УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: Чай с сахаром.
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
Чай-заварка черный байховый в/с	0,27	-	0,30	-
Вода для заварки		92		135
Вес заварки		50		50
Сахарный песок	8	8	15	15
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	0,1	0,1
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	8	15
Калорийность, ккал	32,30	60,4
В 1	0	0,1
В 2	0,003	0,003
С, мг	0,03	0,03
Са, мг	1,58	1,94
Fe, мг	0,245	0,291

Технология приготовления

В емкость насыпают заварку на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Для заваривания чая желательно использовать мягкую (профильтрованную) воду. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 2 г сухого чая по варианту и 1 г - по II и III вариантам.
Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для чая и имеет привкус лимона.

Шеф-повар/повар:_____

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

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Чай с сахаром и лимоном.
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
Чай-заварка черный байховый в/с	0,30	-	0,32	-
Вода для заварки	150	109	150	150
Вес заварки	25	25	29	29
Сахарный песок	10	10	15	15
Лимон	6	6	6	6
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	0,2	0,2
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	10,2	15,2
Калорийность, ккал	42,4	62,4
В 1	0,002	0,002
В 2	0,004	0,004
С, мг	2,43	2,43
Са, мг	4,19	4,43
Fe, мг	0,312	0,343

Технология приготовления

В емкость насыпают заварку на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Заварку чая процеживают, доливают кипятком, кладут сахар и лимон. Лимоны предварительно перебирают, моют, срезают плодоножки и соски, режут кубиками. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Для заваривания чая желательно использовать мягкую (профильтрованную) воду. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 2 г сухого чая по варианту и 1 г - по II и III вариантам.
Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус характерный для чая и имеет привкус лимона.
Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: Компот из урюка
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
Урюк	12	12	10	10
~ Масса нетто сухофруктов отварных	-	-	-	-
Сахарный песок	10	10	15	15
Вода	150	128	210	210

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	0,6	0,8
Жиры, г	0	0,1
Углеводы, г	16,4	23,0
Калорийность, ккал	68,9	96,2
В1, мг	0,012	0,015
В2, мг	0,024	0,03
С, мг	0,48	0,6
Са, мг	20,22	25,35
Fe, мг	0,414	0,525

Технология приготовления
Урюк перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром урюк и варят 18-20 минут; изюм Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды. Отвар прозрачный, вкус сладкий.

Шеф-повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: Напиток из шиповника
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
шиповник сухой	6	6	6	6
Сахарный песок	15	15	20	20
Вода	150	124	200	174

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	0,2	0,2
Жиры, г	0,1	0,1
Углеводы, г	17,9	22,9
Калорийность, ккал	76,9	96,8
В1, мг	0,004	0,004
В2, мг	0,018	0,018
С, мг	60,0	60,0
Са, мг	4,05	4,2
Fe, мг	0,225	0,24

Технология приготовления
Сухой шиповник, несколько раз промывают в теплой воде, просушивают, для лучшей экстракции дробят, затем заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. охлаждают. Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: напиток имеет вкус и аромат, свойственный шиповнику. вкус сладкий, цвет красно-коричневый..

Шеф-повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 20

Наименование изделия: Компот из сухих яблок.
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
Сухие яблоки	12	12	15	15
Сахарный песок	15	15	20	20
Вода		123		165
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	0,3	0,3
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	22,1	28,9
Калорийность, ккал	90,3	117,8
В1	0,002	0,003
В2	0,005	0,006
С, мг	0,24	0,3
Са, мг	13,77	17,25
Fe, мг	0,765	0,96

Технология приготовления

Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные яблоки варят— 10-20 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.
Температура подачи: 14 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Вкус кисло-сладкий, консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром. Отвар прозрачный.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Кофейный напиток на молоке.
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, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Кофейный напиток	1	1	2	2
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	112	112	147	147
Сахарный песок	8	8	13	13
Вода	30	30	40	40
Выход готового 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	3,5	4,6
Жиры, г	3,6	4,7
Углеводы, г	13,8	21,0
Калорийность, ккал	101,6	145,1
В1, мг	0,022	0,029
В2, мг	0,146	0,191
С, мг	0,67	0,88
Са, мг	135,76	178,26
Fe, мг	0,14	0,19

Технология приготовления

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.
Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет напитка светло-коричневый. Аромат присущий кофейному напитку, вкус сладкий.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: Какао на молоке
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: 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
Какао-порошок	1	1	2	2
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	120	114	139	133
Вода	25	25	50	50
Сахарный песок	10	10	15	15

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	3,6	4,5
Жиры, г	3,8	4,6
Углеводы, г	15,5	21,5
Калорийность, ккал	111,2	145,5
В1, мг	0,024	0,029
В2, мг	0,15	0,177
С, мг	0,68	0,8
Са, мг	139,52	163,94
Fe, мг	0,394	0,618

Технология приготовления
Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет напитка светло-коричневый. Вкус сладкий.
Шеф-повар/повар:_____

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

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Кефир без сахара.
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, 200 г	Нетто, 200 г
Кефир 2,5 % жирности	150	150	200	200
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	**4,4**	**5,8**
Жиры, г	**3,8**	**5**
Углеводы, г	**6**	**8**
Калорийность, ккал	**79,5**	**106**
В1, мг	**0,06**	**0,08**
В2, мг	**0,255**	**0,34**
С, мг	**1,05**	**1,4**
Са, мг	**180**	**240**
Fe, мг	**0,15**	**0,2**

Технология приготовления
Из пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Напитки имеют белый цвет, слегка кремовый. Не допускается излишне кислый вкус.

Шеф-повар/повар:_____

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

Технологическая карта № 29

Наименование изделия: Снежок.
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, 200 г	Нетто, 200 г
Снежок 2,5 % жирности	150	150	200	200
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	4,1	5,4
Жиры, г	3,8	5
Углеводы, г	16,2	21,6
Калорийность, ккал	118,5	158
В1, мг	0,045	0,06
В2, мг	0,195	0,26
С, мг	1,35	1,8
Са, мг	181,5	242
Fe, мг	0,15	0,2

Технология приготовления
Из пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Напитки имеют белый цвет, слегка кремовый. Не допускается излишне кислый вкус.
Шеф-повар/повар:_____

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

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

Наименование продуктов(полуфабриката)	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, 150г	Нетто, 150г	Брутто, 200г	Нетто, 200г
Сок в ассортименте	80	80	100	100
Сахар	10	10	15	15
Крахмал картофельный	5	5	7	7
Вода	60	55	85	78
Выход 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	0,1	0,1
Жиры, г	0,1	0,1
Углеводы, г	23,2	32,1
Калорийность, ккал	93,2	128
В1	0,018	0,023
В2	0,011	0,014
С, мг	50,88	63,6
Са, мг	8,7	11,25
Fe, мг	0,302	0,39

Технология приготовления
Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения. Выход порции определяется возрастной группой.
Требования к качеству
Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности. Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная Цвет: сока плодового или ягодного. Вкус: сладкий с кисловатым привкусом. Запах: сока плодового или ягодного.

Шеф-повар:_____Сеченин А.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 35

Наименование изделия: Сок в ассортименте.
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 100/150 /200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 100 г	Нетто, 100 г	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Сок	100	100	150	150	200	200

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	0,2	0,3	0,4
Жиры, г	0	0	0
Углеводы, г	10	15	20
Калорийность, ккал	42,0	63,0	84,0
В1	0	0	0
В2	0	0	0
С, мг	0	0	0
Са, мг	0	0	0
Fe, мг	0	0	0

Технология приготовления
Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 23

Наименование изделия: Компот из плодов или ягод сушенных (курага).
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
Абрикосы сушеные без косточки (курага)	12	12	15	15
Сахарный песок	10	10	15	15
Вода		128		170
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	0,6	0,8
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	16,1	22,7
Калорийность, ккал	67,7	94,7
В1	0,012	0,015
В2	0,024	0,03
С, мг	0,48	0,6
Са, мг	19,2	24,45
Fe, мг	0,384	0,53

Технология приготовления

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеную курагу варят— 10-20 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.
Температура подачи: 14 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Вкус кисло-сладкий, консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром. Отвар прозрачный.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 24

Наименование изделия: Компот из свежих яблок
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
Яблоки свежие	25	25	30	30
Сахарный песок	10	10	15	15
Вода	130	115	150	155
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	0,1	0,1
Жиры, г	0,1	0,1
Углеводы, г	12,5	17,9
Калорийность, ккал	51,7	74
В1	0,008	0,009
В2	0,005	0,006
С, мг	2,5	3
Са, мг	4,3	5,25
Fe, мг	0,58	0,71

Технология приготовления
Яблоки моют, удаляют плодоножки и семенное гнездо, нарезают дольками. отдельно готовят сахарный сироп: в горячую воду кладут сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин. и процеживают. в подготовленный горячий сироп кладут яблоки. доводят до кипения и варят при слабом огне 95-98 С кипении не более 6-8 мин. , затем охлаждают и порционируют.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: Компот из сухофруктов.
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/table_calorie_users/860773/
Рецептура (раскладка продуктов) на 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Сухофрукты компотная смесь	10	9	13	12
Сахар песок	10	10	15	15
Вода		131		173

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	0.3	0.4
Жиры, г	0,1	0,1
Углеводы, г	15,2	22
Калорийность, ккал	62,6	90,2
В1, мг	0.585	0.78
В2, мг	0.603	0.804
С, мг	0	0
Са, мг	4,31	5,8
Fe, мг	1.362	1.821

Технология приготовления

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.
Температура подачи: 14 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Характеристика изделия по органолептическим показателям: Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: коричневый. Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Запах: сухофруктов.

Шеф-повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 22

Наименование изделия: Компот из изюма.
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
Изюм	10	10	10	10
Сахарный песок	10	10	15	15
Вода	130	130	175	175
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	0,2	0,2
Жиры, г	0,1	0,1
Углеводы, г	17,1	22,1
Калорийность, ккал	67,5	87,5
В1	0,015	0,015
В2	0,008	0,008
С, мг	0,54	0,54
Са, мг	8,3	8,45
Fe, мг	0,33	0 0,345

Технология приготовления
Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. изюм - 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром. Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Вкус кисло-сладкий, консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром. Отвар прозрачный.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: Компот из сухофруктов.
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/table_calorie_users/860773/
Рецептура (раскладка продуктов) на 150/200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 150 г	Нетто, 150 г	Брутто, 200 г	Нетто, 200 г
Сухофрукты компотная смесь	10	9	13	12
Сахар песок	10	10	15	15
Вода		131		173

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	0.3	0.4
Жиры, г	0,1	0,1
Углеводы, г	15,2	22
Калорийность, ккал	62,6	90,2
В1, мг	0.585	0.78
В2, мг	0.603	0.804
С, мг	0	0
Са, мг	4,31	5,8
Fe, мг	1.362	1.821

Технология приготовления

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.
Температура подачи: 14 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Характеристика изделия по органолептическим показателям: Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: коричневый. Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Запах: сухофруктов.

Шеф-повар:_____