

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

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	0,32	154,5



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.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 № 4.15/2

Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной

Номер рецептуры: № 15/2

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	106,7	80,0	100,0	72,0	60,0
Морковь	20,0	16,0	20,0	14,4	12,0
Лук репчатый	9,5	8,0	10,0	7,2	6,0
Масло растительное	10,0	10,0	12,5	9,0	7,5
Говядина 1 категории	23,2	17,1	21,4	15,4	12,8
Лук репчатый	1,8	1,5	1,9	1,4	1,1
Яйца куриные	1/20штг	2,0	2,5	1,8	1,5
Вода	1,5	1,5	1,9	1,4	1,1
Фрикадельки мясные		15,0	18,8	13,5	11,3
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Вода или бульон	80,0	80,0	100,0	72,0	60,0
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 кубиками или дольками, морковь ломтиками, лук соломкой. Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон кладут картофель и варят 10-15 мин, добавляют припущенные овощи и варят до готовности, за 2-3 мин до окончания варки добавляют соль и сметану. Отдельно готовят мясной фарш из говядины с добавлением лука репчатого, смеси яйца и воды, формируют и припускают фрикадельки. При отпуске в суп кладут фрикадельки.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - на поверхности блески жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена, фрикадельки - одинакового размера.

Цвет - жидкой части - светло-серый, овощей и фрикаделек - характерный для их вида.

Консистенция - овощей - мягкая, фрикаделек - упругая, не разварившаяся, соотношение

Запах - свойственный для вареных овощей и мясных фрикаделек, без постороннего.

Вкус - характерный для вареных овощей и мясных фрикаделек.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
5,1	12,3	13,7	22,72	1,26	0,09	0,09	7,10	188

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,83	9,24	10,31	17,04	0,94	0,07	0,07	5,33	141

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.5/8

*Плов из отварного мяса говядины**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	200	180	150
Говядина 1 категории	108,7	80,0	64,0	57,6	48,0
Крупа рисовая	60,0	60,0	48,0	43,2	36,0
Морковь	37,5	30,0	24,0	21,6	18,0
Лук репчатый	17,9	15,0	12,0	10,8	9,0
Соль йодированная	1,5	1,5	1,2	1,1	0,9
Масло сливочное	10,0	10,0	8,0	7,2	6,0
Вода	130,0	130,0	104,0	93,6	78,0
Выход готового блюда		250	200,0	180,0	150,0

Технологический процесс

Мясо говядины варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают кусочки массой 20-30г. Очищенные морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой каши (1:2,1), добавляют припущенные морковь и лук репчатый, соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце варки – перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид – рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре.

Цвет – мяса светло-коричневый, риса – серовато-белый, овощей – светло-желтый.

Консистенция – мяса и риса - мягкая, плова – рассыпчатая, сочная.

Запах – свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего.

Вкус – характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, 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
14,86	14,58	34,65	23,00	2,19	0,07	0,12	0,96	332

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
11,15	10,94	25,99	17,25	1,64	0,05	0,09	0,72	249

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.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
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.Каляйн



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.4/6/4

Омлет с картофелем (запеченный)

Номер рецептуры: № 4/6

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	70	60	150
Яйца куриные	4/5 шт.	32,0	28,0	24,0	60,0
Молоко	20,0	20,0	17,5	15,0	37,5
Соль йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
Масло растительное	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0
Картофель	54,9	41,2	36,1	30,9	77,25
Масса отварного картофеля		40,0	35,0	30,0	75,0
Выход готового блюда		80	70,0	60,0	150,0

Технологический процесс

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиками (0,5x0,5см). Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца разбивают и добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка.

Цвет – светло-желтый с вкраплениями отварного картофеля.

Консистенция – нежная, пористая, упругая.

Запах – свойственный смеси яйца, молока и отварного картофеля, без постороннего.

Вкус – характерный смеси яйца, молока и отварного картофеля, 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
9,6	7,3	12,19	75,36	1,9	0,09	0,3	1,4	153,75



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.1/1

Горошек зеленый

Номер рецептуры: № 1/1

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	50	40	30
Горошек зеленый консервированный	153,8	100,0	50,0	40,0	30,0
Масло сливочное	5,0	5,0	2,5	2,0	1,5
Выход готового блюда		100	50,0	40,0	30,0

Технологический процесс

Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем отвар сливают. При отпуске горошек поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. При отпуске горошек можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - горошек сохранил форму, на поверхности блески масла сливочного.

Цвет-зеленый.

Консистенция — мягкая.

Запах — свойственный консервированному горошку и маслу сливочному, без постороннего.

Вкус - характерный консервированному горошку с привкусом масла сливочного.

Пищевая ценность (на выход 30 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,92	1,12	1,93	6,23	0,21	0,03	0,02	2,94	21,6

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



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.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
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