

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 391

Наименование блюда
Источник рецептуры

Чай с сахаром.

Код по ОКУД
№ рецептуры

| |
|--|
| |
| |

Состав:

| Наименование продуктов | Единица | Брутто | Чистое |
|------------------------|---------|--------|--------|
| Чай черный | кг | 0,0006 | 0,0006 |
| Сахар-песок | кг | 0,011 | 0,011 |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Способ приготовления:

Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай сухой засыпают в сладкую воду, доводят до кипения и убирают с плиты. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | |
|---------------------|----|----------------|-------------|
| Калорийность (Ккал) | 50 | Витамин В1 (г) | Натрий (г) |
| Белки (г) | | Витамин В2 (г) | Кальций (г) |
| Жиры (г) | | Витамин С (г) | Магний (г) |
| Углеводы (г) | | Витамин РР (г) | Фосфор (г) |
| Витамина А (г) | | Витамин Е (г) | Железо (г) |
| | | | 4 |

Утверждаю:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394Наименование блюда
Источник рецептурыЧай с молоком
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

394

Состав:

| Наименование продуктов | | Брутто | Нетто |
|--------------------------------------|----|--------|-------|
| Молоко пастеризованное 3,5% жирности | кг | 0,09 | 0,09 |
| Чай черный | кг | 0,001 | 0,001 |
| Сахар-песок | кг | 0,012 | 0,012 |
| Выход готового блюда | | | 200 |

Технология приготовления и оформления блюда:

В стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком.

Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

Температура подачи 65 оС.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|----|----------------|---|----------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 72 | Витамина А (г) | 1 | Витамин РР (г) | 3 |
| Белки (г) | 2 | Витамин В1 (г) | 1 | Кальций (г) | 59 |
| Жиры (г) | 2 | Витамин В2 (г) | | Магний (г) | |
| Углеводы (г) | 14 | Витамин С (г) | 1 | | |

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 397Наименование блюда
Источник рецептурыКакао с молоком
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

397

Состав:

| Наименование продуктов | | Брутто | Нетто |
|--------------------------------------|----|--------|--------|
| Молоко пастеризованное 3,5% жирности | кг | 0,122 | 0,122 |
| Какао-порошок | кг | 0,0022 | 0,0022 |
| Сахар-песок | кг | 0,012 | 0,012 |
| Выход готового блюда | | | 200 |

Технология приготовления и оформления блюда:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству
Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: светло-шоколадный
Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
Запах: свойственный какао

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|-----|---------------|---|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 123 | ВитаминВ1 (г) | | Натрий (г) | 61 |
| Белки (г) | 4 | ВитаминВ2 (г) | | Кальций (г) | 150 |
| Жиры (г) | 5 | ВитаминС (г) | 2 | Магний (г) | 26 |
| Углеводы (г) | 18 | ВитаминРР (г) | | Фосфор (г) | 124 |
| ВитаминаА (г) | | ВитаминЕ (г) | | Железо (г) | 1 |

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 399

Наименование блюда
Источник рецептуры

Сок фруктовый
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД
№ рецептуры

399

Состав:

| Наименование продуктов | Единица | Брутто | Нетто |
|------------------------|---------|--------|-------|
| Сок абрикосовый | кг | 0,2 | 0,2 |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

готовый продукт промышленного производства.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|-----|----------------|---|-------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 110 | Витамин В1 (г) | | Натрий (г) | 4 |
| Белки (г) | 1 | Витамин В2 (г) | | Кальций (г) | 40 |
| Жиры (г) | | Витамин С (г) | 8 | Магний (г) | 20 |
| Углеводы (г) | 25 | Витамин РР (г) | | Фосфор (г) | 36 |
| Витамина А (г) | | Витамин Е (г) | | Железо (г) | |

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376Наименование блюда
Источник рецептурыКисель промышленного производства
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

376

Состав:

| Наименование продуктов | | Брутто | Нетто |
|------------------------|----|--------|-------|
| Кисель | кг | 0,025 | 0,025 |
| Сахар-песок | кг | 0,003 | 0,003 |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Разливают и охлаждают. Готовый кисель отпускают в вазочках или стаканах по 150-200 г на порцию.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|-----|---------------|----|------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 103 | ВитаминВ2 (г) | | Магний (г) | 8 |
| Белки (г) | | ВитаминС (г) | | Фосфор (г) | 11 |
| Жиры (г) | | ВитаминРР (г) | | Железо (г) | |
| Углеводы (г) | 24 | ВитаминЕ (г) | | | |
| ВитаминВ1 (г) | | Кальций (г) | 13 | | |

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372Наименование блюда
Источник рецептурыКомпот из плодов свежих (яблоки)
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

372

Состав:

| Наименование продуктов | | Брутто | Нетто |
|------------------------|----|--------|-------|
| Яблоки | кг | 0,04 | 0,036 |
| Сахар-песок | кг | 0,015 | 0,015 |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: яблоки тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении 5 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают вместе с вареными плодами.
Температура подачи: 20±5°C.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|----|----------------|---|-------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 35 | Витамин В1 (г) | | Кальций (г) | 11 |
| Белки (г) | | Витамин С (г) | 3 | Магний (г) | 4 |
| Жиры (г) | | Витамин РР (г) | | Фосфор (г) | 3 |
| Углеводы (г) | 12 | Витамин Е (г) | | Железо (г) | 1 |

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование блюда
Источник рецептуры

Компот из смеси сухофруктов
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД
№ рецептуры

376

Состав:

| Наименование продуктов | | Брутто | Нетто |
|------------------------|----|--------|-------|
| Сухофрукты | кг | 0,014 | 0,014 |
| Сахар-песок | кг | 0,015 | 0,015 |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают сухофрукты и варят при слабом кипении 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареным фруктам.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | |
|---------------------|----|---------------|------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 82 | ВитаминВ2 (г) | Магний (г) | 8 |
| Белки (г) | | ВитаминС (г) | Фосфор (г) | 11 |
| Жиры (г) | | ВитаминРР (г) | Железо (г) | |
| Углеводы (г) | 10 | ВитаминЕ (г) | | |
| ВитаминВ1 (г) | | Кальций (г) | 13 | |

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401Код по ОКУД
№ рецептуры

401

Наименование блюда
Источник рецептуры

Кефир
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Состав:

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|--------|-------|
| Кефир 3,2% жирности | 0,2 | 0,2 |
| Выход готового блюда | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:**Сведения о пищевой ценности блюда:**

| | | | | | |
|---------------------|----|---------------|---|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 96 | ВитаминВ1 (г) | | Натрий (г) | 100 |
| Белки (г) | 5 | ВитаминВ2 (г) | | Кальций (г) | 240 |
| Жиры (г) | 5 | ВитаминС (г) | 1 | Магний (г) | 28 |
| Углеводы (г) | 7 | ВитаминРР (г) | | Фосфор (г) | 190 |
| Витамина А (г) | | ВитаминЕ (г) | | Железо (г) | |

Утверждаю:

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 400

Наименование блюда
Источник рецептуры

Молоко

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД
№ рецептуры

400

Состав:

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|--------------------------------------|--------|-------|
| Молоко пастеризованное 3,5% жирности | 0,2 | 0,2 |
| Выход готового блюда | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|-----|---------------|----|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 102 | ВитаминВ1 (г) | | Кальций (г) | 120 |
| Белки (г) | 5 | ВитаминВ2 (г) | | Магний (г) | 14 |
| Жиры (г) | 5 | ВитаминС (г) | 1 | Фосфор (г) | 90 |
| Углеводы (г) | 5 | ВитаминРР (г) | | Железо (г) | |
| Витамина А (г) | 20 | Натрий (г) | 50 | | |

Утверждаю:
