

Технологическая карта № 61**Наименование изделия:** Завтрак зерновой витаминизированный с молоком**Номер рецептуры:** 61

Методические указания города Москвы: Организация

Наименование сборника рецептур: питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	80	80
Шарики шоколадные глазированные	20	20
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,66	3,10	18,16	112,80

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,48	0,28	0,40	0,12	0,00	116,80	104,80	11,20	2,32	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Молоко прокипятить, остудить до температуры 30-40 С, залить готовый завтрак, дать настояться в течение 3-5 мин. Блюдо готовить непосредственно перед употреблением.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки:

Технологическая карта № 62**Наименование изделия:** Завтрак сухой из круп витаминизированный с молоком**Номер рецептуры:** 62

Методические указания города Москвы: Организация

Наименование сборника рецептур: питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	93	93
Завтрак гречневый с Цыгапаном	7,5	7,5

Выход:	100,00
--------	--------

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,55	3,13	9,94	82,47

<i>Витамины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>С</i>	<i>В1</i>	<i>В2</i>	<i>А</i>	<i>Д</i>	<i>Са</i>	<i>Р</i>	<i>Мg</i>	<i>Fe</i>	<i>К</i>	<i>І</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,56	0,05	0,13	0,06	0,00	124,00	110,39	13,02	0,68	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Молоко прокипятить, остудить до температуры 30-40 С, залить готовый завтрак. Блюдо готовить непосредственно перед употреблением.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки:

Технологическая карта № 64

Наименование изделия: Каша гречневая молочная жидкая

Номер рецептуры: 64

Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	10	10
или Хлопья гречневые	10	10
Вода	12	12
Молоко	75	75
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	3	3
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,49	5,21	12,50	111,19

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,45	0,05	0,11	0,13	0,00	92,24	97,63	30,21	0,75	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

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. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Смесь молока и воды доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

Вид обработки:

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 65

Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	46	46
или Хлопья гречневые	46	46
Вода	70	70
Масло сливочное	4	4
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,70	4,82	27,45	180,34

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,14	0,07	0,02	0,00	9,49	135,08	90,18	3,03	0,00	0,00	0,00	0,00

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. Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Воду доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели качества:

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

Вид обработки:

Технологическая карта № 66

Наименование изделия: Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")

Номер рецептуры: 66

Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	5	5
или Хлопья рисовые	5	5
Пшено	5	5
или Хлопья пшеничные	5	5
Вода	12	12
Молоко	75	75
Масло сливочное	3	3
Сахарный песок	3	3
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,16	5,09	13,17	111,58

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,45	0,04	0,10	0,13	0,00	91,90	87,09	16,99	0,27	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Смесь молока и воды доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью смесь хлопьев, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Зерна полностью разварены. Консистенция каши нежная. Вкус и запах свойственные набору круп, без признаков подгорелой каши.

Вид обработки:

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая

Номер рецептуры: 67

Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Геркулес	10	10
или Овсяные хлопья "Геркулес"	10	10
Вода	12	12
Молоко	75	75
Масло сливочное	3	3
Сахарный песок	3	3
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,33	5,50	11,32	108,22

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	Ғ
0,45	0,05	0,10	0,13	0,00	95,41	100,60	23,18	0,45	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу "Геркулес" и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Смесь молока и воды доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Цвет светло-кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Вид обработки:

Технологическая карта № 68

Наименование изделия: Каша пшенная молочная жидкая

Номер рецептуры: 68

Методические указания города Москвы: Организация

Наименование сборника рецептов: питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пшено	10	10
или Хлопья пшеничные	10	10
Вода	12	12
Молоко	75	75
Масло сливочное	3	3
Сахарный песок	3	3
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,38	5,21	12,93	112,47

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,45	0,05	0,10	0,13	0,00	92,93	91,20	18,62	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Смесь молока и воды доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Цвет светло-желтый. Зерна крупы полностью хорошо разварены. консистенция нежная, слегка расплывчатая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

Вид обработки:

Технологическая карта № 69

Наименование изделия: Каша пшенная с тыквой

Номер рецептуры: 69

Методические указания города Москвы: Организация

Наименование сборника рецептур: питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пшено	11	11
или Хлопья пшеничные	11	11
Молоко	75	75
Тыква	20	20
Масло сливочное	3	3
Сахарный песок	3	3
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,69	5,26	14,44	120,28

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
2,05	0,05	0,09	0,13	0,00	98,15	98,46	22,22	0,46	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Пшено варят в кипящем молоке до полуготовности. После чего добавляют соль, сахар-песок, тыкву быстрозамороженную и варят до готовности. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Тыкву быстрозамороженную припускают в небольшом количестве воды до готовности. Молоко доводят до кипения, заливают хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, добавляют готовую горячую припущенную тыкву, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Консистенция густая, зерна крупы хорошо разварены. Цвет светло-желтый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

Вид обработки:

Технологическая карта № 70

Наименование изделия: Каша рисовая молочная жидкая с изюмом

Номер рецептуры: 70

Методические указания города Москвы: Организация

Наименование сборника рецептур: питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	10	10
или Хлопья рисовые	10	10
Вода	12	12
Молоко	75	75
Сахарный песок	3	3
Масло сливочное	3	3
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Изюм	3	3
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,02	4,98	15,66	119,67

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,45	0,03	0,11	0,13	0,00	94,37	87,69	16,77	0,28	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 20 мин, затем добавляют горячее молоко, сахар, соль, промытый и перебранный изюм без косточек и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Смесь молока и воды доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков. Изюм без косточек перебирают, промывают, заливают кипятком, немного настаивают для размягчения. Затем его добавляют в кашу, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Цвет белый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывается. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

Вид обработки:

Технологическая карта № 71

Наименование изделия: Мюсли фруктово-ягодные с молоком

Номер рецептуры: 71

Методические указания города Москвы: Организация

Наименование сборника рецептур: питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Мюсли фруктово-ягодные	17,5	17,5
Молоко	80	80
Сахарный песок	3	3
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,85	3,26	18,62	122,88

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,36	0,02	0,10	0,12	0,00	95,90	72,07	11,09	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Вариант 1: Готовые к употреблению мюсли заливают прокипяченным молоком, охлажденным до температуры 30-40 С) и дают настояться 10-15 мин. Вариант 2: Готовые к употреблению мюсли заливают горячим (45-50 С) кипяченым молоком и дают настояться 5-10 мин. Вариант 3: Готовые к употреблению мюсли заливают доведенным до кипения молоком и снова доводят до кипения. Дают настояться в течение 15-20 мин. Перед подачей засыпают сахаром-песком. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки:

Технологическая карта № 73

Наименование изделия: Пудинг манный

Номер рецептуры: 73

Методические указания города Москвы: Организация

Наименование сборника рецептур: питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	25,5	25,5
Молоко	25	25
Вода	57,5	57,5
Сахарный песок	5	5
Яйцо	10	10
Масло сливочное	5	5
Сметана	3	3
Сухари панировочные	3	3
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,33	5,44	22,10	157,22

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,08	0,03	0,08	0,08	0,00	42,53	61,22	9,15	0,52	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Крупу манную засыпают в кипящую смесь воды и молока и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Соль поваренную добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши. В кашу, охлажденную до температуры от 60 до 70 С, добавляют растертые с сахаром-песком яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. Затем массу выкладывают ровным слоем толщиной от 4 до 5 см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями. Поверхность покрывают смесью яиц куриных сырых со сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре от 250 С до 280 С в течение 15-25 мин до достижения температуры внутри продукта не ниже 80 С и образования на его поверхности румяной корочки.

Органолептические показатели качества:

Консистенция однородная. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Вид обработки:

Технологическая карта № 74

Наименование изделия: Пудинг рисовый

Номер рецептуры: 74

Методические указания города Москвы: Организация

Наименование сборника рецептур: питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	25,5	25,5
Молоко	25	25
Вода	57,5	57,5
Сахарный песок	5	5
Яйцо	10	10
Масло сливочное	5	5
Сметана	3	3
Сухари панировочные	3	3
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,19	6,75	26,63	185,13

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,34	0,05	0,10	0,06	0,00	44,46	86,48	19,76	0,65	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Крупу рисовую сначала варят в воде кипящей в течение 20-30 мин (крупу пшено - не более 10 мин), затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль поваренную йодированную и варят кашу в течение 10-30 мин до готовности. В готовую вязкую кашу рисовую (пшенную), охлажденную до температуры от 60 до 70 С, добавляют растертые с сахаром яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем толщиной от 4 до 5 см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным, посыпают сухарями, поверхность покрывают смесью яиц куриных сырых со сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре от 250 до 280 С в течение 15-25 мин до достижения температуры внутри продукта не ниже 80 С и образования на его поверхности румяной корочки. Температура подачи: не ниже 65 С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки:

Технологическая карта № 81

Наименование изделия: Пудинг творожный с изюмом запеченный

Номер рецептуры: 81

Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

	брутто, г	нетто, г
Творог	65	64
Сахарный песок	4	4
Крупа манная	7	7
Молоко	35	35
Яйцо	5	5
Изюм	5	5
Масло сливочное	2	2
Выход:		100,00

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
12,76	8,89	13,82	191,75

<i>Витамины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,39	0,05	0,24	0,06	0,00	144,50	185,07	21,20	0,64	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток. Добавить перебранный, промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запечь при температуре 220-250 С в течение 20-30 минут.

Органолептические показатели качества:

Поверхность ровная, без трещин. Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственные творогу.

Вид обработки: