

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.16/4			
Наименование блюда: Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,00375	0,00375
Молоко	Дети	0,102	0,102
	Ясли	0,0765	0,0765
Пшено	Дети	0,011	0,011
	Ясли	0,00825	0,00825
Соль	Дети	0,0008	0,0008
	Ясли	0,0006	0,0006
Рис	Дети	0,015	0,015
	Ясли	0,01125	0,01125
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,0037	0,00495	
Жиры, г	0,00483	0,00643	
Углеводы, г	0,01815	0,0242	
Калорийность, ккал	128,1015	170,802	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,9	1,2	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
<p>Рис и пшено перебирают, промывают водой сначала теплой, а затем холодной несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы и доводят до готовности под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый с желтым оттенком. Консистенция -густая, на тарелке слегка расплывается, зерна набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.</p>			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.8/4			
Наименование блюда:		Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,003	0,003
Геркулес	Дети	0,03	0,03
	Ясли	0,0225	0,0225
Молоко	Дети	0,08	0,08
	Ясли	0,075	0,075
Соль	Дети	0,0008	0,0008
	Ясли	0,0006	0,0006
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,00375	0,00375
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00432	0,00523
Жиры, г		0,00606	0,00752
Углеводы, г		0,01941	0,02594
Калорийность, ккал		137,0655	175,545
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,75	1
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
<p>В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах-свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.</p>			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.н080			
Наименование блюда:	Каша гречневая молочная со сливочным маслом		
Вид обработки:	Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Молоко	Дети	0,13	0,1235
	Ясли	0,105	0,09975
Греча	Дети	0,025	0,025
	Ясли	0,018	0,018
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,003	0,003
Вода	Дети	0,07	0,07
	Ясли	0,045	0,045
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00447	0,00581
Жиры, г		0,0055	0,00781
Углеводы, г		0,0183	0,02462
Калорийность, ккал		131,18625	179,2575
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,75	1
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
<p>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.</p>			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.095			
Наименование блюда:	Каша кукурузная молочная с маслом		
Вид обработки:	Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Молоко	Дети	0,105	0,09975
	Ясли	0,08	0,076
Кукурузная крупа	Дети	0,02	0,02
	Ясли	0,015	0,015
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,002	0,002
Вода	Дети	0,09	0,09
	Ясли	0,0675	0,0675
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00318	0,00421
Жиры, г		0,00375	0,00665
Углеводы, г		0,01713	0,0225
Калорийность, ккал		112,959	164,34225
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,75	1
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
<p>Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Температура подачи 65 С. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.</p>			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.5/4/4			
Наименование блюда:		Каша манная молочная с маслом сливочным	
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Молоко	Дети	0,15	0,15
	Ясли	0,12	0,12
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Манка	Дети	0,025	0,025
	Ясли	0,02	0,02
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Вода	Дети	0,04	0,04
	Ясли	0,021	0,021
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00512	0,00639
Жиры, г		0,00646	0,00807
Углеводы, г		0,02122	0,02677
Калорийность, ккал		159,921	200,754
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,9	1,2
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
<p>В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.</p>			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.127			
Наименование блюда: Каша пшеничная молочная с маслом			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Молоко	Дети	0,13	0,1235
	Ясли	0,1	0,095
Пшеничная крупа	Дети	0,02	0,02
	Ясли	0,015	0,015
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,002	0,002
Вода	Дети	0,065	0,065
	Ясли	0,04875	0,04875
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00413	0,00543
Жиры, г		0,00457	0,00769
Углеводы, г		0,01716	0,02247
Калорийность, ккал		124,533	178,9335
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,75	1
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
<p>Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Температура подачи 65 С. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.</p>			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.11/4/4			
Наименование блюда: Каша пшенная молочная с маслом сливочным			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Молоко	Дети	0,12	0,12
	Ясли	0,1	0,1
Пшено	Дети	0,03	0,03
	Ясли	0,025	0,025
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0005	0,0005
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Вода	Дети	0,05	0,05
	Ясли	0,04	0,04
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00535	0,00642
Жиры, г		0,00645	0,00788
Углеводы, г		0,02216	0,02695
Калорийность, ккал		168,561	204,984
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,9	1,2
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
<p>Крупы перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.</p>			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.7/4/4			
Наименование блюда: Каша рисовая молочная с маслом сливочным			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Молоко	Дети	0,14	0,14
	Ясли	0,11	0,11
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Рис	Дети	0,025	0,025
	Ясли	0,02	0,02
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Вода	Дети	0,171	0,171
	Ясли	0,12	0,12
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00433	0,00546
Жиры, г		0,00646	0,00814
Углеводы, г		0,01893	0,02402
Калорийность, ккал		146,511	185,319
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,9	1,2
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Крупку перебирают, многократно промывают холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупку заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- белый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без подгорелости.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.14/4			
Наименование блюда: Каша ячневая молочная с маслом сливочным			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Молоко	Дети	0,1	0,1
	Ясли	0,075	0,075
Соль	Дети	0,0008	0,0008
	Ясли	0,0006	0,0006
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Ячневая крупа	Дети	0,025	0,025
	Ясли	0,018	0,018
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00367	0,005	
Жиры, г	0,0045	0,00601	
Углеводы, г	0,01769	0,02425	
Калорийность, ккал	122,742	166,572	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,75	1	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
<p>Перебранную и промытую крупу кладут в кипящую воду и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.</p>			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.132			
Наименование блюда:		Макаронные изделия в молоке с маслом	
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015
Молоко	Дети	0,14	0,133
	Ясли	0,105	0,09975
Лапша	Дети	0,015	0,015
	Ясли	0,01125	0,01125
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,002	0,002
Вода	Дети	0,055	0,055
	Ясли	0,04125	0,04125
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00374	0,00498
Жиры, г		0,00437	0,00608
Углеводы, г		0,01331	0,01775
Калорийность, ккал		105,669	143,136
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,75	1
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности :макароны 15 мин.вермишель 10 мин.Воду сливают ,а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды,варят помешивая ,до готовности с добавлением соли,сахара,в конце -сливочное масло.температура подачи 65 градусов С.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.253			
Наименование блюда:	Рис в молоке со сливочным маслом		
Вид обработки:	Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015
Молоко	Дети	0,14	0,133
	Ясли	0,105	0,09975
Рис	Дети	0,014	0,014
	Ясли	0,0105	0,0105
Масло сливочное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015
Вода	Дети	0,07	0,07
	Ясли	0,055	0,055
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00338	0,0045
Жиры, г		0,00414	0,00552
Углеводы, г		0,01167	0,01556
Калорийность, ккал		94,92525	126,567
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,75	1
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
<p>Рисовую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности.</p> <p>Температура подачи 65 С.</p>			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 259083907921181952501347624724699269454793049226

Владелец Нестерова Елена Владимировна

Действителен с 21.09.2023 по 20.09.2024