

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.14/4

Каша ячневая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 14/4

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 ячневая	40,0	40,0	36,0	30,0	24,0
Молоко	80,0	80,0	72,0	60,0	48,0
Сахар	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,5
Вода	100,0	100,0	90,0	75,0	60,0
Масло сливочное	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	120,0

Технологический процесс

Перебранную и промытую крупу кладут в кипящую воду и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят до готовности, периодически помешивая. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – поверхность без засохших пленок.

Цвет – светло-коричневый.

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

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

Вкус – характерный молочной ячневой 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
6,0	5,3	30,7	116,18	0,73	0,10	0,13	0,42	195

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
4,5	3,98	23,03	87,14	0,54	0,08	0,1	0,32	146,25

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.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 № 7.8/10/2

Кисель из клюквы

Номер рецептуры: № 8/10

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.-Часть2.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	180	150	100
Клюква	21,1	20,0	18,0	15,0	10,0
Сахар	20,0	20,0	18,0	15,0	10,0
Крахмал	8,0	8,0	7,2	6,0	4,0
Вода	186,0	186,0	167,4	139,5	93,0
Кисель из клюквы		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

Клюкву перебирают, удаляют плодоножки, промывают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей кипяченой водой и варят 10-15 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения и, при помешивании, вводят крахмал, разведенный охлажденным отваром (1 часть крахмала на 5 частей отвара), доводят до кипения. В конце добавляют отжатый сок. 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 – поверхность без пленок, без комков заварившегося крахмала.

Цвет – светло-красный.

Консистенция – вязкая, полужидкая, однородная.

Запах - свойственный клюкве, без постороннего.

Вкус - характерный для клюквы, 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
0,1	0,0	24,5	5,81	0,16	0,00	0,00	51,20	96

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.47-с/4

Суп-лапша на курином бульоне

Номер рецептуры: № 20/2

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
Макаронные изделия (вермишель)	16,0	16,0	20,0	14,4	12,0
Морковь	11,3	9,0	11,3	8,1	6,8
Лук репчатый	6,0	5,0	6,3	4,5	3,8
Масло сливочное	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Бульон куриный	180,0	180,0	225,0	162,0	135,0
Выход готового блюда		200	250,0	180,0	150,0

Технологический процесс

Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь и лук репчатый соломкой. Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением бульона (20% к массе) и масла. В кипящий куриный бульон кладут нарезанный картофель, варят 7-10 мин, затем добавляют макаронные изделия, припущенные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень (1 -2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - на поверхности блески жира, овощи и макаронные изделия сохранили форму.
Цвет - бульона - янтарный или светло-коричневый, плотной части - свойственный продуктам, входящих в рецептуру.
Консистенция - макаронных изделий и овощей - мягкая, соотношение жидкой и плотной
Запах - свойственный куриному бульону и овощей, без постороннего.
Вкус - характерный куриному бульону, овощей и макаронных изделий.

Пищевая ценность (на выход 200 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,9	2,8	11,1	10,26	0,34	0,03	0,01	0,38	78

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,40	2,06	8,35	7,70	0,26	0,02	0,01	0,29	58,5

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	0,48
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 нарезают 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	7,87	1,24	8,38	0,6	0,02	0,05	0,35	105



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.44/3

Каша гречневая рассыпчатая с овощами

Номер рецептуры: № 44/3

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	120	100
Крупа гречневая	69,0	69,0	82,8	55,2	46,0
Лук репчатый	17,9	15,0	18,0	12,0	10,0
Морковь	18,8	15,0	18,0	12,0	10,0
Вода	105,0	105,0	126,0	84,0	70,0
Соль йодированная	0,8	0,8	0,9	0,6	0,5
Масло сливочное	7,5	7,5	9,0	6,0	5,0
Выход готового блюда		150	180,0	120,0	100,0

Технологический процесс

Крупу перебирают, промывают всыпая в кипящую подсоленную воду и варят рассыпчатую кашу до готовности 30 мин. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками, затем припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Кашу соединяют с припущенными овощами, добавляют растопленное, доведенное до кипения, масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – зерна крупы набухшие, перемешанные с морковью и луком.

Цвет – светло-коричневый с вкраплениями оранжевого.

Консистенция – мягкая.

Запах – свойственный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без постороннего.

Вкус – характерный для гречневой каши с припущенными овощами и 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
8,6	6,8	37,8	23,81	4,25	0,23	0,13	0,90	250

Пищевая ценность (на выход 120 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
6,9	5,4	30,24	19,05	3,4	0,18	0,10	0,72	200



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

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 № 7.14/7

Суфле из рыбы

Номер рецептуры: № 14/7

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.-Часть2.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	70	160	130
Минтай неразделанный	156,5	72,0	63,0	144,0	117,0
Масса отварной рыбы		58,0	50,8	116,0	94,4
Молоко	27,0	27,0	23,6	54,1	43,9
Мука пшеничная	2,6	2,6	2,3	5,3	4,2
Масло сливочное	1,0	1,0	0,9	2,1	1,6
Соль йодированная	0,2	0,2	0,2	0,5	0,3
Соус молочный		26,0	22,8	52,0	42,4
Яйца куриные	¼ шт	10,0	8,8	20,0	16,4
Масло сливочное	1,0	1,0	0,9	2,1	1,6
Выход готового блюда		80	70,0	160,0	130,0

Технологический процесс

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин при температуре 180-200С. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-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 – серый.

Консистенция – однородная, рыхлая, сочная.

Запах – свойственный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего.

Вкус – характерный вареной рыбе 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
23,6	6,8	5,2	95,46	1,3	0,08	0,2	0,14	178

Пищевая ценность (на выход 130 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
19,2	5,5	4,2	77,56	1,06	0,07	0,16	0,11	144,6

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.20/1

Салат из отварной свеклы с растительным маслом

Номер рецептуры: № 20/1

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
Свекла	73,8	59,0	49,2	39,3	29,5
Свекла отварная		56,0	46,7	37,3	28,0
Масло растительное	5,0	5,0	4,2	3,3	2,5
Выход готового блюда		60,0	50,0	40,0	30,0

Технологический процесс

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой (или натирают на терке). Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного.

Цвет - свеклы - темно-красный или бордовый.

Консистенция - мягкая.

Запах - свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным, без постороннего.

Вкус - характерный вареной свекле в сочетании 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	5,0	4,1	19,25	0,73	0,01	0,02	1,16	64

Пищевая ценность (на выход 40 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,55	3,30	2,72	12,84	0,49	0,01	0,01	0,77	42,7



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
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.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