

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
«Детский сад №6 «Радуга»
Е.В.Гришина.

Приказ №28-ОД от 03.02.2025г

Технологическая карта №7

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: №411

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Дели плюс,2015
ISBN 978-5-905170-78-2

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов – 1 порция			
	БРУТТО, г		НЕТТО, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай	0,6	0,6	0,6	0,6
Вода	150	200	150	200
Сахар	8	10	8	10
Выход			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества мг		Витамины мг		
Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энерг. Ценность ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
0,04	0,01	6,99	22	8.0	0.19	0	0	0.02
0.06	0.02	9.99	30	10.0	0.28	0	0	0.03

Технология приготовления: Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком, Сахар кладут в заваренный чай или подают отдельно.

Требования к качеству: жидкость золотисто коричневого цвета, сладкий, чуть терпкий, запах свойственный свежезаваренному чаю, температура при подаче +25С.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
«Детский сад №6 «Радуга»
Е.В.Гришина.

Приказ №28-ОД от 03.02.2025г

Технологическая карта №8

Наименование изделия: Кофейный напиток с сахаром

Номер рецептуры: № 414

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Дели плюс,2015

ISBN 978-5-905170-78-2

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов – 1 порция			
	БРУТТО, г		НЕТТО, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кофейный напиток	1,5	2	1,5	2
Вода	130	180	130	180
Сахар	7	10	7	10
Выход			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества мг		Витамины мг		
Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энерг. Ценность ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
2.34	2.0	10.63	45	87.5	0.1	0.03	0.113	0.98
2.6	2.4	11.7	50	92.9	0.12	0.038	0.117	1.02

Технология приготовления: Кофейный напиток растворить в теплой воде залить в кипящую воду с добавлением сахара. Перед подачей процедить и остудить до температуры 25 С

Требования к качеству: Светло коричневый, с ароматом кофейного напитка в меру сладкий.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
«Детский сад №6 «Радуга»
Е.В.Гришина.
Приказ №28-ОД от 03.02.2025г

Технологическая карта №9

Наименование изделия: Компот из сушеных фруктов

Номер рецептуры: № 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Дели плюс,2015

ISBN 978-5-905170-78-2

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов – 1 порция			
	БРУТТО, г		НЕТТО, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Фрукты сушеные	12	15	12	15
Сахар	12	15	12	15
Вода	140	170	140	170
Выход			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества мг		Витамины мг		
Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энерг. Ценность ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
0.4	0.02	24.99	102	28.6	1.12	0.003	0.006	0.36
0.48	0.023	25.4	106	29.5	1.13	0.005	0.007	0.37

Технология приготовления: Промытые сушеные фрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар варят до готовности. Дают настояться. Подают при остывании до температуры 25 С

Требования к качеству: Хорошо проваренные фрукты, вкус кисло сладкий, с ароматов фруктов.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
«Детский сад №6 «Радуга»
Е.В.Гришина.
Приказ №28-ОД от 03.02.2025г

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Кисель из фруктового концентрата

Номер рецептуры: № 401

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Дели плюс,2015
ISBN 978-5-905170-78-2

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов – 1 порция			
	БРУТТО, г		НЕТТО, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Концентрат киселя	19	25	19	25
Сахар	8	10	8	10
Вода	150	160	150	160
Выход			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества мг		Витамины мг		
Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энерг. Ценность ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
0.08	0	20.23	82	9.54	0.26	0.002	0.003	0.6
0.088	0	22.47	92	10.6	0.28	0.0025	0.0035	0.67

Технология приготовления: Концентрат разминают, разводят холодной водой, полученную смесь вливают тонкой струйкой в кипящую воду, добавляют сахар, варят до набухания. Охлаждают до температуры 25 С

Требования к качеству: Однородная масса, без комков, в меру сладкая.

Приказ №28-ОД от 03.02.2025г

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Дели плюс,2015
ISBN 978-5-905170-78-2

Требования к качеству: темно красного цвета, вкус кисло сладкий с привкусом шиповника.



Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
«Детский сад №6 «Радуга»
Е.В.Гришина.

Приказ №28-ОД от 03.02.2025г

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Сок фруктовый

Номер рецептуры: № 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Дели плюс,2015
ISBN 978-5-905170-78-2

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов – 1 порция			
	БРУТТО, г		НЕТТО, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок фруктовый	100	150	100	150
Выход			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества мг		Витамины мг		
Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энерг. Ценность ккал	Са	Fe	B1	B2	C
0.61	0.25	10.67	45	18.2	0.57	0.02	0.06	9
0.66	0.27	15.7	65	21.3	0.63	0.023	0.066	9,8

Технология приготовления: Сок выпускаемый промышленностью, отпускают в заводской таре непосредственно перед потреблением..Отпуск допускается при комнатной температуре ,но не ниже 15С

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
«Детский сад №6 «Радуга»
Е.В.Гришина.
Приказ №28-ОД от 03.02.2025г

Технологическая карта №65

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: № 416

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Дели плюс,2015

ISBN 978-5-905170-78-2

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов – 1 порция			
	БРУТТО, г		НЕТТО, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Какао -порошок	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	92	92	110	110
Вода	65	65	80	80
Выход			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества мг		Витамины мг		
Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энерг. Ценность ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
3.15	2.72	12.96	89	114	0.41	0.04	0.14	1.2
3.67	3.19	15.82	107	137	0.43	0.05	0.17	1.43

Технология приготовления: Какао с в посуде смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко. При отпуске остужают до 25С

Требования к качеству: сладкий с привкусом молока и какао.