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

заведующая детским садом

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша вязкая пшенная с маслом

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 150 | 200 | 150 | 200 |
| Пшено | 37 | 50 | 37 | 50 |
| Молоко | 100 | 130 | 100 | 130 |
| Вода | 50 | 70 | 50 | 70 |
| Сахар | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 150/4 | 200/5 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 4,27 | 4,86 | 24,48 | 159,0 | 11,8 | 1,01 | 0,11 | 0,01 | - |
| 5,67 | 5,28 | 32,55 | 200,0 | 15,5 | 1,34 | 0,15 | 0,02 | - |

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* с выраженным вкусом крупы

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

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

заведующая детским садом

Кофейный напиток с молоком №395

Вид обработки: Варка

**Источник (сборник) Сборник рецептур блюд и кулинарных В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Кофейный напиток](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/10/15.php) | 1.67 | 1.67 |
| [Сахар](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 6 | 6 |
| [Молоко](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 50 | 50 |
| [Вода питьевая](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 60 | 60 |

*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 | 1.56 |
| Жиры, г | 1.33 |
| Углеводы, г | 7.09 |
| Калорийность, ккал | 46.67 |
| B1, мг | 0.02 |
| B2, мг | 0.07 |
| C, мг | 0.65 |
| Ca, мг | 62.87 |
| Fe, мг | 0.07 |

*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 |
| В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. 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 |

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, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 маслом, Температура подачи 15º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:*мягкая.

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

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

*Запах:*свежего хлеба (батона).

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

заведующая детским садом

Наименование блюда: **БИОЙОГУРТ**

**Источник (сборник) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Йогурт 1,5% жирности](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/303.php) | 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 йогурт наливают непосредственно в стаканы. |

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

заведующая детским садом

Кукуруза консервированная № 245

Наименование блюда: **Кукуруза консервированная**

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№245**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Кукуруза, сахарная консервированная](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdvup/16/526.php) | 30 | 40 |
| Чеснок | 1,5 | 1,5 |
| [Масло растительное](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdvup/30/1310.php) | 1,5 | 3 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 2.6 |
| Жиры, г | 1.8 |
| Углеводы, г | 4.7 |
| Калорийность, ккал | 45 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Тип довольствующихся | Выход блюда, грамм |
| Дети от 3 до 7 лет | 50/60 |

Кукурузу консервированную отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и заправляют маслом сливочным прокипяченным.  
Температура подачи: не ниже 65°С.  
Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

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

заведующая детским садом

Наименование блюда: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

**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) **№99**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 40 | 35 |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/3.php) | 64 | 48 |
| [Горох (очищенный)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/194.php) | 19.2 | 19.2 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/4.php) | 11.52 | 9.6 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 12 | 9.6 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 4.8 | 4.8 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 172.8 | 172.8 |
| [хлеб](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/1/12.php) | 30.4 | 25.6 |

*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 | 4.1 |
| Жиры, г | 2.88 |
| Углеводы, г | 11.9 |
| Калорийность, ккал | 90.24 |
| B1, мг | 0.1 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 3.84 |
| Ca, мг | 32 |
| Fe, мг | 1.22 |

*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 | 160 | 160 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют. Подготовленный горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.  Подают с гренками. |

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

заведующая детским садом

Технологическая карта № 295

Наименование изделия: **Гуляш из отварного мяса**

Номер рецептуры: 277, 354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

–М.: ДеЛи принт, 2012.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка) | 121 | 89 | 132 | 97 |
| Масса отварного мяса |  | 55 |  | 60 |
| Морковь | 23 | 18 | 25 | 20 |
| Лук репчатый | 11 | 9,2 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 4,8 | 4,8 | 5,25 | 5,25 |
| Масло сливочное | 3,7 | 3,7 | 4 | 4 |
| Мука пшеничная | 2,8 | 2,8 | 3 | 3 |
| Овощной отвар или вода |  | 37 |  | 40 |
| **Соус сметанный:** |  | 55 |  | 60 |
| Сметана | 13,8 | 13,8 | 15 | 15 |
| Мука пшеничная | 4,1 | 4,1 | 4,5 | 4,5 |
| Вода или отвар | 41 | 41 | 45 | 45 |
| Масса белого соуса |  | 41 |  | 45 |
| Соль |  | 0,44 |  | 0,48 |
| Масса гуляша |  | 110 |  | 120 |
| Выход |  | 110 |  | 120 |

Химический состав данного блюда на 110 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 14,14 | 11,4 |  | 3,63 | 173,25 | 0,55 |

Химический состав данного блюда на 120 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещест | | ва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 15,42 | 12,41 |  | 3,96 | 189 | 0,6 |

**Технология приготовления гуляша.**Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры- каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное. **Требования к качеству:**Внешний вид: небольшие порционные кусочки политы соусом, гарнир расположен сбоку. Консистенция: мяса – сочная, мягкая. Цвет: мяса – светло-серый, свойственный овощам и соусу. Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

﻿

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

заведующая детским садом

Технологическая карта № 243

Наименование изделия: **Рис отварной**

Номер рецептуры: 424

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 |
| Крупа рисовая | 43,2 | 43,2 | 54 | 54 |
| Масло сливочное | 5,4 | 5,4 | 6,75 | 6,75 |
| Выход |  | 120 |  | 150 |

Химический состав данного блюда на 120 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещест | | ва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 2,99 | 4,89 |  | 30,09 | 180,56 | 0 |

Химический состав данного блюда на 150 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Пищевые вещества | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. | ценнсть, ккал. |  |
| 3,74 | 6,11 | 37,61 |  | 225,7 | 0 |

**Технология приготовления:**Рис перебирают, промывают многократно в тёплой воде. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (6 л. воды, 40 г йодированной соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зёрна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 °С 5-7 мин.

**Температура подачи:**65 °С.

**Срок реализации:**не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:**зерна крупы набухшие, мягкие, не деформированные, белого цвета, не слипшиеся. Не допускается вкус и запах подгорелой каши.

﻿

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

Технологическая карта № 173

**Наименование изделия:173**

**Номер рецептуры: Бутерброд с 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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| с 1-3 лет | с 1-3 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 |  | 20/4 |  | 30/5 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углево-ды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 1,54 | 3,46 | 9,75 | 78 | 4,48 | 0,23 | 0,02 | 0,02 | 0 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 2,3 | 4,36 | 14,62 | 108 | 6,6 | 0,34 | 0,03 | 0,03 | 0 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:*мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона).

*Вкус:* масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:*масла сливочного в сочетании со свежим (батоном).

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

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Чай с сахаром**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№136**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Чай](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/36.php) | 0.3 | 0.3 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 95 | 95 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3.5 | 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 | 6 |
| Жиры, г | 1.53 |
| Углеводы, г | 6.5 |
| Калорийность, ккал | 24.64 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0.003 |
| C, мг | 3 |
| Ca, мг | 5.8 |
| Fe, мг | 0.27 |

*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 | 170 | 200 |

*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, остудить до температуры 40-45°С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. |

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.