

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.16/4

*Каши молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным***Номер рецептуры:** № 16/4**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В. Грашенков, 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	30
Крупа рисовая	15,0	15,0	13,5	11,3	2,3
Крупа пшено	11,0	11,0	9,9	8,3	1,7
Молоко	102,0	102,0	91,8	76,5	15,3
Вода	70,0	70,0	63,0	52,5	10,5
Сахар	5,0	5,0	4,5	3,8	0,8
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,1
Масло сливочное	4,0	4,0	3,6	3,0	0,6
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	30,0

Технологический процесс

Рис и пшено перебирают, промывают водой сначала теплой, а затем холодной несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы и доводят до готовности под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – поверхность без засохших пленок.

Цвет – белый с желтым оттенком.

Консистенция – густая, на тарелке слегка расплывается, зерна набухшие, хорошо разварены.

Запах – свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус – характерный молочной каше из смеси круп 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
5,0	5,9	25,6	114,95	0,52	0,07	0,13	0,53	175

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,75	4,4	19,2	86,2	0,39	0,05	0,09	0,4	131,25

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 № 4.172

Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: № 17/2

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
Картофель	66,7	50,0	62,5	45,0	37,5
Горох	16,2	16,0	20,0	14,4	12,0
Морковь	12,5	10,0	12,5	9,0	7,5
Лук репчатый	9,5	8,0	10,0	7,2	6,0
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Вода	130,0	130,0	162,5	117,0	97,5
Выход готового блюда		200	250,0	180,0	150,0

Технологический процесс

Целый горох замачивают в холодной воде (в соотношении 1:3) на 2-3 часа, затем воду сливают, лущеный горох не замачивают. Горох заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь, лук нарезают мелкими кубиками, припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. В кипящую воду кладут нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, затем закладывают вареный горох, припущенные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелко - нарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - горох неразварившийся, овощи сохраняют форму нарезки, на поверхности блески жира.

Цвет - жидкости - серовато-коричневый, плотной части- характерный для продуктов, входящих в рецептуру.

Консистенция - гороха 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
4,3	4,0	15,9	28,39	1,48	0,14	0,05	4,52	118

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,19	3,00	11,89	21,29	1,11	0,11	0,04	3,39	88,5

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.34/2

*Гренки (сухарики)***Номер рецептуры:** № 34/2**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	30	20	10
Хлеб	120,0	120,0	36,0	24,0	12,0
Выход готового блюда		100	30,0	20,0	10,0

Технологический процесс

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10x10 мм, затем подсушивают в жарочном шкафу до образования хрустящей корочки.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - кубики одинакового размера, равномерно подсушены.

Цвет - золотистый или светло-коричневый.

Консистенция - хрустящая.

Запах - свойственный для сухариков из хлеба, без постороннего.

Вкус - характерный для сухариков из хлеба.

Пищевая ценность (на выход 20 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,71	0,17	10,75	4,22	0,23	0,02	0,01	0,00	52,6

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.3/9

Рагу из мяса кур

Номер рецептуры: № 3/9

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
Куры I категории	184,0	110,4	99,4	82,8	55,2
Масса отварной птицы		80,0	72,0	60,0	40,0
Картофель	153,6	115,2	103,7	86,4	57,6
Масло растительное	11,2	11,2	10,1	8,4	5,6
Масса обжаренного картофеля		80,0	72,0	60,0	40,0
Морковь	22,0	17,6	15,8	13,2	8,8
Масса припущенной моркови		16,0	14,4	12,0	8,0
Лук репчатый	15,2	12,8	11,5	9,6	6,4
Масса припущенного лука		9,6	8,6	7,2	4,8
Мука пшеничная	3,2	3,2	2,9	2,4	1,6
Вода	56,0	56,0	50,4	42,0	28,0
Соль йодированная	1,6	1,6	1,4	1,2	0,8
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	100,0

Технологический процесс

Обработанные тушки кур кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении, периодически снимая пену, затем охлаждают, отделяют мякоть от кости и нарезают на куски массой 25 г. очищенные картофель и морковь нарезают кубиками, репчатый лук – дольками, нарезанные овощи припускают с добавлением воды (20% к массе), очищенный картофель нарезают кубиками и обжаривают до полуготовности, муку подсушивают до кремового цвета. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин, добавляют соль и доводят до кипения. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель, заливают соусом и тушат 15-20 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – мясо птицы и овощи сохранили форму.

Цвет – свойственный тушеному мясу и входящих в рецептуру овощей.

Консистенция – мяса и овощей – мягкая, сочная.

Запах – свойственный для тушеного мяса, овощей и соуса, без постороннего.

Вкус – характерный для тушеного мяса, овощей и соуса, 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
19,8	21,8	19,2	35,31	2,22	0,13	0,18	5,69	354

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
14,85	16,35	14,4	26,48	2,0	0,09	0,14	4,27	265,5

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 № 7.43-2/3/5

Макаронные изделия отварные с сыром

Номер рецептуры: № 43-2/3

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	200
Макароны (вермишель)	51,0	51,0	57,4	41,4	63,8
Масло сливочное	5,0	5,0	5,6	4,1	6,2
Соль йодированная	1,0	1,0	1,1	0,8	1,2
Сыр голландский	11,1	10,0	11,3	8,1	12,6
Выход готового блюда		160	180,0	130,0	200,0

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, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – макаронные изделия не разварены, форма сохранена.

Цвет – светло-серый или светло-кремовый.

Консистенция – мягкая.

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

Вкус – характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

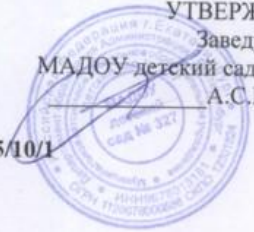
Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
9,73	7,64	40,5	126	1,01	0,08	0,07	0,03	273,78

Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
8,76	6,88	36,46	113,42	0,91	0,07	0,06	0,03	246,4

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.15/10/1

Напиток из шиповника

Номер рецептуры: № 15/10

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
Шиповник	15,0	15,0	13,5	11,3	7,5
Сахар	15,0	15,0	13,5	11,3	7,5
Вода	230,0	230,0	207,0	172,0	115,0
Напиток из шиповника		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

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин и оставляют для настаивания на 15 - 20 мин, затем процеживают. В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - прозрачный отвар.
Цвет - светло-коричневый.
Консистенция - жидкая, в котором может быть незначительное количество взвешенных
Запах - свойственный отвару шиповника, без постороннего.
Вкус - характерный отвара шиповника, 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
0,22	0,09	16,68	4,1	0,2	0,00	0,01	89,0	65,0

Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,20	0,08	15,01	3,68	0,19	0,00	0,01	80,10	58,5