МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Каша гречневая молочная жидкая**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№66**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Гречневая крупа](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/6.php) | 10 | 10 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 12 | 12 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 75 | 75 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3 | 3 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 3 | 3 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.25 | 0.25 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3.49 |
| Жиры, г | 5.21 |
| Углеводы, г | 12.5 |
| Калорийность, ккал | 111.19 |
| B1, мг | 0.05 |
| B2, мг | 0.11 |
| C, мг | 0.45 |
| Ca, мг | 92.24 |
| Fe, мг | 0.75 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150 | 250 |

*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 перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требование: Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Конси-стенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Чай с лимоном и сахаром**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№196**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Чай](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/36.php) | 0.1 | 0.1 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/10.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/14.php) | 7.5 | 7.5 |
| [Лимон](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/11/76.php) | 4 | 3.5 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0.05 |
| Жиры, г | 0 |
| Углеводы, г | 6.9 |
| Калорийность, ккал | 27 |
| C, мг | 0.56 |
| Ca, мг | 1.43 |
| Fe, мг | 0.04 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150/12/5 | 200/15/7 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар, кладут тонкий кружочек лимона и заливают чаем. Отпускают горячим 60-70°С. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Технологическая карта № 231

**Наименование изделия:** **Бутерброд со сливочным маслом**

**Номер рецептуры:3**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| с 1,5-3 лет | с 1,5-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход с маслом |  | 20/4/9 |  | 30/5/14 |

                Химический состав данного блюда (для детей с 1,5-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,61 | 5,4 | 9,75 | 106 | 94,48 | 0,33 | 0,02 | 0,01 | 0,14 |

                 Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,    г | Жиры,   г | Углево-  ды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,06 | 7 | 14,62 | 145 | 126,6 | 0,47 | 0,03 | 0,03 | 0,19 |

**Технология приготовления**

 Ломтик хлеба (батона) намазывают сливочным маслом.

Температура подачи 15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

*Консистенция:*мягкая.

*Цвет:*  масла сливочного и хлеба (батона).

*Вкус:*  масла сливочного и хлеба (батона).

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **снежок**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№б/н**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| Снежок, | 232.5 | 225 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3 |
| Жиры, г | 2.3 |
| Углеводы, г | 4.5 |
| Калорийность, ккал | 72 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 1.1 |
| Ca, мг | 180 |
| Fe, мг | 0 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 100 | 150 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов снежок наливают непосредственно в стаканы. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Салат из моркови с растительным маслом**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№17**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 116 | 93 |
| [Чеснок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3 | 3 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/8.php) | 7 | 7 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 1.21 |
| Жиры, г | 7.09 |
| Углеводы, г | 9.69 |
| Калорийность, ккал | 105.92 |
| B1, мг | 0.06 |
| B2, мг | 0.07 |
| C, мг | 3.26 |
| Ca, мг | 47.49 |
| Fe, мг | 0.66 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 45 | 60 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Морковь промыть, очистить, нашинковать. Добавить чеснок, пропущенный через пресс. Заправить растительным маслом. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Суп фасолевый**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№47**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Фасоль](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/98.php) | 12 | 12 |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/3.php) | 70 | 70 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 8 | 6.4 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/4.php) | 5 | 4.2 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 120 | 120 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0,2 | 0,2 |
| Сметана | 5 | 5 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 2.88 |
| Жиры, г | 0.34 |
| Углеводы, г | 9.58 |
| Калорийность, ккал | 59.03 |
| B1, мг | 0.08 |
| B2, мг | 0.04 |
| C, мг | 3.39 |
| Ca, мг | 32.52 |
| Fe, мг | 1.05 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 200 | 250 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 2-3 часов. Очищенный картофель нарезать кубиками, морковь и лук репчатый нашинковать. Замоченную фасоль варить в той же воде 1-1,5 часа без соли на слабом огне при закрытой крышке до размягчения. Затем добавить нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Ввести овощи (морковь, лук) (замороженные овощи - не размораживая), соль и продолжать варить до готовности. В конце варки добавить сметану и довести суп до кипения. Требования: овощи сохраняют правильную форму нарезки, не переварены. Фасоль и овощи мягкой консистенции. Цвет супа - сероватый. Вкус соответствует набору продуктов. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Технологическая карта № 93

Наименование изделия: **Тефтели из говядины с рисом («ёжики»)**

Номер рецептуры: 400, 446

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина I категории (котлетное мясо) | 51,85 | 37,4 | 67,1 | 48,4 |
| Вода | 5,95 | 5,95 | 7,7 | 7,7 |
| Крупа рисовая | 5,1 | 5,1 | 6,6 | 6,6 |
| Масса готового рассыпчатого риса |  | 14,88 |  | 19,25 |
| Лук репчатый | 20,83 | 17,85 | 27 | 23,1 |
| Масло сливочное | 3,4 | 3,4 | 4,4 | 4,4 |
| Масса пассеров.лука |  | 8,93 |  | 11,55 |
| Мука пшеничная | 4,25 | 4,25 | 5,5 | 5,5 |
| Масса полуфабриката |  | 70,55 |  | 91,3 |
| Масло сливочное | 5,1 | 5,1 | 6,6 | 6,6 |
| Масса готовых тефтелей |  | 60 |  | 80 |
| Соус | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Выход: (с соусом) |  | 60/25 |  | 80/30 |

Химический состав данного блюда на 100 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещест | | ва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 8,98 | 13,96 |  | 10,68 | 204,28 | 0 |

Химический состав данного блюда на 85 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещест | | ва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 7,63 | 11,87 |  | 9,08 | 173,64 | 0 |

Химический состав данного блюда на 110 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 9,88 | 15,36 |  | 11,75 | 224,71 | 0 |

**Технология приготовления:**Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельчённое мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделывают в виде шариков по 2 штуки на порцию (по 42 г). Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160- 200оС 10-15 мин.

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром.

Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, тушеные. Соусы: томатный, молочный, сметанный, сметанный с томатом.

**Температура подачи:**65оС.

**Срок реализации:**не более 3 часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:**изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый. Без посторонних привкусов и запахов.

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Макаронные изделия отварные №204

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№204**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Макаронные изделия](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/9/57.php) | 35 | 35 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 3.84 |
| Жиры, г | 0.55 |
| Углеводы, г | 20.76 |
| Калорийность, ккал | 103.4 |
| B1, мг | 0.06 |
| B2, мг | 0.02 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 4.99 |
| Fe, мг | 0.81 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 110 | 150 |
| 12 часов | 110 | 150 |
| 24 часа | 110 | 150 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли). Рекомендованный выход блюд для первой возрастной группы - 150 г, для второй -200 г. Требования к качеству Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый Запах: отварных макаронных изделий |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Компот из сухофруктов**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№126**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| Сухофрукты | 10 | 10 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 6 | 6 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 98 | 98 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0.52 |
| Жиры, г | 0 |
| Углеводы, г | 13.48 |
| Калорийность, ккал | 53.72 |
| B1, мг | 0.01 |
| B2, мг | 0.02 |
| C, мг | 0.4 |
| Ca, мг | 20.57 |
| Fe, мг | 0.34 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 180 | 200 |

*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. Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареным сухофруктам. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Хлеб пшеничный**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№147**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Вид обработки: **Без обработки**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Хлеб пшеничный](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/1/99.php) | 100 | 100 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 6.14 |
| Жиры, г | 2.14 |
| Углеводы, г | 41.86 |
| Калорийность, ккал | 214.43 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 0 |
| Fe, мг | 0 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 35 | 50 |

**Технология приготовления:**Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

**Требования к качеству:**Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Технологическая карта № 215

Наименование кулинарного изделия (блюда):     **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Молоко | 45 | 45 | 60 | 60 | 80 | 80 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 180 | 1,05 | 1,20 | 12,30 | 64,50 | 24,75 | 0,30 | 0,02 | 0,06 | 0,00 |
| 200 | 1,40 | 1,60 | 16,40 | 86,00 | 33,00 | 0,40 | 0,02 | 0,08 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 65С.

*Требования к качеству:*

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Мутный. Цвет светло-кофейный.