0	102,6	85,5	68,4
Сахар	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,5
Вода	80,0	80,0	72,0	60,0	48,0
Масло сливочное	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	120,0

Технологический процесс

Промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – поверхность без засохших пленок.

Цвет – желтый.

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

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

Вкус – характерный кукурузной 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
4,5	5,9	22,0	125,33	0,31	0,04	0,15	0,59	159

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,38	4,4	16,5	93,99	0,23	0,03	0,11	0,44	119,25

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ 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 № 4.2/2

*Борщ со сметаной**Номер рецептуры: № 2/2**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.-Часть 1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	250	180	150
Свекла	30,0	24,0	30,0	21,6	18,0
Капуста белокочанная	40,0	32,0	40,0	28,8	24,0
Морковь	10,0	8,0	10,0	7,2	6,0
Лук репчатый	4,8	4,0	5,0	3,6	3,0
Картофель	26,7	20,0	25,0	18,0	15,0
Мука пшеничная	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Сахар	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Вода	160,0	160,0	200,0	144,0	120,0
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

Очищенные овощи нарезают: картофель - брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук - соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета) и разводят водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - на поверхности жидкой части блески жира и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки.
 Цвет — жидкой части от малиново-красного до темно-красного, блесков жира — оранжевый, овощей - характерный для их вида.
 Консистенция - овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует
 Запах - свойственный вареным и припущенным овощам, 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	4,3	10,3	33,48	0,75	0,04	0,04	8,65	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
1,30	3,25	7,71	25,11	0,56	0,03	0,03	6,48	65,25

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.45/3

*Каши рисовая рассыпчатая с овощами**Номер рецептуры:* № 45/3*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	110	130	100
Крупа рисовая	53,0	53,0	39,8	45,9	35,3
Вода	110,0	110,0	80,6	95,3	73,3
Соль йодированная	1,0	1,0	0,8	0,9	0,7
Масло сливочное	4,0	4,0	2,9	3,5	2,7
Выход готового блюда		150	110,0	130,0	100,0

Технологический процесс

Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности 30 мин, затем добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – зерна сохранили форму, не разварившиеся.

Цвет – белый или серовато-белый.

Консистенция – рассыпчатая, мягкая, однородная.

Запах – свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус – характерный вареному рису с маслом сливочным, без подгорелого.

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,7	3,4	37,1	8,61	0,55	0,04	0,02	0,00	197

Пищевая ценность (на выход 110 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,68	2,46	27,23	6,3	0,4	0,02	0,02	0,00	144,43

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.9/7

*Биточки (котлеты) рыбные**Номер рецептуры:* № 9/7

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	120,0	60,0	52,5	45,0	37,5
Хлеб пшеничный (батон)	12,0	12,0	10,5	9,0	7,5
Яйца куриные	1/8 шт	5,0	4,4	3,8	3,1
Соль йодированная	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3
Молоко	16,0	16,0	14,0	12,0	10,0
Выход готового блюда		80	70,0	60,0	50,0

Технологический процесс

Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без кожи и костей. Филе нарезают на куски и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб (или батон) и повторно измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь яйца, соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты – овально-продолговатой и варят на решетке паровой кастрюли (или в пароварочных шкафах). При отсутствии пароварочного оборудования, изделия укладывают в сотейник, добавляют рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 мин при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – форма изделий сохранена, поверхность без трещин.

Цвет – светло-серый.

Консистенция – однородная, рыхлая, сочная.

Запах – свойственный изделиям из рыбной котлетной массы, без постороннего.

Вкус – характерный изделиям из рыбной котлетной массы.

Пищевая ценность (на выход 80 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
11,0	1,6	6,4	47,31	0,62	0,07	0,11	0,51	84

Пищевая ценность (на выход 60 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
8,25	1,2	4,8	35,48	0,47	0,05	0,08	0,4	63

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Каляян



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 № 4.9/5

Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 9/5

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	150	120	30
Творог	92,9	92,0	138,0	110,4	27,6
Крупа манная	6,5	6,5	9,8	7,8	2,0
Сахар	6,5	6,5	9,8	7,8	2,0
Яйца куриные	1/10штг	4,0	6,0	4,8	1,2
Масло растительное	1,0	1,0	1,5	1,2	0,3
Сметана 15% жирности	2,0	2,0	3,0	2,4	0,6
Вода	10,0	10,0	15,0	12,0	3,0
Выход готового блюда		100	150,0	120,0	30,0

Технологический процесс

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

Органолептические показатели качества

Внешний вид – порционные куски прямоугольной или квадратной формы, поверхность гладкая, без трещин, полита соусом.

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

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 120 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
20,28	11,52	15,85	168,80	0,60	0,05	0,28	0,28	250,8

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
25,35	14,40	19,81	211,00	0,75	0,06	0,35	0,35	313,5

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