

Технологическая карта № 30

МБДОУ
№ 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Чай с сахаром»

Номер рецептуры: 411

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Чай	0,5	0,5
Вода	180	180
Сахар	8	8
ВЫХОД:		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
0,06	0,02	9,99	40	-	0,03	-	10	2,5	1,3	0,28

Технология приготовления: Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду, доводят до кипения.

Температура подачи: +60.....+65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – золотисто-коричневого цвета.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МБДОУ № 26
О.Г. Дремлюженко
Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД

Технологическая карта № 31 № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Чай с молоком»

Номер рецептуры: 413

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Чай	0,5	0,5
Молоко	115	115
Вода	65	65
Сахар	8	8
ВЫХОД:		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
2,67	2,34	14,31	89	0,04	1,20	18	113,9	83,5	13,9	0,37

Технология приготовления: Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду, доводят до кипения. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи: +60.....+65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – серовато-белого цвета, налито в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Технологическая карта № 33

МБДОУ
№ 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Кофейный напиток с молоком»

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Кофейный напиток	2	2
Молоко	130	130
Вода	50	50
Сахар	8	8
ВЫХОД:		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
2,85	2,41	14,36	91	0,04	1,17	18	113,2	81,0	12,6	0,12

Технология приготовления: При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 минут и дают отстояться в течении 5-8 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через частое сито, выделенное для этой цели. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, горячую кипяченую воду, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи: +60.....+65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Какао с молоком»

Номер рецептуры: 416

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Какао - порошок	2	2
Молоко	130	130
Вода	50	50
Сахар	8	8
ВЫХОД:		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
3,67	3,19	15,82	107	0,05	1,43	22	137	112,1	19,2	0,43

Технология приготовления: 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.

Температура подачи: +60.....+65°C.

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.

УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МБДОУ № 26

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД

№ 26

Технологическая карта № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сок промышленного производства (фруктовый)»

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Сок яблочный или абрикосовый или виноградный	150	150
ВЫХОД:		150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
				В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe	
Сок яблочный											
0,9	-	18,18	76	0,02	3,6	-	12,6	12,6	7,2	2,52	
Сок абрикосовый											
0,9	-	22,86	95	0,04	7,2	-	36	32,4	18	0,36	
Сок виноградный											
0,54	0,36	29,34	123	0,04	3,6	-	36	21,6	16,2	0,72	

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 180 мл.

Температура подачи: +15.....+20°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: свойственный соку.

Запах: свойственный соку.

УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МБДОУ № 26

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД

Технологическая карта № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Кефир, ряженка»**

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Кефир 2,5% жирности	185	180
или ряженка 2,5% жирности	185	180
ВЫХОД:		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe	
Кефир 2,5% жирности											
5,22	4,50	7,2	90	0,07	1,26	36	216	162	25,2	0,18	
Ряженка 2,5% жирности											
5,22	4,50	7,56	92	0,04	0,54	36	223,2	165,6	25,2	0,18	

Технология приготовления: *Перед использованием упаковку обработать теплой водой. Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.*

Температура подачи: +15°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: *стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета*

Консистенция: *жидкая, сметанообразная.*

Цвет: *от белого до светло-кремового.*

Вкус: *молочно-кислый.*

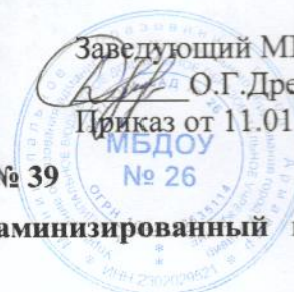
Запах: *кисломолочных продуктов.*

УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МБДОУ № 26

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД



Технологическая карта № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Напиток витаминизированный промышленного производства»**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Напиток витаминизированный промышленного производства	190	190
ВЫХОД:		190

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
0,9	-	18,18	76	0,02	3,6	-	12,6	12,6	7,2	2,52

Технология приготовления: Напиток, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150 мл. непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: +15.....+20°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток налит в стакан.

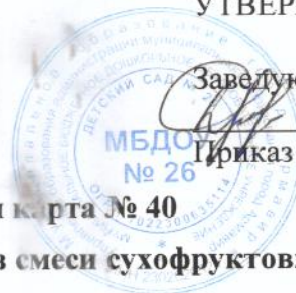
Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует напитку.

Вкус: свойственный напитку.

Запах: свойственный напитку.

УТВЕРЖДЕНА



Заведующий МБДОУ № 26
 О.Г. Дремлюженко
 Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД

Технологическая карта № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Компот из смеси сухофруктов»**

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Фрукты сушеные (смесь)	11,4	11,4
Сахар	8	8
Вода	203	203
ВЫХОД:		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
0,44	0,02	27,77	113	0,002	0,4	-	31,82	15,4	6	1,25

Технология приготовления: Для приготовления компотов из сухофруктов, сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Для улучшения вкуса компота из сухофруктов рекомендуется варить за 3-5 часов до их реализации, т.к. в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности. После настаивания отвара, компот поцеживают с использованием дуршлага.

Температура подачи: +15°C

Требования к качеству:

Внешний вид: компот прозрачный.

Консистенция: жидкая.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат использованных плодов и ягод.

Технологическая карта № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Компот из свежих яблок»

Номер рецептуры: 391

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутьяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Яблоки свежие	55	48
Сахар	8	8
Вода	180	180
ВЫХОД:		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
0,16	0,16	23,88	97,6	0,01	1,72	-	14,48	4,4	3,6	0,94

Технология приготовления: Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 6-8 минут. В горячий сахарный сироп закладывают свежие яблоки. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, и прекращают нагрев, и оставляют в сиропе до охлаждения.

Температура подачи: +15°C

Требования к качеству:

Внешний вид: компот прозрачный, яблоки нарезаны дольками.

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов.

Запах: типичный для вареных плодов.

УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МБДОУ № 26

О.Г.Дремлюженко

Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД

Технологическая карта № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Кисель из свежих яблок»**

Номер рецептуры: 396

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Яблоки свежие	50	44
Сахар	10	10
Крахмал картофельный	4	4
Вода	200	200
ВЫХОД:		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
0,23	0,01	35,27	142,2	0,002	0,15	-	12,06	10,78	2,88	0,68

Технология приготовления: Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Яблоки заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар доводят до кипения и при помешивании сразу добавляют подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на одну часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи: +35°C

Требования к качеству:

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: свежих яблок.

УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МБДОУ № 26

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД

Технологическая карта № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Кисель из смеси сухофруктов»**

Номер рецептуры: 397

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Фрукты сушеные (смесь)	11,4	11,4
Сахар	10	10
Крахмал картофельный	4	4
Вода	200	200
ВЫХОД:		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
0,23	0,01	35,27	142,2	0,002	0,15	-	12,06	10,78	2,88	0,68

Технология приготовления: Для приготовления киселя из сухофруктов, сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Для улучшения вкуса киселя из сухофруктов рекомендуется варить за 3-5 часов до их реализации, т.к. в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20-30 минут при слабом кипении, остужают и затем процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на одну часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи: +35 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: характерный для сушеных фруктов.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: сушеных фруктов.