

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.8/4

*Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным**Номер рецептуры: № 8/4*

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
Геркулес овсяный	36,0	36,0	32,4	27,0	21,6
Молоко	80,0	80,0	72,0	60,0	48,0
Сахар	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Вода	100,0	100,0	90,0	75,0	60,0
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,5
Масло сливочное	5,0	5,0	4,5	3,8	3,0
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	120,0

Технологический процесс

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль и всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – поверхность без засохших пленок.

Цвет – сероватый.

Консистенция – густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены.

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

Вкус – характерный овсяной 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
6,4	7,4	27,2	104,71	1,24	0,14	0,13	0,42	202

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
4,8	5,55	20,4	78,53	0,93	0,1	0,09	0,32	151,5



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 № 7.282

*Свекольник со сметаной**Номер рецептуры: № 5/2*

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	66,3	53,0	66,3	47,7	39,8
Картофель	46,7	35,0	43,8	31,5	26,3
Морковь	10,0	8,0	10,0	7,2	6,0
Лук репчатый	10,7	9,0	11,3	8,1	6,8
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Сахар	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Вода	160,0	160,0	200,0	144,0	120,0
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
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

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель - брусочками, морковь — соломкой, лук репчатый - полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид - на поверхности жидкой части блески жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки
Цвет - жидкой части темно-малиновый, овощей свойственный.
Консистенция - овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует
Запах - свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, 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	4,4	11,7	31,74	1,07	0,05	0,05	5,45	93

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	3,28	8,75	23,81	0,80	0,03	0,04	4,08	69,75

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.43/3

Макаронные изделия отварные

Номер рецептуры: № 43/3

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	120	100
Макароны (вермишель)	51,0	51,0	61,2	40,8	34,0
Масло сливочное	5,0	5,0	6,0	4,0	3,3
Соль йодированная	1,0	1,0	1,2	0,8	0,7
Выход готового блюда		150	180,0	120,0	100,0

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, перемешивают и прогревают 3-5 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – макаронные изделия не разварены, форма сохранена.

Цвет – светло-серый или светло-кремовый.

Консистенция – мягкая, не слипшаяся.

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

Вкус – характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным.

Пищевая ценность (на выход 120 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
4,2	3,02	25,93	10,26	0,6	0,05	0,02	0,00	150,5

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
5,25	3,78	32,4	12,8	0,75	0,06	0,02	0,00	188,12

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.35/2

*Фрикадельки мясные**Номер рецептуры: № 35/2*

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	80	100	50
Говядина I категории	31,3	23,0	92,0	115,0	57,5
Лук репчатый	2,4	2,0	8,0	10,0	5,0
Вода или бульон	2,0	2,0	8,0	10,0	5,0
Яйца куриные	1/20шт	2,0	8,0	10,0	5,0
Соль йодированная	0,2	0,2	0,8	1,0	0,5
Фрикадельки мясные		20,	80,0	100,0	50,0
Выход готового блюда		20	80,0	100,0	50,0

Технологический процесс

Мясо говядины измельчают дважды через мясорубку, соединяют с нарезанным мелким кубиком луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо перемешивают. Из приготовленной массы формируют шарики массой 12-13 г, припускают в воде до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска в бульоне при температуре 70 – 75оС.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - форма шариков сохранена.

Цвет - серовато-коричневый.

Консистенция - мягкая, плотная, сочная.

Запах - свойственный для вареного мяса с луком, без постороннего.

Вкус - характерный для вареного мяса с луком.

Пищевая ценность (на выход 50 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
10,50	8,44	0,40	9,76	1,48	0,03	0,09	0,20	120

Пищевая ценность (на выход 80 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
16,8	13,5	0,64	15,6	2,37	0,05	0,14	0,32	75

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Каляна

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.6/10

Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: № 6/10

Наименование сборника рецептов: 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 № 4.22/2

Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: № 22/2

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
Крупа рисовая	12,0	12,0	15,0	10,8	9,0
Молоко	100,0	100,0	125,0	90,0	75,0
Вода	110,0	110,0	137,5	99,0	82,5
Масло сливочное	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
Сахар	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,6	0,5	0,4
Выход готового блюда		200	250,0	180,0	150,0

Технологический процесс

Рисовую крупу промывают и варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин., затем добавляют горячее кипяченое молоко, соль, сахар и варят до готовности, в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - на поверхности блески жира, крупа не разварена.

Цвет - жидкой части - светло-кремовый, крупы - белый,

Консистенция - крупы - мягкая, соотношении плотной и жидкой части соответствует

Запах - свойственный вареному рису с молоком и сливочным маслом, без постороннего.

Вкус - характерный вареному рису с молоком и сливочным маслом, 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
3,5	4,2	14,2	108,54	0,21	0,04	0,13	0,52	108

Пищевая ценность (на выход 180 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,18	3,78	12,74	97,69	0,19	0,03	0,11	0,47	97,2

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.103

*Ватрушка с творогом**Номер рецептуры: № 5/12**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	65	35	70
Мука пшеничная	25,0	25,0	25,0	13,5	27,0
Молоко	12,5	12,5	12,5	6,7	13,4
Яйца куриные	1/4штг	10,0	10,0	5,4	10,8
Сахар	10,0	10,0	10,0	5,4	10,8
Творог	25,0	25,0	25,0	13,5	27,0
Дрожжи	2,0	2,0	2,0	1,1	2,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,5	0,3	0,6
Масло растительное	5,0	5,0	5,0	2,7	5,4
Выход готового блюда		65	65,0	35,0	70,0

Технологический процесс

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добавляют 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку, тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Творог протирают и смешивают с 1/2 частью сахара и 1/4 яйца. Из теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин, затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем из творога. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 220-230°C до образования румяной корочки 8-10 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид - форма изделия округло-плоская, с равномерной корочкой, с фаршем посредине.

Цвет - поверхность основы и фарша светло-коричневая - золотистая.

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

Запах - свойственный изделию из дрожжевого теста и творога, без постороннего.

Вкус - характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без подгорелости.

Пищевая ценность (на выход 70 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
9,2	8,7	28,2	65,0	0,72	0,06	0,13	0,13	228

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.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, добавляя 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