УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта №_4

Наименование изделия: Каша геркулесовая жидкая.
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php
Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 150 г	Нетто, 150г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
крупа "Геркулес"	18	18	20	20
Вода	10	10	25	25
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	130	130	150	150
Сахарный песок	5	5	5	5
Масло сливочное 72%	3	3	5	5
Соль йодированная	0,6	0,6	0,8	0,8

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	6,1	7,0
Жиры, г	7,5	9,6
Углеводы, г	22,2	24,6
Калорийность, ккал	181,2	213,5
В1, мг	0,107	0,121
В2, мг	0,191	0,221
С, мг	0,78	0,9
Са, мг	170,94	196,19
Fe, мг	0,816	0,918

Технология приготовления
В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, йодированную соль, всыпают крупу, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут. При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна набухшие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы пригорелой каши. Цвет каши белый.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Каша ячневая
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, 150 г**	**Нетто, 150 г**	**Брутто, 200 г**	**Нетто, 200 г**
Крупа ячневая	18	18	20	20
Молоко стерилизованное 3,2 % жирности	130	103,36	150	137,82
Вода	-	20	-	31,4
Сахарный песок	5	5	5	5
Масло сливочное	3	3	5	5
Соль йодированная	0,64	0,64	0,78	0,78
Выхо д блюда		150		200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда**	**Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда**
Белки, г	4,9	6,1
Жиры, г	5,7	8,3
Углеводы, г	21,7	25,7
Калорийность, ккал	158,1	198,4
В1, мг	0,07	0,083
В2, мг	0,152	0,21
С, мг	0,62	0,83
Са, мг	142,7	184,13
Fe, мг	0,318	0,546

Технология приготовления
В кипящую воду запускаем крупу, соль и варим пока не загустеет затем вливаем кипящее молоко и снова увариваем до загустения. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна набухшие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы пригорелой каши. Не допускается горьковатый привкус.

Шеф-повар/повар: _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Каша " Дружба"
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php
Рецептура (раскладка продуктов) на 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 150г	Нетто, 150г	Брутто, 200г	Нетто, 200г
Крупа рис 1 сорт	9	9	11	11
Крупа пшено шлифованное	9	9	11	11
Молоко 3,2% жирности	130	130	150	150
Вода	20	20	50	50
Сахар песок	5	5	5	5
Сливочное масло 72 % жирности	3	3	5	5
Соль йодированная	0,6	0,6	0,8	0,8
~ Масса каши	-	150	-	200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда
Белки, г	5,5	6,6
Жиры, г	6,8	8,9
Углеводы, г	23,8	27,6
Калорийность, ккал	178,6	217,3
В1, мг	0,036	0.086
В2, мг	0,181	0.209
С, мг	0,78	0,9
Са, мг	163,53	189,64
Fe, мг	0,601	0.812

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз сначала в теплой воде, затем в горячей. В кипящую воду кладут соль йодированную, сахар, добавляют рис, перемешивают и варят 10 мин., затем подготовленное пшено, перемешивают и варят еще 10 мин. затем добавляют горячее молоко и варят при слабом огне 95-98С кипения, периодически помешивая до готовности.
При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается.
При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.
Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна набухшие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы пригорелой каши.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая на мясокостном бульоне
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Нетто, *150*г	Брутто, *150* г	Нетто, *200*г	Брутто, *200*г
Мясо говядина	29	21,5	38	28
Вода	130	79	150	102
Крупа гречневая	38	38	50	50
Лук репчатый	4	4	8	8
Масло сливочное	6	6	10	10
Соль йодированная	1,5	1,5	2	2
Выход		150		200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	8,9	11,7
Жиры, г	9,1	13,5
Углеводы, г	22,1	29,4
Калорийность, ккал	205,2	284,4
В1, мг	0,179	0,237
В2, мг	0,12	0,156
С, мг	0,4	0,8
Са, мг	17,74	24,76
Fe, мг	3,215	4,248

Технология приготовления

Мясо зачищают и варят крупным куском 1-1,5 кг до полуготовности, охлаждают . Гречу перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят. Добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода в количестве 15% от массы крупы и варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.
Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна набухшие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы пригорелой каши.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 9

Наименование изделия: Каша пшенная жидкая.
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php
Рецептура (раскладка продуктов) на 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Крупа пшено шлифованное	20	20	25	25
Вода	10	10	15	15
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	130	130	150	150
Сахарный песок	5	5	5	5
Масло сливочное	3	3	5	5
Соль йодированная	0,6	0,6	0,8	0,8

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	6,1	7,3
Жиры, г	7,1	9,2
Углеводы, г	24,4	28,8
Калорийность, ккал	186,2	228,6
В1, мг	0,136	0,166
В2, мг	0,207	0,241
С, мг	1,69	1,95
Са, мг	164,48	191,04
Fe, мг	0.708	0,873

Технология приготовления

Пшенную крупу перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2—5 мин, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.
При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.
Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна набухшие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы пригорелой каши. Не допускается горьковатый привкус.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.

Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Крупа манная	18	18	20	20
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	130	124,4	150	150
Вода	10	-	50	19,2
Сахарный песок	4	4	5	5
Масло сливочное	3	3	5	5
Соль йодированная	0,6	0,6	0,8	0,8

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	5,7	12,2
Жиры, г	6,6	8,6
Углеводы, г	22,8	26,2
Калорийность, ккал	173,7	209,7
В1, мг	0,077	0,089
В2, мг	0,206	0,239
С, мг	1,69	1,95
Са, мг	162,65	188,29
Fe, мг	0,345	0,398

Технология приготовления

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, йодированную соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи; 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна набухшие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы пригорелой каши. Цвет каши белый.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: Каша рисовая.

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.

Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Крупа рисовая	20	20	25	25
Вода	10	10	15	15
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	130	130	150	150
Сахарный песок	5	5	5	5
Масло сливочное	3	3	5	5
Соль йодированная	0,6	0,6	0,7	0,7

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	5,2	6,2
Жиры, г	6,6	14,9
Углеводы, г	26,4	31,4
Калорийность, ккал	186,4	229,2
В1, мг	0,068	0,081
В2, мг	0,207	0,241
С, мг	1,69	1,95
Са, мг	158,49	183,37
Fe, мг	0,353	0,427

Технология приготовления

В кипящую воду кладут йодированную соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.
Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна набухшие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы пригорелой каши.

Шеф-повар/повар:_____