



Утверждаю:

Заведующая Ж.И. Тышкенова

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 1Наименование блюда: Каша жидкая пшеничная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	40	40	4,0	4,0
Молоко	100	100	10,0	10,0
Вода	68	68	6,8	6,8
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
<i>Масса каши жидкой</i>	-	200	-	2,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	200/5	-	2,0/0,5

Химический состав на 1 порцию:

<i>Выход блюда (г):</i>	200/5	150/4
Белки (г):	4,69	3,07
Жиры (г):	6,23	3,72
Углеводы (г):	34,35	26,14
Энергетическая ценность (ккал):	204,64	144,08

Технология приготовления:

Крупу пшеничную перебирают и промывают.

Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют подготовленную крупу, сахар, соль и варят до готовности.

При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая _____



Утверждаю:

Ж.П.Тышченко

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 2

Наименование блюда: Каша вязкая ячневая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Г.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа ячневая	44,4	44,4	4,44	4,44
Молоко	98	98	9,8	9,8
Вода	66	66	6,6	6,6
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Масса каши вязкой	-	200	-	2,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	200/5	-	2,0/0,5

Химический состав на 1 порцию:

Выход блюда (г):	200/5	150/4
Белки (г):	5,68	4,06
Жиры (г):	5,12	3,14
Углеводы (г):	25,05	25,48
Энергетическая ценность (ккал):	165,53	141,75

Технология приготовления:

Крупу ячневую перебирают и промывают тепловой водой.

Смесь молока доводят до кипения, добавляют подготовленную крупу, сахар, соль и варят до готовности.

При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая _____



Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: Каша жидкая рисовая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	31	31	3,1	3,1
Молоко	106	106	10,6	10,6
Вода	70	70	7,0	7,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Масса каши жидкой	-	200	-	2,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	200/5	-	2,0/0,5

Химический состав на 1 порцию:

Выход блюда (г):	200/5	150/4
Белки (г):	4,59	3,15
Жиры (г):	6,17	3,85
Углеводы (г):	29,42	22,65
Энергетическая ценность (ккал):	186,21	133,05

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают и промывают вначале теплой, а затем горячей водой.

Подготовленную рисовую крупу варят в воде до полуготовности, после чего добавляют горячее молоко и варят до готовности. В конце варки добавляют сахар и соль.

При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая _____



Подтверждаю:

Ж.Ц. Тивикенова

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 4

Наименование блюда: Каша жидкая манная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	30,8	30,8	3,08	3,08
Молоко	106	106	10,6	10,6
Вода	70	70	7,0	7,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
<i>Масса каши жидкой</i>	-	200	-	2,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	200/5	-	2,0/0,5

Химический состав на 1 порцию:

<i>Выход блюда (г):</i>	200/5	150/4
Белки (г):	6,71	5,13
Жиры (г):	6,53	3,89
Углеводы (г):	34,15	25,96
Энергетическая ценность (ккал):	214,67	154,72

Технология приготовления:

Крупу манную просеивают.

Смесь молока и воды доводят до кипения, всыпают подготовленную крупу при постоянном помешивании, добавляют сахар, соль и варят до готовности.

При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом.



Заведующая _____

Приказ № 52 от 20.06.2021 г.

Технологическая карта № 5Наименование блюда: Каша жидкая геркулесовая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья Геркулес	30,8	30,8	3,08	3,08
Молоко	106	106	10,6	10,6
Вода	70	70	7,0	7,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
<i>Масса каши жидкой</i>	-	200	-	2,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	200/5	-	2,0/0,5

Химический состав на 1 порцию:

<i>Выход блюда (г):</i>	200/5	150/4
Белки (г):	4,37	3,57
Жиры (г):	6,18	5,13
Углеводы (г):	23,14	20,13
Энергетическая ценность (ккал):	161,87	141,82

Технология приготовления:

Хлопья Геркулес перебирают, удаляя включения оболочки.

Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют подготовленные хлопья, сахар, соль и варят до готовности.

При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая _____ утверждаю:
Ж.П. Шикенова



Приказ № 52 от 29.12.2021 г

Технологическая карта № 6

Наименование блюда: Каша гречневая рассыпчатая с сахаром

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	86	86	8,6	8,6
Вода	127	127	12,7	12,7
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
<i>Масса каши жидкой</i>	-	180	-	18,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Выход блюда (г):	200	150
Белки (г):	2,76	2,07
Жиры (г):	0,67	0,14
Углеводы (г):	37,49	28,75
Энергетическая ценность (ккал):	167,51	115,15

Технология приготовления:

Крупу перебирают, удаляя посторонние примеси и частички оболочки.
Гречневую крупу не промывают.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до готовности, помешивая. Затем закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом и посыпают сахаром.



Заведующая _____ утверждаю:
 _____ Рышкенова

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 7

Наименование блюда: Каша жидкая пшеничная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	40	40	4,0	4,0
Молоко	101	101	10,1	10,1
Вода	67	67	6,7	6,7
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
<i>Масса каши жидкой</i>	-	200	-	2,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	200/5	-	2,0/0,5

Химический состав на 1 порцию:

<i>Выход блюда (г):</i>	200/5	150/4
Белки (г):	4,67	2,95
Жиры (г):	6,17	3,76
Углеводы (г):	29,06	22,54
Энергетическая ценность (ккал):	186,12	133,16

Технология приготовления:

Крупу пшеничную перебирают и промывают.

Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют подготовленную крупу, сахар, соль и варят до готовности.

При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая



тверждаю:

Ж.П. Щукина

Приказ № 52 от 29.12.2021 г

Технологическая карта № 8Наименование блюда: Запеканка рисовая с творогом

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	42	42	4,2	4,2
Вода	87	87	8,7	8,7
Творог	23	23	2,3	2,3
Яйца	1/7 шт	5,5	13 3/4 шт	0,55
Сахар	8,4	8,4	0,84	0,84
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката	-	157	-	15,7
Масса запеканки	-	140	-	14,0
Молоко сгущенное	10	10	1,0	1,0
Выход	-	150	-	1,5

Химический состав на 1 порцию:

Выход блюда (г):	150	130
Белки (г):	5,74	4,97
Жиры (г):	9,31	8,06
Углеводы (г):	23,61	17,46
Энергетическая ценность (ккал):	203,17	160,08

Технология приготовления:

Яйцо обрабатывают.

Крупу рисовую перебирают и промывают вначале теплой, а затем горячей водой. Подготовленную рисовую крупу варят в воде до готовности.

В горячую рисовую кашу вводят ½ часть сливочного масла, протертый творог, сырое яйцо, сахар и хорошо вымешивают.

На противень, смазанный маслом, выкладывают равномерным слоем рисово-творожную массу слоем не более 4-5 см. Сверху смазывают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220⁰-280⁰С.

Подают на мелкой столовой тарелке, поливая молоком сгущенным.