

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.11/5

*Запеканка из творога с изюмом**Номер рецептуры: № 11/5*

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.-Часть 1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	150	120	130
Творог	87,5	86,7	130,0	104,0	172,3
Изюм	5,1	5,0	7,5	6,0	6,5
Крупа манная	7,0	7,0	10,5	8,4	9,1
Сахар	7,0	7,0	10,5	8,4	9,1
Яйца куриные	1/10шт	4,0	6,0	4,8	5,2
Масло растительное	1,0	1,0	1,5	1,2	1,3
Сметана 15% жирности	5,0	5,0	7,5	6,0	6,5
Вода	13,0	13,0	19,5	15,6	16,9
Соль йодированная	0,5	0,5	0,8	0,6	0,7
Выход готового блюда		100	150,0	120,0	130,0

Технологический процесс

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

При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают соусом.

Органолептические показатели качества

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

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

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 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
24,29	14,36	25,64	205,31	0,76	0,06	0,33	0,34	331,5

Пищевая ценность (на выход 130 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
21,05	12,45	22,2	177,94	0,66	0,05	0,29	0,29	287,3

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 № 4.16/2

*Суп картофельный с крупой**Номер рецептуры: № 16/2**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.-Часть1.*

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	250	180	150
Картофель	80,0	60,0	75,0	54,0	45,0
Крупа овсяная	12,0	12,0	15,0	10,8	9,0
Морковь	10,0	8,0	10,0	7,2	6,0
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Лук репчатый	7,1	6,0	7,5	5,4	4,5
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Вода	140,0	140,0	175,0	126,0	105,0
Выход готового блюда		200	250,0	180,0	150,0

Технологический процесс

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 промытую овсяную крупу, нарезанный картофель, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенные морковь, лук, соль и варят до готовности. 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.

Цвет - жидкости - серовато-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
2,7	4,4	16,3	18,81	0,99	0,10	0,05	5,20	117

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,02	3,29	12,23	14,11	0,74	0,07	0,04	3,90	87,75

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.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	110	100
Картофель	177,3	133,0	159,6	97,6	88,7
Молоко	20,0	20,0	24,0	14,6	13,3
Масло сливочное	5,0	5,0	6,0	3,6	3,3
Соль йодированная	1,0	1,0	1,2	0,8	0,7
Выход готового блюда		150	180,0	110,0	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 110 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,27	3,08	15,1	27,22	0,8	0,09	0,07	7,88	99,0

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.2/9

*Мясо кур отварное в соусе**Номер рецептуры: № 2/9*

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	80	70	60
Куры 1 категории	115,0	69,0	55,2	48,3	41,4
Мука пшеничная	3,0	3,0	2,4	2,1	1,8
Масло сливочное	3,0	3,0	2,4	2,1	1,8
Бульон куриный	55,0	55,0	44,0	38,5	33,0
Лук репчатый	2,4	2,0	1,6	1,4	1,2
Соль йодированная	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5
Выход готового блюда		100	80,0	70,0	60,0

Технологический процесс

Обработанные тушки кур кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), быстро доводят до кипения, нагрев уменьшают, добавляют соль, варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Отварные тушки кур охлаждают и нарубают на порции, отделяют мякоть от кости, заливают горячим соусом, доводят до кипения. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета), разводят горячим бульоном, добавляют нарезанный мелким кубиком и припущенный с маслом сливочным лук репчатый и варят 25-30 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – порционные куски в соусе.

Цвет – светло-серый.

Консистенция – мяса – мягкая, сочная, соуса – однородная, средней густоты.

Запах – свойственный для вареного мяса кур в белом соусе, без постороннего.

Вкус – характерный для вареного мяса кур в белом соусе.

Пищевая ценность (на выход 80 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
9,73	10,50	1,65	11,17	0,82	0,03	0,07	0,46	140

Пищевая ценность (на выход 60 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
7,3	7,88	1,24	8,38	0,6	0,02	0,05	0,34	105

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.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	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 № 4.15/4

*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. 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 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 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
5,88	5,37	28,11	87,77	0,94	0,13	0,10	0,37	185,4

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.15/10/4

*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