

## Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

## «Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Утверждаю:

Заведующая Ж.И.Тышкенова

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

## Технологическая карта № 38

Наименование напитка: Чай черный с молоком

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, г	Нетто, г
Чай «Экстра» или высшего сорта	1,8	1,8	0,18	0,18
Вода	50	50	5,0	5,0
Чай-заварка	-	50	-	5,0
Вода	90	90	9,0	9,0
Молоко цельное	45	45	4,5	4,5
или				
Вода	122	122	12,2	12,2
Молоко концентрированное	13	13	1,3	1,3
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>18,0</b>

## Химический состав на 1 порцию:

Выход на 1 порцию (г)	180	150
Белки (г):	1,3	1,31
Жиры (г):	1,4	0,99
Углеводы (г):	14,27	4,83
Энергетическая ценность (ккал):	72,46	31,78

## Технология приготовления:

Чай заливают кипятком, настаивают 5-10 минут.

В чай-заварку сразу же после приготовления доливают кипятком и горячее молоко.

Подают чай в стаканах или чайных чашках.

## Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

## «Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая



Приказ № 52 от 20.12.2021 г.

## Технологическая карта № 39

Наименование напитка: Чай черный 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, г	Нетто, г
Чай «Экстра» или высшего сорта	1,8	1,8	0,18	0,18
Вода	50	50	5,0	5,0
Чай-заварка	-	50	-	5,0
Вода	90	90	9,0	9,0
Сахар	13,5	13,5	1,35	1,35
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>1,8</b>

## Химический состав на 1 порцию:

Выход на 1 порцию (г)	180	150
Белки (г):	0,06	0,05
Жиры (г):	0,02	0,02
Углеводы (г):	5,16	4,2
Энергетическая ценность (ккал):	23,06	19,12

## Технология приготовления:

Чай заливают кипятком, настаивают 5-10 минут.

В чай-заварку сразу же после приготовления доливают кипятком и добавляют сахар, перемешивая до растворения.

Подают чай в стаканах или чайных чашках.

## Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая

Утверждаю:  
Ж.Н. Тышкепова

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 40

Наименование напитка: Чай черный с лимоном и 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, г	Нетто, г
Чай «Экстра» или высшего сорта	1,8	1,8	0,18	0,18
Вода	50	50	5,0	5,0
Чай-заварка	-	50	-	5,0
Вода	90	90	9,0	9,0
Сахар	13,5	13,5	1,35	1,35
Лимон	7,2	7,2	0,72	0,72
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>18,0</b>

## Химический состав на 1 порцию:

Выход на 1 порцию (г)	180	150
Белки (г):	0,12	0,09
Жиры (г):	0,02	0,01
Углеводы (г):	10,2	7,65
Энергетическая ценность (ккал):	41,06	30,17

## Технология приготовления:

Лимон моют, нарезают тонкими кружочками, которые делят пополам.

Чай заливают кипятком, настаивают 5-10 минут.

В чай-заварку сразу же после приготовления доливают кипяток и добавляют сахар, перемешивая до растворения.

Подают чай в стаканах или чайных чашках, добавляя кусочек лимона.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»



Заведующая Ж.П. Тышкенова утверждаю:

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 41

Наименование напитка: Какао с молоком

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, г	Нетто, г
Какао-порошок	3,6	3,6	0,36	0,36
Молоко	90	90	9,0	9,0
Вода	100	100	10,0	10,0
Сахар	18	18	1,8	1,8
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>18,0</b>

**Химический состав на 1 порцию:**

<i>Выход на 1 порцию (г)</i>	180	150
Белки (г):	6,03	5,02
Жиры (г):	4,2	3,41
Углеводы (г):	17,15	14,09
Энергетическая ценность (ккал):	130,1	106,81

**Технология приготовления:**

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Подают какао в стаканах или чайных чашках.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая

Утверждаю:  
Ж.П.Тышкенова  
Приказ № 32 от 20.12.2021 г



### Технологическая карта № 42

Наименование напитка: Кисель плодовой

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, г	Нетто, г
Кисель из плодового концентрата	22	22	2,2	2,2
Сахар	9	9	0,9	0,9
Вода	171	171	17,1	17,1
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>1,8</b>

#### Химический состав на 1 порцию:

<i>Выход на 1 порцию (г)</i>	180	150
Белки (г):	0,18	0,15
Жиры (г):	0,18	0,15
Углеводы (г):	12,66	10,55
Энергетическая ценность (ккал):	51,48	42,9

#### Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

Подают кисель в стаканах или чайных чашках.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая \_\_\_\_\_



Утверждаю:

Ж.Н.Тышкенева

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 43

Наименование напитка: Кисель ягодный

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, г	Нетто, г
Кисель из ягодного концентрата	22	22	2,2	2,2
Сахар	9	9	0,9	0,9
Вода	171	171	17,1	17,1
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>1,8</b>

Химический состав на 1 порцию:

Выход на 1 порцию (г)	180	150
Белки (г):	0,15	0,12
Жиры (г):	0,17	0,14
Углеводы (г):	11,34	9,35
Энергетическая ценность (ккал):	48,5	39,31

Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

Подают кисель в стаканах или чайных чашках.

## Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Утверждаю:  
Заведующая Ж.П. Гышкенова

Приказ № 52 от 20.02.2021 г

## Технологическая карта № 44

Наименование напитка: Компот из изюма/кураги

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, г	Нетто, г
Изюм	18	29*	1,8	2,9*
или курага	18	33*	1,8	3,3*
Сахар	18	18	1,8	1,8
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	183	183	18,3	18,3
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>1,8</b>

Примечание: \* масса вареных плодов или ягод

## Химический состав на 1 порцию:

	Компот из изюма		Компот из кураги	
<i>Выход на 1 порцию (г)</i>	180	150	180	150
Белки (г):	0,14	0,11	0,7	0,53
Жиры (г):	0	0	0	0
Углеводы (г):	10,6	8,33	13,2	9,05
Энергетическая ценность (ккал):	42,96	34,8	55,6	40,14

## Технология приготовления:

Изюм или курагу промывают, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности. Готовый компот настаивают 30-40 мин.

Подают компот в стаканах или чайных чашках.

## Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

## «Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»»

Заведующая  **Ж.Л. Тышкенова**

Приказ № **52** от **20.12.2021** г

## Технологическая карта № 45

Наименование напитка: Компот из сухофруктов

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, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	18	45*	1,8	4,5*
Сахар	18	18	1,8	1,8
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	180	180	18,0	18,0
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>18,0</b>

Примечание: \* масса вареных сухофруктов.

## Химический состав на 1 порцию:

Выход на 1 порцию (г)	180	150
Белки (г):	0,5	0,41
Жиры (г):	0	0
Углеводы (г):	16,1	13,06
Энергетическая ценность (ккал):	65,4	53,5

## Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот настаивают 30-40 мин.

Подают компот в стаканах или чайных чашках.



## Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

## «Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»



Заведующая Ж.И. Тышкеева

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

## Технологическая карта № 46

Наименование напитка: Компот из консервированных плодов

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, г	Нетто, г
Плоды консервированные	72	72	7,2	7,2
Сахар	12	12	1,2	1,2
Сироп консервированного компота	48	48	4,8	4,8
Вода	54	54	5,4	5,4
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>18,0</b>

Примечание: \* масса вареных сухофруктов.

## Химический состав на 1 порцию:

Выход на 1 порцию (г)	180	150
Белки (г):	0,13	0,11
Жиры (г):	0,16	0,13
Углеводы (г):	15,54	10,91
Энергетическая ценность (ккал):	57,41	36,16

## Технология приготовления:

Плоды заливают охлажденным процеженным сиропом, который варят из воды и сахара. Затем в него добавляют сироп концентрированных плодов, доводя до кипения и охлаждают

Подают компот в стаканах или чайных чашках.

## Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая



Утверждено:

Ж.Н. Туникова

Приказ № 47 от 20.12.2021 г.

## Технологическая карта № 47

Наименование напитка: Напиток из шиповника

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, г	Нетто, г
Шиповник	18	29*	1,8	2,9*
Сахар	18	18	1,8	1,8
Вода	183	183	18,3	18,3
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>1,8</b>

Примечание: \* масса вареных плодов или ягод

## Химический состав на 1 порцию:

Выход на 1 порцию (г)	180	150
Белки (г):	2,51	2,09
Жиры (г):	3,7	2,86
Углеводы (г):	16,21	12,83
Энергетическая ценность (ккал):	108,08	87,07

## Технология приготовления:

Шиповник промывают, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Подают компот в стаканах или чайных чашках.

## Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

## «Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»»

Заведующая

Утверждаю:

Ж.Ц.Тышкенова

Приказ № 074/01 от 20.12.2021 г

## Технологическая карта № 48

Наименование напитка: Напиток яблочный, грушевый, лимонный

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, г	Нетто, г
Яблоки	26	23	2,6	2,3
Вода	188	188	18,8	18,8
Сахар	22	22	2,2	2,2
или				
Груши	26	23	2,6	2,3
Вода	188	188	18,8	18,8
Сахар	22	22	2,2	2,2
или				
Лимон	14	14	1,4	1,4
Вода	193	193	19,3	19,3
Сахар	22	22	2,2	2,2
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>18,0</b>

## Химический состав на 1 порцию:

	Напиток яблочный		Напиток грушевый		Напиток лимонный	
	180	150	180	150	180	150
<i>Выход на 1 порцию (г)</i>	180	150	180	150	180	150
Белки (г):	0	0	0	0	0	0
Жиры (г):	0	0	0	0	0	0
Углеводы (г):	26,23	21,83	26,84	22,36	6,7	5,58
Энергетическая ценность (ккал):	124,82	104,06	128,16	106,8	24,18	21,15

## Технология приготовления:

Яблоки или груши без семенных гнезд протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 мин.

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут, а затем настаивают 3-4 часа. С лимона отжимают сок.

Отвар процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Подают напиток в стаканах или чайных чашках.

## Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Заведующая

Утверждаю  
детский сад  
«Ласточка»

Ж.П. Рышкеева

Приказ № 52 от 12.2021 г

## Технологическая карта № 49

Наименование напитка: Напиток брусничный

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, г	Нетто, г
Брусника	24	23	2,4	2,3
Вода	183	183	18,3	18,3
Сахар	22	22	2,2	2,2
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>18,0</b>

## Химический состав на 1 порцию:

Выход на 1 порцию (г)	180	150
Белки (г):	3,21	2,56
Жиры (г):	0,78	0,65
Углеводы (г):	4,14	3,87
Энергетическая ценность (ккал):	35,12	32,56

## Технология приготовления:

Ягоды брусники промывают, протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 5-8 мин.

Отвар процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Подают напиток в стаканах или чайных чашках.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»

Утверждаю:  
Заведующая Ж.И. Трышкенова

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 50

Наименование напитка: Сок фруктовый

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, г	Нетто, г
Сок фруктовый	201	180	20,1	18,0
<b>Выход</b>	-	<b>180</b>	-	<b>18,0</b>

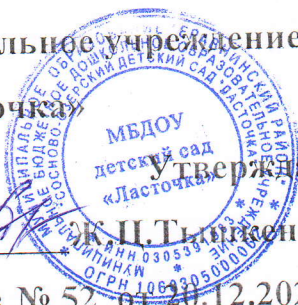
**Химический состав на 1 порцию:**

<i>Выход на 1 порцию (г)</i>	180	150
Белки (г):	0,9	0,73
Жиры (г):	0,18	0,14
Углеводы (г):	5,18	4,13
Энергетическая ценность (ккал):	24,94	19,33

**Технология приготовления:**

Сок порционируют в стаканы.

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



Заведующая К.И.Тышаснова

Приказ № 52 от 20.12.2021 г

Технологическая карта № 51

Наименование напитка: Йогурт питьевой, снежок, кефир

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, г	Нетто, г
Йогурт	103	100	10,3	10,0
или снежок	103	100	10,3	10,0
или кефир	103	100	10,3	10,0
<b>Выход</b>	-	<b>100</b>	-	<b>10,0</b>

Химический состав на 1 порцию:

	Йогурт питьевой		Снежок		Кефир	
	100	80	100	80	100	80
<i>Выход на 1 порцию (г)</i>	100	80	100	80	100	80
Белки (г):	2,7	2,16	2,01	1,6	4,31	3,44
Жиры (г):	3,1	2,48	2,75	2,2	3,07	2,48
Углеводы (г):	12,2	9,76	12,94	10,35	6,92	5,16
Энергетическая ценность (ккал):	88,5	70,8	90,07	70,05	72,15	57,22

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток порционируют в стаканы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 722671968566237128169706768058107758750791459269

Владелец Тышкенова Жаргалма Цыденешеевна

Действителен с 04.11.2024 по 04.11.2025