

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.14/4/2

Наименование блюда: Каша ячневая молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Молоко	Дети	0,06	0,06
Ячневая крупа	Дети	0,03	0,03
Вода	Дети	0,075	0,075

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00441
Жиры, г	0,00421
Углеводы, г	0,02488
Калорийность, ккал	166,41

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Перебранную и промытую крупу кладут в кипящую воду и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.5/4/2

Наименование блюда: Каша манная молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Молоко	Дети	0,06	0,06
Манка	Дети	0,024	0,024
Вода	Дети	0,078	0,078

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00391
Жиры, г	0,00408
Углеводы, г	0,02132
Калорийность, ккал	147,93

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет - белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.11/4/2

Наименование блюда: Каша пшенная молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Молоко	Дети	0,06	0,06
Пшено	Дети	0,03	0,03
Вода	Дети	0,066	0,066

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00483
Жиры, г	0,00474
Углеводы, г	0,02346
Калорийность, ккал	173,61

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

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. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.5/4/2

Наименование блюда: Каша манная молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Молоко	Дети	0,06	0,06
Манка	Дети	0,024	0,024
Вода	Дети	0,078	0,078

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00391
Жиры, г	0,00408
Углеводы, г	0,02132
Калорийность, ккал	147,93

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет - белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.15/4/2

Наименование блюда: Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Молоко	Дети	0,06	0,06
Пшеничная крупа	Дети	0,03	0,03
Вода	Дети	0,066	0,066

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00483
Жиры, г	0,00474
Углеводы, г	0,02423
Калорийность, ккал	173,61
Витамин В1, тиамин мг	0,126
Витамин В2, рибофлавин мг	0,012
Железо, Fe мг	0,81
Кальций, Ca мг	8,1

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет - светло-коричневый. Консистенция -крупы-мягкая,каши-густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус-характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.14/4/2

Наименование блюда: Каша ячневая молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Молоко	Дети	0,06	0,06
Ячневая крупа	Дети	0,03	0,03
Вода	Дети	0,075	0,075

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00441
Жиры, г	0,00421
Углеводы, г	0,02488
Калорийность, ккал	166,41

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

Перебранную и промытую крупу кладут в кипящую воду и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.15/4/2

Наименование блюда: Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Молоко	Дети	0,06	0,06
Пшеничная крупа	Дети	0,03	0,03
Вода	Дети	0,066	0,066

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00483
Жиры, г	0,00474
Углеводы, г	0,02423
Калорийность, ккал	173,61
Витамин В1, тиамин мг	0,126
Витамин В2, рибофлавин мг	0,012
Железо, Fe мг	0,81
Кальций, Са мг	8,1

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет - светло-коричневый. Консистенция -крупы-мягкая,каши-густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус-характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.091/2

Наименование блюда: Каша вязкая из пшена и риса молочная "Дружба 3" с маслом

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0045	0,0045
Рис	Дети	0,0135	0,0135
Сахар	Дети	0,0045	0,0045
Молоко	Дети	0,0945	0,08978
Пшено	Дети	0,0135	0,0135
Вода	Дети	0,081	0,081

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00479
Жиры, г	0,0065
Углеводы, г	0,02388
Калорийность, ккал	188,8702

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,08

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5 - 10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.8/4/2

Наименование блюда: Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,00375	0,00375
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Геркулес	Дети	0,027	0,027
Молоко	Дети	0,06	0,06
Вода	Дети	0,075	0,075

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00439
Жиры, г	0,00588
Углеводы, г	0,02146
Калорийность, ккал	157,17

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах-свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.11/4/2

Наименование блюда: Каша пшенная молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Молоко	Дети	0,06	0,06
Пшено	Дети	0,03	0,03
Вода	Дети	0,066	0,066

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00483
Жиры, г	0,00474
Углеводы, г	0,02346
Калорийность, ккал	173,61

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

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. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше с

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.14/4/2

Наименование блюда: Каша ячневая молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Молоко	Дети	0,06	0,06
Ячневая крупа	Дети	0,03	0,03
Вода	Дети	0,075	0,075

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00441
Жиры, г	0,00421
Углеводы, г	0,02488
Калорийность, ккал	166,41

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Перебранную и промытую крупу кладут в кипящую воду и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.н080-6

Наименование блюда: Каша гречневая молочная со сливочным маслом .

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сахар	Дети	0,0024	0,0024
Греча	Дети	0,018	0,018
Молоко	Дети	0,078	0,0741
Вода	Дети	0,042	0,042

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00379
Жиры, г	0,00478
Углеводы, г	0,01666
Калорийность, ккал	128,355

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,75

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.8/4/2

Наименование блюда: Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,00375	0,00375
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Геркулес	Дети	0,027	0,027
Молоко	Дети	0,06	0,06
Вода	Дети	0,075	0,075

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00439
Жиры, г	0,00588
Углеводы, г	0,02146
Калорийность, ккал	157,17

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах-свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.5/4/2

Наименование блюда: Каша манная молочная с маслом сливочным 150г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Молоко	Дети	0,06	0,06
Манка	Дети	0,024	0,024
Вода	Дети	0,078	0,078

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00391
Жиры, г	0,00408
Углеводы, г	0,02132
Калорийность, ккал	147,93

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет - белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный