

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 2021/3-/10

Наименование блюда: Компот из яблок 200 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
Яблоки	Дети	0,1023	0,09
Вода	Дети	0,21	0,21

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00034
Жиры, г	0,00032
Углеводы, г	0,01874
Калорийность, ккал	78,4

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Яблоки нарезают на части, заливают кипятком и варят 10 мин при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. Температура подачи не выше 14°C.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 8.12/10

Наименование блюда: Чай с молоком 200г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
Молоко	Дети	0,05	0,05
Чай	Дети	0,0002	0,0002
Вода	Дети	0,15	0,15

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00132
Жиры, г	0,00141
Углеводы, г	0,01122
Калорийность, ккал	67,4

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,8

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

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, горячее кипяченое молоко, сахар можно подать отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид - жидкость, без осадка. Цвет - светло-коричневый, прозрачный. Консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный для чая и молока, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.13/10

Наименование блюда: Кофейный напиток с молоком 200 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
Молоко	Дети	0,1	0,1
Кофейный напиток	Дети	0,002	0,002
Вода	Дети	0,11	0,11

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0028
Жиры, г	0,00282
Углеводы, г	0,01414
Калорийность, ккал	104,5

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,8

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения, отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении 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 46 г молока сгущенного стерилизованного. Внешний вид - непрозрачная жидкость, без осадка, консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный для кофейного напитка с молоком, без постороннего. Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.285

Наименование блюда: Какао с молоком

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,012	0,012
Молоко	Дети	0,105	0,09975
Какао	Дети	0,002	0,002
Вода	Дети	0,12	0,12

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00308
Жиры, г	0,00312
Углеводы, г	0,01578
Калорийность, ккал	111,9325

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,8

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесь молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр какао с молоком составляет 176 гр, на выход 200 гр - 235 гр.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.197/1

Наименование блюда: Компот из яблок 180г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,0126	0,0126
Яблоки	Дети	0,0198	0,01742
Вода	Дети	0,189	0,189

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00007
Жиры, г	0,00006
Углеводы, г	0,01331
Калорийность, ккал	55,593

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,54

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10 - 15 минут. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении 6 - 8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 2021/29/11

Наименование блюда: Чай с лимоном 200г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,00976	0,00976
Чай	Дети	0,00039	0,00039
Лимоны	Дети	0,008	0,00488
Вода	Дети	0,19512	0,19512

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00004
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,00908
Калорийность, ккал	38,6008

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,8

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Котел ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин, после чего доливают кипятком, добавляют сахар и перемешивают, затем процеживают. В чашку наливают чай, кладут ломтик лимона. Температура подачи не ниже 75°C, срок годности не более 2 ч.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 2021/3-/10

Наименование блюда: Компот из яблок 200 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
Яблоки	Дети	0,1023	0,09
Вода	Дети	0,21	0,21

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00034
Жиры, г	0,00032
Углеводы, г	0,01874
Калорийность, ккал	78,4

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Яблоки нарезают на части, заливают кипятком и варят 10 мин при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. Температура подачи не выше 14°C.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.118

Наименование блюда: Чай с молоком

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
Молоко	Дети	0,105	0,09975
Чай	Дети	0,0002	0,0002
Вода	Дети	0,095	0,095

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00263
Жиры, г	0,00281
Углеводы, г	0,01335
Калорийность, ккал	96,7525

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,8

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.248/1

Наименование блюда: Кисель из концентрата плодового или ягодного.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Кисель	Дети	0,024	0,024
Сахар	Дети	0,007	0,007
Вода	Дети	0,19	0,19

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,02545
Калорийность, ккал	110,53

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.110

Наименование блюда: Компот из кураги

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Курага	Дети	0,01	0,01
Сахар	Дети	0,014	0,014
Вода	Дети	0,216	0,216

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00049
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,01871
Калорийность, ккал	76,46

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр компота составляет

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.063

Наименование блюда: Напиток из шиповника

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,014	0,014
Шиповник	Дети	0,01	0,01
Вода	Дети	0,2	0,2

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00032
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,01817
Калорийность, ккал	75,16

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 8,0 г на 110 мл воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивать 3-4 часа

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.11/10

Наименование блюда: Чай с лимоном 200 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
Чай	Дети	0,0002	0,0002
Лимоны	Дети	0,005	0,005
Вода	Дети	0,2	0,2

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00004
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,0093
Калорийность, ккал	39,55

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,8

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

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 кипятком, кладут ломтик лимона. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид-жидкость, без осадка. Цвет- светло-коричневый, прозрачный. Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 2022/488

Наименование блюда: Компот из апельсин с яблоками

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
Яблоки	Дети	0,042	0,0369
Апельсины	Дети	0,059	0,0395
Вода	Дети	0,12	0,12

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00047
Жиры, г	0,0002
Углеводы, г	0,01674
Калорийность, ккал	70,305

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,8

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

тонкими ломтиками. Сердцевины яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Очищенные апельсины нарезают острым ножом на ломтики. Подготовленные фрукты закладывают в кипящий фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты. Охлаждают. Температура подачи не ниже 15°C.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.10/10/4

Наименование блюда: Чай 200 гр ,

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,013	
Чай	Дети	0,0002	0,0002
Вода	Дети	0,2	0,2

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,01181
Калорийность, ккал	49,27

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

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., после чего доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид - жидкость, без осадка. Цвет - светло-коричневый, прозрачный. Консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный для чая, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.6/10,

Наименование блюда: Компот из сухофруктов 200 гр,

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,015	0,015
Сухофрукты	Дети	0,01	0,01
Вода	Дети	0,21	0,21

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00049
Жиры, г	0,00003
Углеводы, г	0,01799
Калорийность, ккал	78,35

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Сухофрукты, сортируют по видам и тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8- 10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 8-10 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 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид - вареные сухофрукты (смесь - яблоки, груши 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.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.118

Наименование блюда: Чай с молоком

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
Молоко	Дети	0,105	0,09975
Чай	Дети	0,0002	0,0002
Вода	Дети	0,095	0,095

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00263
Жиры, г	0,00281
Углеводы, г	0,01335
Калорийность, ккал	96,7525

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

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,8

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до