

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.4/4

*Каша кукурузная молочная с маслом сливочным**Номер рецептуры: № 4/4**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	150	120
Крупа кукурузная	20,0	20,0	18,0	15,0	12,0
Молоко	114,0	114,0	102,6	85,5	68,4
Сахар	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,5
Вода	80,0	80,0	72,0	60,0	48,0
Масло сливочное	4,0	4,0	3,6	3,0	2,4
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	120,0

Технологический процесс

Промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – поверхность без засохших пленок.

Цвет – желтый.

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

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

Вкус – характерный кукурузной 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
4,5	5,9	22,0	125,33	0,31	0,04	0,15	0,59	159

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,38	4,43	16,5	93,99	0,23	0,03	0,11	0,44	119,25

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 № 4.14/2

Суп из овощей со сметаной

Номер рецептуры: № 14/2

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
Капуста белокочанная	20,0	16,0	20,0	14,4	12,0
Картофель	53,3	40,0	50,0	36,0	30,0
Морковь	10,0	8,0	10,0	7,2	6,0
Лук репчатый	9,5	8,0	10,0	7,2	6,0
Горошек зеленый консервированный	10,8	7,0	8,8	6,3	5,3
Масло растительное	5,0	5,0	6,3	4,5	3,8
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Вода или бульон	150,0	150,0	187,5	135,0	112,5
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

Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, белокочанную капусту, морковь и лук - соломкой. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. В кипящую воду или бульон последовательно кладут нарезанные картофель, белокочанную капусту, за 10-15 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи, горошек зеленый, 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 - блестящие жиры, сметаны, зелень, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет - овощей - характерный для их вида, жиры - светло-желтый.

Консистенция - овощей мягкая, соотношение массы плотной и жидкой части соответствует

Запах - свойственный для вареных овощей, входящих в рецептуру, без постороннего.

Вкус - характерный для вареных овощей, 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
1,5	5,2	8,3	22,62	0,58	0,05	0,04	6,85	87

Пищевая ценность (на выход 150 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,16	3,93	6,21	16,96	0,43	0,04	0,03	5,13	65,25

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.45/3

Каша рисовая рассыпчатая с овощами

Номер рецептуры: № 45/3

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	110	130	100
Крупа рисовая	53,0	53,0	39,8	45,9	35,3
Вода	110,0	110,0	80,6	95,3	73,3
Соль йодированная	1,0	1,0	0,8	0,9	0,7
Масло сливочное	4,0	4,0	2,9	3,5	2,7
Выход готового блюда		150	110,0	130,0	100,0

Технологический процесс

Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности 30 мин, затем добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – зерна сохранили форму, не разварившиеся.

Цвет – белый или серовато-белый.

Консистенция – рассыпчатая, мягкая, однородная.

Запах – свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус – характерный вареному рису с 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
3,7	3,4	37,1	8,61	0,55	0,04	0,02	0,00	197

Пищевая ценность (на выход 110 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,68	2,46	27,23	6,3	0,4	0,02	0,02	0,00	144,43

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.5/7

Рыба жареная

Номер рецептуры: № 5/7

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.-Часть 2

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	70	60	50
Минтай неразделанный	180,8	90,4	79,1	67,8	56,5
Мука пшеничная	4,0	4,0	3,5	3,0	2,5
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,5
Масло растительное	2,0	2,0	1,8	1,5	1,3
Выход готового блюда		80	70,0	60,0	50,0

Технологический процесс

Обработанную рыбу разделяют на филе с кожей и костей, нарезают порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, кладут на функциональную емкость, смазанную растительным маслом и жарят в жарочном шкафу 20-25 мин при температуре 220-230С. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид – форма порционных кусков сохранена.
Цвет – поверхности – золотистый, на разрезе - свойственный.
Консистенция – мягкая, сочная.
Запах – свойственный жареной рыбе, без постороннего.
Вкус – характерный жареной рыбе.

Пищевая ценность (на выход 80 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
13,3	2,3	2,8	31,86	0,68	0,08	0,08	0,29	85

Пищевая ценность (на выход 60 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
9,98	1,73	2,1	23,89	0,5	0,06	0,06	0,22	63,75



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.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 № 7.21/3

Биточки (котлеты) картофельные запеченные

Номер рецептуры: № 21/3

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.-Часть 1.

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	180	130	100
Картофель	208,0	156,0	187,2	135,2	104,0
Яйца куриные	3/20шт	6,0	7,2	5,2	4,0
Масло сливочное	4,0	4,0	4,8	3,5	2,7
Мука пшеничная	7,5	7,5	9,0	6,5	5,0
Соль йодированная	1,0	1,0	1,2	0,9	0,7
Масло растительное	2,0	2,0	2,4	1,7	1,3
Сметана 15% жирности	20,0	20,0	20,0	17,3	13,3
Выход готового блюда		150/20	180,0	130,0	100,0

Технологический процесс

Очищенный картофель варят в подсоленной воде, отвар сливают, картофель подсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до температуры 50-60С, добавляют смесь яйца, растопленное масло сливочное. Массу перемешивают и формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки – округлой формы, панируют в муке, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной, доведенной до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – котлеты овально-продолговатой (биточки – округлой) формы, без трещин на поверхности.

Цвет – поверхности – золотистый, на разрезе – светло-кремовый или светло-желтый.

Консистенция – мягкая, однородная, рыхлая.

Запах – свойственный для вареного картофеля в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего.

Вкус – характерный для вареного картофеля в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру.

Пищевая ценность (на выход 180/20 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
5,28	6,72	33,48	26,28	1,75	0,18	0,13	14,98	219,6

Пищевая ценность (на выход 150/20 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
4,4	5,6	27,9	21,90	1,46	0,15	0,11	12,48	183



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