

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.285	
Наименование блюда: Какао с молоком			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,012	0,012
	Ясли	0,01	0,01
Молоко	Дети	0,105	0,09975
	Ясли	0,08	0,076
Какао	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Вода	Дети	0,12	0,12
	Ясли	0,09	0,09
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00223	0,00308
Жиры, г		0,00229	0,00312
Углеводы, г		0,01263	0,01578
Калорийность, ккал		77,886	100,73925
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,6	0,8
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр какао с молоком составляет 176 гр, на выход 200 гр - 235 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.078	
Наименование блюда: Компот из изюма			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,013	0,013
	Ясли	0,012	0,012
Вода	Дети	0,216	0,216
	Ясли	0,162	0,162
Изюм	Дети	0,01	0,01
	Ясли	0,01	0,01
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00017	0,00017	
Жиры, г	0	0	
Углеводы, г	0,01747	0,01838	
Калорийность, ккал	64,512	67,923	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,45	0,6	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Содержание в сырьевом наборе на выход компота 150 гр составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.138	
Наименование блюда: Компот из кураги и изюма			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,014	0,014
	Ясли	0,011	0,011
Курага	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Вода	Дети	0,196	0,196
	Ясли	0,147	0,147
Изюм	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,006	0,006
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,0003	0,00032	
Жиры, г	0	0	
Углеводы, г	0,01633	0,019	
Калорийность, ккал	60,093	70,074	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,6	0,8	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры по закрытой крышкой.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.110	
Наименование блюда: Компот из кураги			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,014	0,014
	Ясли	0,011	0,011
Курага	Дети	0,01	0,01
	Ясли	0,009	0,009
Вода	Дети	0,216	0,216
	Ясли	0,162	0,162
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00044	0,00049	
Жиры, г	0	0	
Углеводы, г	0,01539	0,01871	
Калорийность, ккал	56,475	68,814	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,45	0,6	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.7/10/2	
Наименование блюда:	Компот из сухофруктов и шиповника 150 гр,		
Вид обработки:	Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Ясли	0,01125	0,01125
Курага	Ясли	0,00375	0,00375
Вода	Ясли	0,1575	0,1575
Шиповник	Ясли	0,00375	0,00375
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,0003	
Жиры, г		0	
Углеводы, г		0,01452	
Калорийность, ккал		53,73	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	
5 д 10,5 ч		0,6	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Шиповник промывают, рубят, заливают кипятком, варят 10 мин, и настаивают 15-20 мин, затем процеживают. Курагу тщательно промывают, нарезают, соединяют с настоем шиповника, добавляют сахар и варят 10-15 мин при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид - нарезка кураги сохранена, залита сиропом (отваром). Цвет - вареной кураги - оранжевый, светло-оранжевого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части - прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах - свойственный для вареной кураги, без постороннего. Вкус - характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.7/10			
Наименование блюда: Компот из сухофруктов и шиповника 200 гр,			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,015	0,015
Курага	Дети	0,005	0,005
Вода	Дети	0,21	0,21
Шиповник	Дети	0,005	0,005
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,0004	
Жиры, г		0	
Углеводы, г		0,01935	
Калорийность, ккал		71,64	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	
5 д 10,5 ч		0,8	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Шиповник промывают, рубят, заливают кипятком, варят 10 мин, и настаивают 15-20 мин, затем процеживают. Курагу тщательно промывают, нарезают, соединяют с настоем шиповника, добавляют сахар и варят 10-15 мин при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид - нарезка кураги, сохранена залита сиропом (отваром). Цвет - вареной кураги - оранжевый, отвара - от светло-оранжевого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части (отвара) - прозрачная, в которой может быть незначительное количество. Запах - свойственный для вареной кураги, без постороннего. Вкус - характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.115	
Наименование блюда: Компот из сухофруктов			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,014	0,014
	Ясли	0,011	0,011
Курага	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,003	0,003
Чернослив	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,003	0,003
Вода	Дети	0,216	0,216
	Ясли	0,162	0,162
Изюм	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,004	0,004
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00028	0,00028	
Жиры, г	0	0	
Углеводы, г	0,01621	0,01893	
Калорийность, ккал	59,805	70,038	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,75	1	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.072	
Наименование блюда: Компот из чернослива и изюма			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,014	0,014
	Ясли	0,011	0,011
Чернослив	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Вода	Дети	0,196	0,196
	Ясли	0,147	0,147
Изюм	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,006	0,006
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00019	0,00019	
Жиры, г	0	0	
Углеводы, г	0,01632	0,01898	
Калорийность, ккал	60,381	70,434	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,6	0,8	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные полды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.028	
Наименование блюда: Компот из чернослива			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,014	0,014
	Ясли	0,012	0,012
Чернослив	Дети	0,009	0,009
	Ясли	0,009	0,009
Вода	Дети	0,217	0,217
	Ясли	0,163	0,163
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00019	0,00019	
Жиры, г	0	0	
Углеводы, г	0,01627	0,01808	
Калорийность, ккал	60,534	67,356	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,45	0,6	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные полды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Содержание в сырьевом наборе с сахаром на выход 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.2/10/2	
Наименование блюда: Компот из яблок и изюма 150 гр			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Ясли	0,01125	0,01125
Яблоки	Ясли	0,003	0,003
Вода	Ясли	0,1575	0,1575
Изюм	Ясли	0,00383	0,00375
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,00007	
Жиры, г		0,00001	
Углеводы, г		0,013	
Калорийность, ккал		48,43125	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	
5 д 10,5 ч		0,6	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают. Яблоки нарезают на части, заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, сахар и варят еще 8-10 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - 3 мг, 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид - вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет - свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтоватого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части - прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах - свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус - характерный для вареных сухофруктов. 3 кисло-сладкий.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.2/10			
Наименование блюда: Компот из яблок и изюма 200 гр			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,015	0,015
Яблоки	Дети	0,004	0,004
Вода	Дети	0,21	0,21
Изюм	Дети	0,0051	0,005
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,0001	
Жиры, г		0,00001	
Углеводы, г		0,01734	
Калорийность, ккал		64,575	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	
5 д 10,5 ч		0,8	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают. Яблоки нарезают на части, заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, сахар и варят еще 8-10 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - мг 3, 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид - вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет - свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтоватого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части - прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах - свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус - характерный для вареных сухофруктов. 3 кисло-сладкий.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.3/10/4	
Наименование блюда: Компот из яблок и чернослива			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,013	0,013
	Ясли	0,01	0,01
Яблоки	Дети	0,023	0,023
	Ясли	0,016	0,016
Чернослив	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Вода	Дети	0,182	0,182
	Ясли	0,137	0,137
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00015	0,0002	
Жиры, г	0,00006	0,00008	
Углеводы, г	0,01319	0,01726	
Калорийность, ккал	49,302	64,548	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,6	0,8	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают. Яблоки нарезают на части, заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют нарезанный чернослив, сахар и варят еще 10-15 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - мг 3, 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид вареных сухофруктов сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет - свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтоватого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части (отвара) - прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах - свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус - характерный для вареных сухофруктов, кисло-сладкий.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.197	
Наименование блюда: Компот из яблок			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,014	0,014
	Ясли	0,012	0,012
Яблоки	Дети	0,022	0,01936
	Ясли	0,017	0,01496
Вода	Дети	0,21	0,21
	Ясли	0,158	0,158
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00006	0,00007	
Жиры, г	0,00005	0,00007	
Углеводы, г	0,01251	0,01479	
Калорийность, ккал	46,9908	55,5948	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,45	0,6	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10 - 15 минут. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении 6 - 8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.084	
Наименование блюда:	Кофейный напиток на молоке		
Вид обработки:	Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,013	0,013
	Ясли	0,00975	0,00975
Молоко	Дети	0,1	0,095
	Ясли	0,075	0,07125
Кофейный напиток	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015
Вода	Дети	0,105	0,105
	Ясли	0,07875	0,07875
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00201	0,00267
Жиры, г		0,00201	0,00268
Углеводы, г		0,01249	0,01665
Калорийность, ккал		76,221	101,628
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,6	0,8
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и вновь доводят до кипения.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.063	
Наименование блюда:	Напиток из шиповника		
Вид обработки:	Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,014	0,014
	Ясли	0,012	0,012
Вода	Дети	0,2	0,2
	Ясли	0,15	0,15
Шиповник	Дети	0,01	0,01
	Ясли	0,009	0,009
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0,00029	0,00032
Жиры, г		0	0
Углеводы, г		0,01581	0,01817
Калорийность, ккал		58,833	67,644
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,45	0,6
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 8,0 г на 110 мл воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивать 3-4 часа в прохладном месте, а затем процедить.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.022/1	
Наименование блюда: Чай с лимоном .			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,014	0,014
	Ясли	0,012	0,012
Чай	Дети	0,0003	0,0003
	Ясли	0,00023	0,00023
Лимоны	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Вода	Дети	0,2	0,2
	Ясли	0,15	0,15
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00003	0,00004	
Жиры, г	0	0	
Углеводы, г	0,01108	0,01293	
Калорийность, ккал	42,12	49,239	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,6	0,8	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на тоже количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по стаканам. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите, т.к. его вкус и аромат ухудшаются.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.118	
Наименование блюда: Чай с молоком			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
	Ясли	0,008	0,008
Молоко	Дети	0,105	0,09975
	Ясли	0,08	0,076
Чай	Дети	0,0002	0,0002
	Ясли	0,0002	0,0002
Вода	Дети	0,095	0,095
	Ясли	0,07	0,07
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,002	0,00263	
Жиры, г	0,00214	0,00281	
Углеводы, г	0,01052	0,01335	
Калорийность, ккал	67,644	87,07725	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети	
5 д 10,5 ч	0,6	0,8	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40-45 С.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.354/2	
Наименование блюда: Чай с сахаром			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,01	0,01
	Ясли	0,0075	0,0075
Чай	Дети	0,0004	0,0004
	Ясли	0,0003	0,0003
Вода	Дети	0,2	0,2
	Ясли	0,15	0,15
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	Дети
Белки, г		0	0
Жиры, г		0	0
Углеводы, г		0,00681	0,00908
Калорийность, ккал		25,5825	34,11
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	Дети
5 д 10,5 ч		0,45	0,6
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на тоже количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите, т.к. его вкус и аромат ухудшаются.			