

## 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»

Заведующая Ж.П. Вышкенева

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:

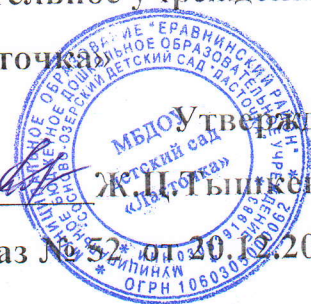
Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот настаивают 30-40 мин.

Подают компот в стаканах или чайных чашках.



## Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

## «Сосново-Озерский детский сад «Ласточка»



Утверждаю:  
Заведующая Ж.Н. Тышченко

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:

Т. В. Тютельяна

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. Тютельяна. – 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

Ж.П. Рышкеева  
Приказ № 52 от 20.12.2012 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»

Заведующая

Утверждаю:

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:

|                                 |       |       |
|---------------------------------|-------|-------|
| Выход на 1 порцию (г)           | 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<br>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.