

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Каша вязкая молочная рисовая***Номер рецептуры:** 173**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	15	15	20	20
Молоко	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
<i>Масса каши</i>	-	148	-	197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	4,16
От 3 до 7	5,55
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	5,6
От 3 до 7	7,47
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	19,56
От 3 до 7	26,08
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	144
От 3 до 7	193

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	135,18
От 3 до 7	180,24
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,23
От 3 до 7	0,31
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,05
От 3 до 7	0,06
C (мг):	
От 1,5 до 3	1,46
От 3 до 7	1,95

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп молочный с макаронными изделиями**Номер рецептуры:** 44**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	116	116	154	154
Вода	23	23	30	30
Макаронные изделия	12	12	16	16
Сахар	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное	0,75	0,75	1	1
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	4,39
От 3 до 7	5,85
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	4,36
От 3 до 7	5,81
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	14,99
От 3 до 7	19,99
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	116,25
От 3 до 7	155

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	141
От 3 до 7	188
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,27
От 3 до 7	0,36
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,05
От 3 до 7	0,08
C (мг):	
От 1,5 до 3	0,75
От 3 до 7	1

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце – масло сливочное растопленное и доведенное до кипения.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Каша вязкая молочная «Дружба»***Номер рецептуры:** 84**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	10	10	13	13
Крупа пшено	8	8	10	10
Молоко	113	113	150	150
Вода	26	26	35	35
Сахар	4	4	5	5
<i>Масса каши</i>	-	148	-	197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	4,66
От 3 до 7	6,21
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	5,79
От 3 до 7	7,73
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	20,78
От 3 до 7	27,71
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	150,75
От 3 до 7	201

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	136,7
От 3 до 7	182,3
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,38
От 3 до 7	0,5
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,08
От 3 до 7	0,1
C (мг):	
От 1,5 до 3	1,46
От 3 до 7	1,95

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп молочный с крупой**Номер рецептуры:** 43**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	135	135	180	180
Вода	23	23	30	30
Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	9	9	12	12
Или ячневая, гречневая, перловая, пшено	12	12	16	16
Сахар	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное	0,75	0,75	1	1
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	4,32
От 3 до 7	5,76
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	4,97
От 3 до 7	6,63
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	13,71
От 3 до 7	18,28
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	117
От 3 до 7	156

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	149,81
От 3 до 7	199,75
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,17
От 3 до 7	0,22
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,05
От 3 до 7	0,07
C (мг):	
От 1,5 до 3	0,88
От 3 до 7	1,17

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают. Рисовую, гречневую крупу, хлопья Геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Каша вязкая молочная пшениная***Номер рецептуры:** 96**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	19	19	25	25
Молоко	113	113	150	150
Вода	26	26	35	35
Сахар	4	4	5	5
<i>Масса каши</i>	-	148	-	197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	5,26
От 3 до 7	7,01
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	6,07
От 3 до 7	8,09
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	21,29
От 3 до 7	28,39
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	159,75
От 3 до 7	213

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	139,01
От 3 до 7	185,34
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,57
От 3 до 7	0,77
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,11
От 3 до 7	0,14
C (мг):	
От 1,5 до 3	1,46
От 3 до 7	1,95

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Каша вязкая молочная ячневая***Номер рецептуры:** 99**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	19	19	25	25
Молоко	113	113	150	150
Вода	26	26	35	35
Сахар	4	4	5	5
<i>Масса каши</i>	-	148	-	197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	4,98
От 3 до 7	6,64
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	5,69
От 3 до 7	7,59
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	21,1
От 3 до 7	28,13
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	153
От 3 до 7	204

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	148,85
От 3 до 7	198,46
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,41
От 3 до 7	0,55
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,09
От 3 до 7	0,12
C (мг):	
От 1,5 до 3	1,46
От 3 до 7	1,95

Технология приготовления:

Крупы просеивают. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения _____ маслом _____ сливочным.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Каша вязкая молочная пшеничная***Номер рецептуры:** 91**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	15	15	20	20
Молоко	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
<i>Масса каши</i>	-	142	-	197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	5,26
От 3 до 7	6,44
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	6,07
От 3 до 7	7,53
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	21,29
От 3 до 7	25,38
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	159,75
От 3 до 7	192

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	139,01
От 3 до 7	186,58
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,57
От 3 до 7	0,95
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,11
От 3 до 7	0,11
C (мг):	
От 1,5 до 3	1,46
От 3 до 7	1,95

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Каша вязкая молочная манная***Номер рецептуры:** 88**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	15	15	20	20
Молоко	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
<i>Масса каши</i>	-	148	-	197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
От 1,5 до 3	4,66
От 3 до 7	6,21
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	5,6
От 3 до 7	7,47
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	18,82
От 3 до 7	25,09
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	144
От 3 до 7	192

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	136,97
От 3 до 7	182,62
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,23
От 3 до 7	0,31
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,06
От 3 до 7	0,08
C (мг):	
От 1,5 до 3	1,46
От 3 до 7	1,95

Технология приготовления:

Крупы просеивают. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес»***Номер рецептуры:** 93**Наименование сборника рецептур:** *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Геркулес	15	15	20	20
Молоко	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
<i>Масса каши</i>	-	148	-	197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	4,76
От 3 до 7	6,35
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	6,38
От 3 до 7	8,51
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	16,4
От 3 до 7	21,86
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	140,25
От 3 до 7	187

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	141,71
От 3 до 7	188,95
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,62
От 3 до 7	0,82
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,1
От 3 до 7	0,13
C (мг):	
От 1,5 до 3	1,46
От 3 до 7	1,95

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы не промывают. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Каша вязкая кукурузная, с маслом и сахаром***Номер рецептуры:** 302**Наименование сборника рецептов:** *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для п.о.п при общеобразовательных школах. Под общей редакцией В.Т. Лапиной. Издательство «Хлебпродинформ», 2004г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	70	70	92	92
Вода	46	46	62	62
Крупа кукурузная	43	43	57	57
Масло сливочное	5	5	10	10
Сахар	10	10	15	15
Соль	0,75	0,75	1	1
Выход:		150/5/10		200/10/15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	3,51
От 3 до 7	4,77
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	0,51
От 3 до 7	0,7
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	0,5
От 3 до 7	0,68
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	141,9
От 3 до 7	193,5

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	8,42
От 3 до 7	11,48
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	1,14
От 3 до 7	1,55
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,04
От 3 до 7	0,05
C (мг):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0

Технология приготовления:

Подготовленную кукурузную крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего воду сливают, добавляют горячее молоко, и варят кашу до готовности. Готовую кашу отпускают в горячем виде с растопленным маслом сливочным и сахаром. Масло сливочное можно положить кусочком.

Технолог

Дорогина А.А.