

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.5/4

*Каша манная молочная с маслом сливочным**Номер рецептуры: № 5/4*

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
Крупа манная	32,0	32,0	28,8	24,0	19,2
Молоко	80,0	80,0	72,0	60,0	48,0
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
Вода	104,0	104,0	93,6	78,0	62,4
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	120,0

Технологический процесс

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой стружкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – поверхность без засохших пленок.

Цвет – белый.

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

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

Вкус – характерный манной 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
5,3	5,1	27,5	93,65	0,39	0,06	0,11	0,42	178

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,98	3,8	20,63	70,24	0,29	0,05	0,08	0,3	133,5



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.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 № 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 блестящий жир 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 № 4.26/8

*Суфле из мяса говядины**Номер рецептуры: № 26/8*

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	70	160	140,0
Говядина 1 категории	131,8	97,0	84,9	194,0	169,8
Масса отварной говядины		60,0	52,5	120,0	105,0
Яйца куриные	2/5 шт	16,0	14,0	32,0	28,0
Молоко	24,0	24,0	21,0	48,0	42,0
Мука пшеничная	2,0	2,0	1,8	4,0	3,6
Масло сливочное	2,0	2,0	1,8	4,0	3,6
Соль йодированная	0,2	0,2	0,2	0,4	0,4
Соус молочный № 172		24,0	21,0	48	42,0
Выход готового блюда		80	70,0	160,0	140,0

Технологический процесс

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят до готовности, нарезают на куски и дважды измельчают через мясорубку. В массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают, затем вводят взбитые в густую пену белки яиц. Подготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, варят на пару 25-30 мин или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светлого-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин, добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – поверхность ровная, без трещин.

Цвет – серовато-коричневый.

Консистенция – однородная, рыхлая, сочная.

Запах – свойственный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего.

Вкус – характерный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу.

Пищевая ценность (на выход 160 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
36,0	27,2	4,4	74,82	4,42	0,08	0,3	0,1	406

Пищевая ценность (на выход 140 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
31,48	23,8	3,84	65,48	3,88	0,06	0,26	0,08	355,25

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.30/1

Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом и растительным маслом

Номер рецептуры: № 30/1

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	50	40	30
Картофель	37,3	28,0	23,3	18,7	14,0
Масса отварного картофеля		27,0	22,5	18,0	13,5
Морковь	13,9	11,1	9,3	7,4	5,6
Масса отварной моркови		11,0	9,2	7,3	5,5
Огурцы соленые	11,3	9,0	7,5	6,0	4,5
Лук репчатый	10,7	9,0	7,5	6,0	4,5
Масло растительное	9,0	9,0	7,5	6,0	4,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,4	0,3	0,3
Выход готового блюда		60,0	50,0	40,0	30,0

Технологический процесс

Картофель, морковь моют, счищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют масло растительное, соль и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет – свойственный овощам, входящим в рецептуру.

Консистенция – вареных овощей – мягкая, сырых – хрустящая.

Запах - свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего.

Вкус - характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

Пищевая ценность (на выход 60 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,8	9,0	5,5	11,68	0,43	0,03	0,02	2,53	106

Пищевая ценность (на выход 40 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,5	6,0	3,7	7,79	0,29	0,02	0,01	1,69	70,67

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.17-2/12

Пирожки печеные из дрожжевого теста со повидлом (джемом)

Номер рецептуры: № 17-2/12

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	35	70	70
Мука пшеничная	15,0	15,0	15,0	30,0	30,0
Сахар	1,0	1,0	1,0	2,0	2,0
Масло сливочное	0,5	0,5	0,5	1,0	1,0
Яйца куриные	1/20шт	1,5	1,5	3,0	3,0
Дрожжи	0,5	0,5	0,5	1,0	1,0
Соль йодированная	0,2	0,2	0,2	0,4	0,4
Молоко	4,0	4,0	4,0	8,0	8,0
Тесто дрожжевое сдобное		22,0	22,0	44,0	44,0
Повидло	18,0	18,0	18,0	36,0	36,0
Яйца куриные	1/40шт	1,0	1,0	2,0	2,0
Масло растительное	1,0	1,0	1,0	2,0	2,0
Выход готового блюда		35	35,0	70,0	70,0

Технологический процесс

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару, оставляют для брожения на 1,5-2 ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции. Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40°C на 1,5-2 ч, в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики, укладывают на кондитерские листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см, на середину каждой лепешки кладут повидло (жем), придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные маслом растительным, и оставляют для расстойки. Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 220-230°C до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - изделие соответствует форме (лодочкой, полумесяцем и др.), с равномерной корочкой.

Цвет - поверхности – светло-коричневый - золотистый.

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

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

Вкус - характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с джемом.

Пищевая ценность (на выход 35 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
4,12	3,49	42,38	21,85	0,88	0,05	0,05	0,11	214,0

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