

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
МКДОУ « Детский сад №58»**

### Нормы отходов и выходов на 100 граммов продукта

Наименование продуктов	Масса сырого продукта, г	% отхода при холодной обработке	Масса сырого продукта, г (нетто)	% потерь при тепловой обработке	Способ приготовления	Выход готового изделия, г (нетто)
Мясо	100	26.4 - 29.6	70 75	38	вареное	42
				40	тушеное	40
Печенка	100	10	90	22	тушеная	70
Куры (полупотрошенные)	100	30	70	28	вареное	50
				31	запеченные	48
Рыба	100	40 - 50	60 - 50	22	запеченная	48
					тушеная	48
Рыбное филе	100	10	90	22	запеченная	70

### Нормы потерь при тепловой обработке блюд из творога и яиц

Наименование блюд	% потерь к массе полуфабриката	% выхода готовой пищи к массе полуфабриката
Сырники	15	85
Яичница	12	88
Яичница с овощами	20	80
Омлет	8	92
Омлет, фаршированная с морковью	17	83
Омлет, фаршированная помидорами и кабачками	20	80

### Нормы потерь при тепловой обработке мучных изделий

Наименование блюд	% потерь к массе полуфабриката	% выхода готовой пищи к массе полуфабриката
Блины	15	85
Оладьи	10	90
Ватрушки	15	85
Кулебяки	10	90
Булочки	14	86
Блинчики из пресного теста	35	65
Блины	25	75
<b>При приготовлении крупяных изделий:</b>		
Запеканки из круп	10	90
Крупеники, макаронники	15	85
Биточки, котлеты	10	90

**Нормы привара при изготовлении блюд из круп**  
(количество круп, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш)

Наименование и характеристика каши	На 1 кг выхода каши		Из 1 кг крупы – выход каши			Привар %	Влажность в % (допускаются отклонения $\pm 1,5\%$ )
<b>Гречневая</b>							
рассыпчатая	476	0.71	1.50	21	2.10	110	60
вязкая	250	0.80	3.20	40	4.00	300	79
<b>Пшеничная</b>							
рассыпчатая	400	0.72	1.80	25	2.50	150	66
вязкая	250	0.80	3.20	40	4.0	300	79
жидкая	200	0.84	4.20	50	5.0	400	83
<b>Рисовая</b>							
рассыпчатая	357	0.75	2.10	28	2.80	180	70
вязкая	222	0.82	3.70	45	4.50	350	81
жидкая	154	0.88	5.70	65	6.50	550	87
<b>Перловая</b>							
рассыпчатая	333	0.80	2.40	30	3.00	200	72
вязкая	222	0.82	3.70	45	4.50	350	81
<b>Ячневая</b>							
рассыпчатая	333	0.80	2.40	30	3.00	200	72
вязкая	222	0.82	3.70	45	4.50	350	81
<b>Овсяная</b>							
вязкая	250	0.80	3.20	40	4.0	300	78
жидкая	200	0.84	4.20	50	5.0	400	83
<b>Из хлопьев овсяных «Геркулес»</b>							
вязкая	222	0.82	3.70	45	4.50	350	81
жидкая	154	0.88	5.70	65	6.50	550	87
<b>Манная</b>							
вязкая	222	0.82	3.70	45	4.50	350	81
жидкая	154	0.88	5.70	65	6.50	550	87

**Примечание:**

Для каш, приготовленных на воде, берут 10 г соли, а для молочных и сладких – 4-5 г на 1 кг выхода каши

**Расчет расходов сырья и выхода готовой продукции при холодной и тепловой обработке овощей и плодов**

Наименование сырья и вид тепловой обработки	Масса сырья (брутто)	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Масса сырья нетто или полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Выход готового изделия, г
1	2	3	4	5	6
<b><u>Картофель:</u></b>					
<b><u>сырой очищенный</u></b>					
с 1.09 – 31.10	133	25	100	-	100
с 1.11 – 31.12	143	30	100	-	100
с 1.01 – 28-29.02	154	35	100	-	100
с 1.03	167	40	100	-	100
<b><u>очищенный отварной</u></b>					
с 1.09 – 31.10	137	25	103	3	100
с 1.11 – 31.12	147	30	103	3	100
с 1.01 – 28-29.02	158	35	103	3	100
с 1.03	172	40	103	3	100
<b><u>Морковь:</u></b>					
Сырая очищенная молодая, с ботвой	200	50	100	-	100
Вареная очищенная молодая, с ботвой	202	50	101	0.5	100
Вареная(целая) до 1.01	126	20	101	0.5	100
Вареная(целая) с 1.01	135	25	101	0.5	100
Вареная или припуц. дольками или кубиками для гарнира до 1.01	136	20	109	8	100
с 1.01	145	25			
Пассерованная соломкой кубиками, ломтиками до 1.01	184	20	101	0.5	100
с 1.01	196	25	147	32	100
<b><u>Свекла:</u></b>					
Сырая очищенная целиком до 1.01	125	20	100	-	100
с 1.01	133	25	100	-	100
Очищенная вареная целиком до 1.01	131	20	105	5	100
с 1.01	140	25	105	5	100
Вареная или припуц. нарезанной до 1.01	136	20	109	8	100
с 1.01	145	25	109	8	100
<b><u>Капуста:</u></b>					
Белокач. сырая очищен.	125	20	100	-	100
Шинков.стертая с солью(для салатов)	187	52	100	-	100
Вареная крупн.кусками	136	20	109	8	100
Тушеная	159	20	127	21	100
Припуц.кусками или шашками	139	20	111	10	100
Квашеня тушеная	169	30	118	15	100
<b><u>Лук:</u></b>					
Репчат.сырой очищен.	119	16	100	-	100
Пассеров.до готовности (для соусов и вторых бл)	238	16	200	50	100
Пассеров.до полуготовн. – для супов	161	16	135	26	100

**Таблица**  
**замены продуктов по основным пищевым веществам**

Наименование продуктов	Кол-во продуктов (нетто), гр.	Химический состав(г)			Добавить к суточному рациону (+) снять (-)
		Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Замена хлеба :</b>		<b>100</b>			
Хлеб белый	100	5.32	0.84	39.86	
Мука пшеничная	70	6.55	0.71	48.97	
Макаронь	70	6.55	0.59	49.86	
Крупа манная	70	6.66	0.52	49.26	
<b>Замена картофеля :</b>		<b>100</b>			
Картофель	100	1.05		14.25	
Свекла	110	1.06		7.78	
Морковь	120	1.06		7.55	
Капуста	90	1.04		3.25	
<b>Замена свежих яблок :</b>		<b>100</b>			
Яблоки свежие	100	0.40		11.01	
Сухие яблоки	20	0.46		12.07	
Сухие фрукты (курага)	15	0.48		10.26	
<b>Замена молока :</b>		<b>100</b>			
Молоко	100	3.07	3.33	4.41	
Творог	25	3.60	4.28	0.25	масло -1
Мясо	25	3.68	0.68		масло +3
Рыба	40	3.61	0.14		масло +3
Сыр	15	3.05	2.81	0.35	
Молоко сгущенное	40	2.80	3.10	3.80	сахар +1
Молоко сгущенное с сахаром	39	2.80	3.30	21.80	сахар -17
<b>Замена мяса :</b>		<b>100</b>			
Мясо	100	14.75	2.53		
Творог	100	14.40	17.19	0.98	масло -5
Рыба	160	14.43	0.58		масло +2
Молоко	480	14.74	15.98	21.17	масло -13
Яйца	140	14.78	14.04	0.60	масло -11
<b>Замена рыбы :</b>		<b>100</b>			
Рыба	100	9.02	0.36		
Мясо	60	8.83	1.52		масло -2
Творог	300	9.21	9.99	13.23	масло -10
Молоко	60	8.84	10.26	0.59	масло -10
Яйца	140	14.78	14.04	0.60	масло -11
<b>Замена творога :</b>		<b>100</b>			
Творог	100	14.40	17.10	0.98	
Мясо	100	14.75	2.53		масло +15
Рыба	160	14.43	0.58		масло +17
Молоко	460	14.12	15.32	20.29	масло +2
Яйца	140	14.78	14.04	0.60	масло +3
<b>Замена яиц :</b>		<b>100</b>			
Яйцо	50	5.28	5.02	0.22	
Творог	40	5.76	6.84	0.39	масло -2
Мясо	40	5.88	1.01		масло +4
Рыба	60	5.41	0.22		масло +5
Молоко	160	4.91	5.33	7.05	
Сыр	25	5.08	4.69	0.58	