

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.9/5

Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 9/5

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	150	130	180
Творог	92,9	92,0	138,0	119,6	165,6
Крупа манная	6,5	6,5	9,8	8,45	12,0
Сахар	6,5	6,5	9,8	8,45	12,0
Яйца куриные	1/10шт	4,0	6,0	5,2	7,2
Масло растительное	1,0	1,0	1,5	1,3	1,8
Сметана 15% жирности	2,0	2,0	3,0	2,6	3,6
Вода	10,0	10,0	15,0	13,0	18,0
Выход готового блюда		100	150,0	130,0	180,0

Технологический процесс

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

Органолептические показатели качества

Внешний вид – порционные куски прямоугольной или квадратной формы, поверхность гладкая, без трещин, полита соусом.

Цвет – корочки – золотистый, на разрезе – светло-кремовый.

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 130 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
21,97	12,48	17,17	182,87	0,65	0,05	0,3	0,3	271,7

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
25,35	14,40	19,81	211,00	0,75	0,06	0,35	0,35	313,5



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 № 7.15/10/1

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.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
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 100 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,1	0,04	0,34	2,04	0,1	0,00	0,01	44,5	32,5



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.6/2

Щи из свежей капусты со сметаной

Номер рецептуры: № 6/2

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
Капуста белокочанная	62,5	50,0	62,5	45,0	37,5
Картофель	26,7	20,0	25,0	18,0	15,0
Морковь	15,0	12,0	15,0	10,8	9,0
Масло растительное	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Вода или бульон мясной	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

Капусту нарезают квадратными ломтиками, картофель - кубиками, морковь - ломтиками. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин, в конце добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид — на поверхности блески жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена.
Цвет — отвара (бульона) — светло-коричневый, овощей — характерный для их вида.
Консистенция - 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
1,5	2,5	6,0	32,75	0,52	0,03	0,04	10,85	53

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,11	1,91	4,51	24,57	0,39	0,03	0,03	8,13	39,75

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	120	100
Картофель	177,3	133,0	159,6	106,4	88,7
Молоко	20,0	20,0	24,0	16,0	13,3
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

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 протирачную 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 120 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,48	3,36	16,48	29,7	0,87	0,1	0,08	8,6	108

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.9/8

Печень по-строгановски

Номер рецептуры: № 9/8

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	100	80	50
Печень	100,0	41,5	69,2	55,3	34,6
Масло растительное	8,0	4,0	6,7	5,3	3,3
Сметана 15 % жирности	35,0	17,5	29,2	23,3	14,6
Масло сливочное	3,5	1,8	2,9	2,3	1,5
Мука пшеничная	3,5	1,8	2,9	2,3	1,5
Вода	35,0	17,5	29,2	23,3	14,6
Соль йодированная	0,5	0,25	0,4	0,3	0,2
Соус сметанный		30,0	50,0	40,0	25,0
Выход готового блюда		60	100,0	80,0	50,0

Технологический процесс

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 минут. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 минут, добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – брусочки печени в соусе.

Цвет – печени –коричневый, соуса –кремовый.

Консистенция – печени – мягкая; соуса – однородная.

Запах – свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего.

Вкус – характерный для жареной печени с соусом сметанным, без привкуса подгорелого.

Пищевая ценность (на выход 80 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
10,06	10,53	2,01	21,63	3,39	0,13	0,99	7,32	86,4

Пищевая ценность (на выход 60 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
7,55	7,9	1,5	16,22	2,54	0,09	0,74	5,49	64,8

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. Калоян

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.038/1

Омлет запеченный

Номер рецептуры: № 2/6

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	150	120	100
Яйца куриные	1 1/2 шт.	60,0	112,5	90,0	75,0
Молоко	22,0	22,0	41,4	33,0	27,5
Масло сливочное	2,0	2,0	3,9	6,6	2,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,9	0,8	0,6
Масло сливочное	4,0	4,0	7,5	6,0	5,0
Выход готового блюда		80	150,0	120,0	100,0

Технологический процесс

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выливают яично-молочную смесь и варят на пару или запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С 8-10 мин до полного загустения. Отпускают с растопленным сливочным маслом. При отпуске омлет поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества

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

Цвет – светло-желтый.

Консистенция – нежная, пористая, упругая.

Запах – свойственный смеси яйца и молока, без постороннего.

Вкус – характерный смеси яйца и молока, 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
14,64	19,7	2,61	103,4	2,52	0,08	0,45	0,21	245,6

Пищевая ценность (на выход 120 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
11,7	15,78	2,12	82,74	2,01	0,06	0,36	0,17	195,6

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

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. 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
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

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