

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.16/4

*Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным*

Номер рецептуры: № 16/4

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	30
Крупа рисовая	15,0	15,0	13,5	11,3	2,3
Крупа пшено	11,0	11,0	9,9	8,3	1,7
Молоко	102,0	102,0	91,8	76,5	15,3
Вода	70,0	70,0	63,0	52,5	10,5
Сахар	5,0	5,0	4,5	3,8	0,8
Соль йодированная	0,8	0,8	0,7	0,6	0,1
Масло сливочное	4,0	4,0	3,6	3,0	0,6
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>30,0</b>

*Технологический процесс*

Рис и пшено перебирают, промывают водой сначала теплой, а затем холодной несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы и доводят до готовности под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – поверхность без засохших пленок.

Цвет – белый с желтым оттенком.

Консистенция – густая, на тарелке слегка расплывается, зерна набухшие, хорошо разварены.

Запах – свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус – характерный молочной каше из смеси круп 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
5,0	5,9	25,6	114,95	0,52	0,07	0,13	0,53	175

*Пищевая ценность (на выход 150 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,75	4,4	19,2	86,21	0,39	0,05	0,09	0,39	131,25

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.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
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 № 4.2/2

*Борщ со сметаной*

Номер рецептуры: № 2/2

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	30,0	24,0	30,0	21,6	18,0
Капуста белокочанная	40,0	32,0	40,0	28,8	24,0
Морковь	10,0	8,0	10,0	7,2	6,0
Лук репчатый	4,8	4,0	5,0	3,6	3,0
Картофель	26,7	20,0	25,0	18,0	15,0
Мука пшеничная	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	3,6	3,0
Сахар	2,0	2,0	2,5	1,8	1,5
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	0,9	0,8
Вода	160,0	160,0	200,0	144,0	120,0
Сметана 15% жирности	5,0	5,0	6,3	4,5	3,8
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>250,0</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>

*Технологический процесс*

Очищенные овощи нарезают: картофель - брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук - соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета) и разводят водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид - на поверхности жидкой части блестящая жирная и сметанная. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет — жидкой части от малиново-красного до темно-красного, блесков жира — оранжевый, овощей - характерный для их вида.

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

Запах - свойственный вареным и припущенным овощам, 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	4,3	10,3	33,48	0,75	0,04	0,04	8,65	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
1,30	3,25	7,71	25,11	0,56	0,03	0,03	6,48	65,25

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.3/9

*Рагу из мяса кур**Номер рецептуры: № 3/9*

*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	180	150	100
Куры 1 категории	184,0	110,4	99,4	82,8	55,2
<b>Масса отварной птицы</b>		<b>80,0</b>	<b>72,0</b>	<b>60,0</b>	<b>40,0</b>
Картофель	153,6	115,2	103,7	86,4	57,6
Масло растительное	11,2	11,2	10,1	8,4	5,6
<b>Масса обжаренного картофеля</b>		<b>80,0</b>	<b>72,0</b>	<b>60,0</b>	<b>40,0</b>
Морковь	22,0	17,6	15,8	13,2	8,8
<b>Масса припущенной моркови</b>		<b>16,0</b>	<b>14,4</b>	<b>12,0</b>	<b>8,0</b>
Лук репчатый	15,2	12,8	11,5	9,6	6,4
<b>Масса припущенного лука</b>		<b>9,6</b>	<b>8,6</b>	<b>7,2</b>	<b>4,8</b>
Мука пшеничная	3,2	3,2	2,9	2,4	1,6
Вода	56,0	56,0	50,4	42,0	28,0
Соль йодированная	1,6	1,6	1,4	1,2	0,8
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	<b>180,0</b>	<b>150,0</b>	<b>100,0</b>

*Технологический процесс*

Обработанные тушки кур кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении, периодически снимая пену, затем охлаждают, отделяют мякоть от кости и нарезают на куски массой 25 г. очищенные картофель и морковь нарезают кубиками, репчатый лук – дольками, нарезанные овощи припускают с добавлением воды (20% к массе), очищенный картофель нарезают кубиками и обжаривают до полуготовности, муку подсушивают до кремового цвета. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин, добавляют соль и доводят до кипения. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель, заливают соусом и тушат 15-20 мин.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – мясо птицы и овощи сохранили форму.

Цвет – свойственный тушеному мясу и входящих в рецептуру овощей.

Консистенция – мяса и овощей – мягкая, сочная.

Запах – свойственный для тушеного мяса, овощей и соуса, без постороннего.

Вкус – характерный для тушеного мяса, овощей и соуса, 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
19,8	21,8	19,2	35,31	2,22	0,13	0,18	5,69	354

*Пищевая ценность (на выход 150 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
14,85	16,35	14,4	26,48	1,66	0,09	0,14	4,27	265,5



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  
детский сад № 327  
А.С.Калоян

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.3/5

*Лапшевник*

*Номер рецептуры: № 3/5*

*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	150	160	130
Макаронны	30,0	30,0	45,0	48,0	39,0
Сахар	5,0	5,0	7,5	8,0	6,5
Сметана 15% жирности	5,0	5,0	7,5	8,0	6,5
Яйца куриные	1/8шт	5,0	7,5	8,0	6,5
Вода	75,0	75,0	112,5	120,0	97,5
Соль йодированная	1,0	1,0	1,5	1,6	1,3
Масло растительное	2,0	2,0	3,0	3,2	2,6
Масло сливочное	2,0	2,0	3,0	3,2	2,6
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>	<b>150,0</b>	<b>160,0</b>	<b>130,0</b>

*Технологический процесс*

Лапшу или вермишель варят в подсоленной воде в соотношении 1:2,5, не откидывая. В отварную лапшу добавляют сырые яйца, сахар и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом функциональную емкость, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют. Отпускают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность полита сливочным маслом.

Цвет – корочки - золотистый.

Консистенция – мягкая, рыхлая, однородная.

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

Вкус – характерный для отварных макаронных изделий со сливочным маслом, сладковатый, без подгорелости.

*Пищевая ценность (на выход 160 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
12,96	10,4	39,2	81,74	1,06	0,08	0,14	0,1	304,0

*Пищевая ценность (на выход 130 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
10,53	8,45	31,85	66,42	0,9	0,07	0,11	0,08	247,0





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
<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

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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7/12

*Ватрушка с яблоками**Номер рецептуры: № 7/12*

*Наименование сборника рецептов:* 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	65	35	70
Мука пшеничная	32,5	32,5	32,5	17,5	35,0
Сахар	2,3	2,3	2,3	1,2	2,4
Яйца куриные	¼ шт	3,0	3,0	1,6	3,2
Дрожжи	1,2	1,2	1,2	0,6	1,2
Соль йодированная	0,4	0,4	0,4	0,2	0,4
Молоко	13,0	13,0	13,0	7,0	14,0
<b>Тесто дрожжевое сдобное</b>		<b>50,0</b>	<b>50,0</b>	<b>26,9</b>	<b>53,8</b>
Мука пшеничная	2,0	2,0	2,0	1,1	2,2
Масло (для смазки)	2,0	2,0	2,0	1,1	2,2
Яблоки	31,4	22,0	22,0	11,8	23,6
Сахар	5,0	5,0	5,0	2,7	5,4
<b>Фарш из яблок</b>		<b>26,0</b>	<b>26,0</b>	<b>14,0</b>	<b>28,0</b>
Масло растительное	3,0	3,0	3,0	1,6	3,2
<b>Выход готового блюда</b>		<b>65</b>	<b>65,0</b>	<b>35,0</b>	<b>70,0</b>

*Технологический процесс*

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В молоко добавляют разведенные дрожжи, сахар, соль, смесь яйца, растительное масло и замешивают тесто, ставят для брожения на 2-2,5 часа. Из теста формируют шарики, укладывают на лист, смазанный растительным маслом, оставляют для расстойки на 5-10 минут, затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют яблочным фаршем. Для приготовления фарша очищенные от кожицы и семенного гнезда яблоки нарезают ломтиками и соединяют с сахаром. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 220-230 °С до образования румяной корочки 8-10 минут.

*Органолептические показатели качества*

Внешний вид – форма изделия – округло-плоская, с равномерной корочкой, с фаршем в центре.  
Цвет – поверхность основы золотистая, яблок – светло-коричневая.  
Консистенция – корочки – мягкая, слегка хрустящая, тестовой части – однородная, пористая..  
Запах - свойственный изделию из дрожжевого теста и печеных яблок, без постороннего.  
Вкус - характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с яблоками, сладковатый.

*Пищевая ценность (на выход 70 г)*

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
4,74	6,03	32,63	27,05	0,93	0,06	0,05	0,45	204,6