

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Какао с молоком сгущенным***Номер рецептуры:** 250**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
Какао	1	1	1,2	1,2
Молоко сгущенное с сахаром	29	29	35	35
Сахар	2	2	2,4	2,4
Вода	132	132	158	158
Выход:		150		180

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	
От 1,5 до 3	1,5
От 3 до 7	1,8
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	1,9
От 3 до 7	2,3
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	14,2
От 3 до 7	17
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	83,3
От 3 до 7	100

Са (мг):	
От 1,5 до 3	90,35
От 3 до 7	109,04
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,29
От 3 до 7	0,34
В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,02
От 3 до 7	0,02
С (мг):	
От 1,5 до 3	0,29
От 3 до 7	0,34

**Технология приготовления:**

Какао - порошок перемешивают с сахаром, разводят количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды. Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Компот из сухофруктов***Номер рецептуры:** 241**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
Смесь сухофруктов	20	20	22	22
Сахар	11	11	15	15
Вода	172	172	190	190
Выход:		180		200

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	
От 1,5 до 3	0,43
От 3 до 7	0,48
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	21,42
От 3 до 7	23,8
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	81
От 3 до 7	90

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	44,23
От 3 до 7	49,14
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,009
От 3 до 7	0,01
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0
C (мг):	
От 1,5 до 3	0,36
От 3 до 7	0,4

**Технология приготовления:**

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Кисель***Номер рецептуры:** 233**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
Кисель из концентрата	18	18	24	24
Вода	142	142	190	190
Выход:		150		200

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	13,5
От 3 до 7	18
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	46,5
От 3 до 7	60

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	0,37
От 3 до 7	0,48
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,06
От 3 до 7	0,07
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0
C (мг):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0

**Технология приготовления:**

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с сахаром**Номер рецептуры:** 263,264**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
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	110	110	130	130
Чай-заварка	-	40	-	50
Сахар	9	9	12	12
Выход:		150/9		180/12

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	8,98
От 3 до 7	11,98
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	30
От 3 до 7	43

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	0,27
От 3 до 7	0,35
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,05
От 3 до 7	0,06
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0
От 3 до 7	0
C (мг):	
От 1,5 до 3	0,27
От 3 до 7	0,32

**Технология приготовления:**

В стакан или чашку заливают заварку чая (процеженную) и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с молоком**Номер рецептуры:** 261**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
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	68	68	80	80
Чай-заварка	-	40	-	50
Сахар	9	9	12	12
Молоко	42	42	50	50
Выход:		150/9		180/12

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	
От 1,5 до 3	0,67
От 3 до 7	0,8
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	0,83
От 3 до 7	1
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	11,25
От 3 до 7	13,5
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	46,67
От 3 до 7	56

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	50,29
От 3 до 7	60,35
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	1,14
От 3 до 7	1,37
В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,02
От 3 до 7	0,02
С (мг):	
От 1,5 до 3	0,54
От 3 до 7	0,65

**Технология приготовления:**

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Технолог

Дорогина А.А.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_****Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с лимоном**Номер рецептуры:** 200, 264**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
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	110	110	130	130
Чай-заварка	-	40	-	50
Сахар	9	9	12	12
Лимон свежий	5	4	6	5
Выход:		150/9/4		180/12/5

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	
От 1,5 до 3	0,67
От 3 до 7	0,8
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	0,83
От 3 до 7	1
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	11,25
От 3 до 7	13,5
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	46,67
От 3 до 7	56

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	50,29
От 3 до 7	60,35
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	1,14
От 3 до 7	1,37
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,02
От 3 до 7	0,02
C (мг):	
От 1,5 до 3	0,54
От 3 до 7	0,65

**Технология приготовления:**

В стакан или чашку заливают заварку чая (процеженную) и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Технолог

Дорогина А.А.