

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

## 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. Грашенков, 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	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
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>120,0</b>

*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	0,3	154,5

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Каляна

## 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
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>100,0</b>

*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 № 4.27/2

*Суп-пюре из разных овощей*

Номер рецептуры: № 15/2

**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.-Часть1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	250	180	150
Капуста белокочанная	20,0	16,0	20,0	14,4	12,0
Картофель	24,0	18,0	22,5	16,2	13,5
Горошек зеленый	18,5	12,0	15,0	10,8	9,0
Морковь	15,0	12,0	15,0	10,8	9,0
Лук репчатый	9,5	8,0	10,0	7,2	6,0
Мука пшеничная	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Масло сливочное	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Молоко	30,0	30,0	37,5	27,0	22,5
Вода	150,0	150,0	187,5	135,0	112,5
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>250,0</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>

*Технологический процесс*

Овощи очищают, картофель и белокочанную капусту варят отдельно, морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 5-10 мин до окончания припускания добавляют зеленый горошек. Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии. Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят водой и проваривают 7-10 мин. (готовят соус). Протертые овощи, соединяют с белым соусом, добавляют горячее молоко, соль и проваривают 5-10 мин. В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень (1-2 г).

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса, без поверхностной пленки.  
Цвет - характерный для вареных овощей и продуктов, входящих в рецептуру.  
Консистенция - однородная, пюреобразная, без признаков отслаивания жидкости.  
Запах - свойственный для продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего.  
Вкус - характерный для продуктов, входящих 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	3,6	9,5	52,52	0,53	0,07	0,08	6,24	81

*Пищевая ценность (на выход 150 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,01	2,67	7,09	39,39	0,39	0,05	0,06	4,68	60,75





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



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15/8

#### *Биточки (котлеты) из мяса говядины с рисом паровые*

Номер рецептуры: № 15/8

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	130	180
Говядина I категории	87,0	64,0	56,0	104,0	144,0
Крупа рисовая	7,0	7,0	6,1	11,4	15,7
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	1,3	1,8
Вода	30,0	30,0	26,3	48,7	67,5
Масло сливочное	4,0	4,0	3,5	6,5	9,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80,0</b>	<b>70,0</b>	<b>130,0</b>	<b>180,0</b>

#### *Технологический процесс*

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Рис варят в воде (1:3,5) до готовности, охлаждают, добавляют в мясной фарш и повторно измельчают через мясорубку. В массу добавляют воду, соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют, формируют биточки округлой формы или котлеты овально-продолговатой и варят на пару 20-25 минут. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения, маслом сливочным.

#### *Органолептические показатели качества*

Внешний вид – поверхность без трещин, форма изделия сохранена.

Цвет – серый или серо-коричневый.

Консистенция – однородная, рыхлая, сочная.

Запах – свойственный изделиям из котлетной массы говядины с рисом, без постороннего.

Вкус – характерный изделиям из котлетной массы говядины с рисом.

#### *Пищевая ценность (на выход 130г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
19,01	18,85	7,64	14,6	2,58	0,05	0,13	0,00	277,88

#### *Пищевая ценность (на выход 180 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
26,33	26,10	10,58	20,25	3,58	0,07	0,18	0,00	384,75

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.4/11

*Соус молочный с овощами*

Номер рецептуры: № 4/11

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Грашенков, 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	50	30	20
Мука пшеничная	45,0	45,0	2,3	1,4	0,9
Масло сливочное	45,0	45,0	2,3	1,4	0,9
Молоко	450,0	450,0	22,5	13,5	9,0
Вода	450,0	450,0	22,5	13,5	9,0
Сахар	9,0	9,0	0,5	0,3	0,2
Соль йодированная	7,2	7,2	0,4	0,2	0,1
<b>Соус молочный (для подачи к блюду)</b>		<b>900,0</b>	<b>45,0</b>	<b>27,0</b>	<b>18,0</b>
Лук репчатый	119,0	100,0	5,0	3,0	2,0
Морковь	112,5	90,0	4,5	2,7	1,8
Масло сливочное	20,0	20,0	1,0	0,6	0,4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>1000</b>	<b>50,0</b>	<b>30,0</b>	<b>20,0</b>

*Технологический процесс*

Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50С, просеивают и растирают с маслом сливочным до однородной массы. Массу разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сахар и процеживают. Очищенные морковь и лук нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного до размягчения, затем в готовый соус добавляют припущенные овощи и доводят до кипения.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, без пленки на поверхности.  
Цвет- кремовый с вкраплениями оранжевого.  
Консистенция – соуса – однородная, без комков заварившейся муки, овощей - мягкая.  
Запах - свойственный для соуса молочного с овощами, без постороннего.  
Вкус - характерный для соуса молочного с овощами.

*Пищевая ценность (на выход 20 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
0,39	1,18	1,35	10,96	0,05	0,00	0,01	0,13	17,52



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
<b>Компот из сухофруктов</b>		<b>200,0</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>70,0</b>
Витамин С	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>70,0</b>

#### 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 № 4.6/5

*Сырники из творога**Номер рецептуры: № 6/5*

*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.-Часть 1

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	150	130	80
Творог	90,9	90,0	135,0	117,0	72,0
Мука пшеничная	14,0	14,0	21,0	18,2	11,2
Яйца куриные	1/10шт	4,0	6,0	5,2	3,2
Сахар	10,0	10,0	15,0	13,0	8,0
Соль йодированная	0,5	0,5	0,8	0,65	0,4
Масло растительное	2,0	2,0	3,0	2,6	1,6
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>	<b>150,0</b>	<b>130,0</b>	<b>80,0</b>

*Технологический процесс*

В протертый творог добавляют просеянную муку (2/3), яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в оставшейся муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, затем укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования румяной корочки 15-20 мин. Готовые сырники отпускают с соусом или со сметаной, доведенной до кипения.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – форма округлая, поверхность ровная.

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

Консистенция – однородная, рыхлая.

Запах – свойственный для сырников из творога и продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего.

Вкус – характерный для сырников из творога и продуктов, входящих 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
22,26	12,29	26,44	176,7	0,76	0,06	0,28	0,23	308,1

*Пищевая ценность (на выход 150 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
25,69	14,18	30,51	203,89	0,88	0,07	0,32	0,27	355,5



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
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>100,0</b>

*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