

ЧЕТВЕРТ

(ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ)

2-3		Вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 4							
Завтрак 1	Каша вязкая молочная кукурузная с курагой	170	6,15	8,67	40,97	266,66	38
	Хлеб "Пшеничный"	30	2,46	0,42	0,39	58,5	878
	Чай с молоком	180	3,186	2,79	13,572	92,394	394
Итого на завтрак		380	11,796	11,88	55,512	417,554	
Завтрак 2	Кисломолочный продукт	180	5,22	4,5	7,2	90	401
Итого на завтрак		180	5,22	4,5	7,2	90	
Обед	Салат из свеклы	45	0,62	3,41	3,41	48,75	20
	Суп картофельный с бобами	200	4,1	4,28	12,9	106,6	81
	Рыба, припущенная в молоке	60	15	7,25	1,085	129,585	624
	Каша рассыпчатая гречневая	120	6,84	5,784	32,94	216	313
	Хлеб Ржаной	40	2,4	0,4	17,732	75,6	148
	Кисель	160	0	0	24	116	233
Итого на обед		625	28,96	21,124	92,067	692,535	
Употребленный полдник	Лапшевник с творогом	180	12,3	16,5	30,3	444,3	230
	Печенье	20	4,1	2,3	13,2	94	151
	Хлеб "Пшеничный"	30	2,46	0,42	0,39	58,5	878
	Чай с сахаром	170	10,2	2,601	11,05	41,888	393
Итого на полдник		400	29,06	21,821	54,94	638,688	

Итого за день

1585 75,036 59,325 209,719 1838,777

3-7			Пищевые вещества				энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 4								
Завтрак 1	Каша вязкая молочная кукурузная с курагой	230	8,33	11,73	55,43	360,78	38	
	Хлеб "Пшеничный"	40	3,28	0,56	0,52	78	878	
	Чай с молоком	200	3,54	3,1	15,08	102,66	394	
Итого на завтрак		470	15,15	15,39	71,03	541,44		
Завтрак 2	Кисломолочный продукт	200	5,8	5	8,4	101	401	
Итого на завтрак		200	5,8	5	8,4	101		
Обед	Салат из свеклы	60	0,83	4,54	4,55	65	20	
	Суп картофельный с бобовыми	250	5,125	5,35	16,125	133,25	81	
	Рыба, припущенная в молоке	90	22,2	10,73	1,6	191,8	624	
	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,55	7,23	41,175	270	313	
	Хлеб Ржаной	50	3	0,5	22,165	94,5	148	
	Кисель	200	0	0	30	129	233	
Итого на обед		800	39,705	23	115,615	883,55		
Уплотненный полдник	Лапшевник из творога	190	15,39	12,35	46,55	361	3/5	
	Печенье	40	8,2	4,6	26,4	188	151	
	Хлеб "Пшеничный"	40	3,28	0,56	0,52	78	878	
	Чай с сахаром	190	12	3,06	13	49,28	136	
Итого на полдник		460	38,87	20,57	86,47	676,28		

Итого за день

1930 99,525 63,96 281,515 2202,27

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая БДОУ «Детский сад № 289»
И.В.Шестакова
01.09.2022

Технологическая карта

Технологическая карта №38

Наименование изделия: Каша вязкая молочная кукурузная с курагой

Номер рецептуры: 54-3к-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций - Новосибирск, 2020 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Кукурузная крупа	46.14	46.14
Абрикосы сушеные (Курага)	8.67	8.09
Молоко пастеризованное 3,2% жирности	80.95	80.95
Масло сливочное	8.09	8.09
~ 82.5 % м.д.ж	-	-
Сахарный песок	2.43	2.43
Соль пищевая йодированная	0.82	0.82
Вода	52.62	52.62
Выход	170	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6.15	8.67	40.97	266.66

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0.07	0.12	0.07	0	110.09	119.82	32.39	0.82	327.05	0.03	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Курагу перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 10 минут до готовности добавляют курагу, перемешивают. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределена курага; консистенция - однородная, вязкая, держится горкой, зерна мягкие; цвет - желтый, вкус и запах соответствуют наименованию каши и кураге.

Вид обработки

Варка

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая БДОУ «Детский сад № 289»
И.В.Шестакова
01.09.2022

Технологическая карта

Технологическая карта №38

Наименование изделия: Каша вязкая молочная кукурузная с курагой

Номер рецептуры: 54-3к-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций - Новосибирск, 2020 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Кукурузная крупа	62.42	62.42
Абрикосы сушеные (Курага)	11.73	10.95
Молоко пастеризованное 3,2% жирности	109.53	109.53
Масло сливочное	10.95	10.95
~ 82.5 % м.д.ж	-	-
Сахарный песок	3.29	3.29
Соль пищевая йодированная	1.1	1.1
Вода	71.19	71.19
Выход	230	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.33	11.73	55.43	360.78

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	І	Se	F
0	0.09	0.16	0.09	0	148.95	162.1	43.82	1.1	442.47	0.05	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Курагу перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 10 минут до готовности добавляют курагу, перемешивают. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределена курага; консистенция - однородная, вязкая, держится горкой, зерна мягкие; цвет - желтый, вкус и запах соответствуют наименованию каши и кураге.

Вид обработки

Варка

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ г. Омска "Детский сад
№ 289" И. В. Шестакова

Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Хлеб пшеничный
Номер рецептуры:	878
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Хлеб пшеничный	30	40	30	40
в/ход				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С
2.46	0.42	0.39	58.5	9.9	1.26	0.069	0.027	0
3.28	0.56	0.52	78	13.2	1.68	0.092	0.036	0

Технология приготовления:

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ г. Омска
"Детский сад № 289"

Ильменко

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Чай с молоком
Номер рецептуры:	394(2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Чай-заварка №391 (мл)	30	33	30	33
Сахар	10	11	10	11
Молоко	92	102	90	100
Вода	60	66	60	66
Выход			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			
			Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
3.186	2.79	13.572	92.394	134.406	0.342	0.054	0.162	1.422	180
3.54	3.1	15.08	102.66	149.34	0.38	0.06	0.18	1.58	200

Технология приготовления:

К приотопленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки. Требования к качеству Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: серовато-белый Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДОУ г. Омска
"Детский сад №289"

И.В. Шестакова

01.09.2018

Технологическая карта № 66

Наименование изделия:	Кефир, ацидофилин, ряженка, варенец
Номер рецептуры:	401(2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Кефир,	180	200	180	200
или ацидофилин,	180	200	180	200
или ряженка,	180	200	180	200
или варенец	180	200	180	200
Выход	-	-	180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			
			Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
5,8	5	8,4	101	248	0,2	0,04	0,26	0,6	200
5,22	4,5	7,2	90	216	0,18	0,072	0,306	1,26	180

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДООУ г.Омска "Детский

сад № 289"

01.09.2018

И.В.Шестакова



Технологическая карта № 39	
Наименование изделия:	Салат из свежкы
Номер рецептуры:	20(2012)
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П.Мотильного и В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г		Нетто, г
			1-3 года	3-7 лет	
Свежкы					
до 1 января			53,0	71,0	53
с 01 января			57,0	75,0	57
масса отварной очищенной свежкы				42,0	
чеснок			0,3	0,4	0,2
Масло растительное			4	5,0	4
Выход					45
					60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг			Витамины, мг		
		Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
0,62	3,41	3,41	14,89	0,56	0,01	0,04	3,38	45
0,83	4,54	4,55	19,85	0,75	0,01	0,05	4,5	60

Технология приготовления:

Промытую свежкы отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или натирают на терке), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют растительным маслом.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
БДЮУ г. Омска "Детский сад №289"
И. В. Шестакова
1 сентября 2018 г.

Технологическая карта № 8	
Наименование изделия:	Суп картофельный с бобовыми
Номер рецептуры:	81(2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г		Нетто, г
			1-3 года	3-7 лет	
Картофель	267	200	53,4	66,75	40
Фасоль, или горох лущеный	81	80	16,2	20,25	16
Лук репчатый	48	40	9,6	12	8
Морковь	64	50	12,8	16	10
Масло растительное	20	20	4	5	4
Бульон или вода	700	700	140	175	140
Выход	-	1000			200
					250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
		Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B 1	B 2	C
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					Выход, г
4,1	4,28	12,9	40,22	1,44	0,12	0,06	4,66
5,125	5,35	16,125	50,275	1,8	0,15	0,075	5,825
							200
							250

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ г. Омска "Детский сад
№289" *Мелемид И.В.* Шестаков

Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Рыба, припущенная в молоке
Номер рецептуры:	624(2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Горбуша	105	155.4	60	90
Горбуша потрошенная с головой	86.65	128.242	60	90
Минтай	123.35	182.558	60	90
Из филе, выпускаемого промышленностью: минтай	71	100	60	90
Лук репчатый	5.76	8.64	4.8	7.2
Молоко		10.8		10.8
Масло растительное	1.68	2.52	1.68	2.52
Соль	0.35	0.4	0.35	0.4
Выход	-	-	60	90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
		Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
15	7.25	1.085	9.29	0.295	0.085	0.08	0.13
22.2	10.73	1.6058	13.7492	0.4366	0.1258	0.1184	0.1924

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, перекладывают луком, нарезанным полукольцами; заливают молоком, добавляют масло растительное, перец черный горошком и припускают 20-25 мин.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДОУ г. Омска

"Детский сад № 289"

И.В. Шестакова

01.09.2018

Технологическая карта № 26

Каша рассыпчатая гречневая

313(2012)

Наименование изделия:	
Номер рецептуры:	
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	Брутто, г	Брутто, г			Нетто, г
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Гречневая крупа	460	55,2	69	55,2	69
Вода питьевая	700	84	105	84	105
Масло сливочное	40	4,8	6	4,8	6
Соль	2,5	0,3	0,375	0,3	0,375
Выход	1000			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			
		Энерг. ценность, ккал		Са	Fe	В 1	В 2	С	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
6,84	5,784	32,94	216	11,38	3,63	0,168	0,084	0	120
8,55	7,23	41,175	270	14,23	4,545	0,21	0,105	0	150

Технология приготовления:

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать.

Требования:

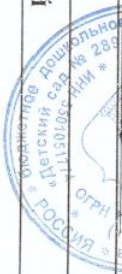
Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

УТВЕРЖАЮ

Заведующий ВДЮУ г. Омска

Петровский сад № 289

И.В. Шестакова



Технологическая карта №

Хлеб ржаной

148

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Хлеб ржаной	40	50	40	50
быход				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
			Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		0	0	0	0	0
2.4	0.4	17.732	75.6	0	0	0	0	0
3	0.5	22.165	94.5	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДЮУ г. Омска

Искренний Вал. № 289"

И.В. Шестакова

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Кисель

Номер рецептуры:

233(2010)

Наименование

сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях-под ред. Доц. Коровка Л.С., доц. Добросердова И.И. и др.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г		Нетто, г
			1-3 года	3-7 лет	
Кисель концентрата *			20	24	24
Сахар			8	10	10
Вода			158	190	190
Выход					200

*Примечание- в состав концентрированных киселей содержится:

Крахмал- 31%-6,2гр.

Плодова-ягодного концентрата -7%- 1,4гр.

Крахмала - 31%- 7,5гр

Плодова-ягодного концентрата -7%- 2 гр.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
		Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	C
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					Выход, г
0	0	24	0,61	0,09	0	0	160
0	0	30	0,68	0,10	0	0	200

Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят разным количеством воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканы. Температура подачи не ниже +15С. Вид : кисель прозрачный, без плёнки на поверхности.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая БДОУ «Детский сад № 289»
Шестакова И.В. Шестакова
01.09.2022

Технологическая карта

Технологическая карта №3/5

Наименование изделия: Лапшевник с творогом

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В. Гращенко, Л.И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия, высшего сорта, яичные	57	57
Творог	48.45	47.5
Сахарный песок	9.5	9.5
Сметана 20,0% жирности	9.5	9.5
Яйцо	9.5	9.5
Вода	142.5	142.5
Соль пищевая йодированная	1.9	1.9
Масло подсолнечное	3.8	3.8
Масло сливочное	3.8	3.8
Выход	190	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
15.39	12.35	46.55	361

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.11	0.1	0.17	0.1	0	97.07	0	0	1.25	0	0	0	0

Технология приготовления:

Лапшу или вермишель варят в подсоленной воде в соотношении 1:2,5, не откидывая. В протертый творог добавляют сырые яйца, сахар, отварную лапшу и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом функциональную емкость, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C до образования золотистой корочки 15-20 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют. Отпускают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность полита сливочным маслом. Цвет - корочки - золотистый. консистенция - мягкая, рыхлая, однородная. Запах - свойственный для отварных макаронных изделий с творогом и сливочным маслом, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с творогом и сливочным маслом, без подгорелости.

Вид обработки

Запечение

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ г. Омска "Детский сад
№ 288" *И. В. Шестакова*

Технологическая карта №	
Наименование изделия:	печенье
Номер рецептуры:	151
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г		
печенье	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
выход	20	40	20	40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
		Энерг. ценность, ккал		Са	Fe	В 1	В 2	С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		0	0	0	0	0
4.1	2.3	13.2		0	0	0	0	0
8.2	4.6	26.4	188	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
№ 289" *Миссия* И. В. Пестякова



Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Хлеб пшеничный
Номер рецептуры:	878
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г		
Хлеб пшеничный	30	1-3 года	1-3 года	3-7 лет
выход		40	30	40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
		Энерг. ценность, ккал		Са	Fe	В 1	В 2	С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		9.9	1.26	0.069	0.027	0
2.46	0.42	0.39	58.5	13.2	1.68	0.092	0.036	0
3.28	0.56	0.52	78					

Технология приготовления:

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ВДОУ г. Омска "Детский сад № 289" *Иванов И.В.* Шестакова



Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Чай с сахаром
Номер рецептуры:	136
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
Чай-заварка № (мл)	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Сахар,	0.51	0.6	0.51	0.6
Вода	6	7	6	7
Выход с сахаром	161.5	190	161.5	190
			170/6	190/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг				
		Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	С	Выход,г
Белки, г	Жиры, г								
10.2	2.601	11.05	41.888	9.86	0.459	0	0.0051	5.1	170
12	3.06	13	49.28	11.6	0.54	0	0.006	6	190

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.