

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177Наименование блюда
Источник рецептурыКаша молочная овсянная
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутьяна. –
М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД

№ рецептуры

177

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа овсяная	кг	0,02	0,02
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	кг	0,1	0,1
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Сахар-песок	кг	0,005	0,005
Соль поваренная пищевая	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленную 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.
Температура подачи: 65±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	230	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	7
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	21
Жиры (г)	8	ВитаминС (г)	21	Фосфор (г)	61
Углеводы (г)	32	ВитаминРР (г)	3	Железо (г)	1
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177Наименование блюда
Источник рецептурыКаша молочная кукурузная
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа кукурузная	кг	0,03	0,03
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	кг	0,1	0,1
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Сахар-песок	кг	0,005	0,005
Соль поваренная пищевая	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленную 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.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	230	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	7
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	21
Жиры (г)	8	ВитаминС (г)	21	Фосфор (г)	61
Углеводы (г)	32	ВитаминРР (г)	3	Железо (г)	1
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177Наименование блюда
Источник рецептурыКаша молочная пшеничная
Организация детского питания в дошкольных учреждениях:
Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня –М.: АРКТИ
–МИПКРО, 2003.Код по ОКУД
№ рецептуры

177

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа пшено шлифованное	кг	0,03	0,03
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	кг	0,1	0,1
Сахар-песок	кг	0,005	0,005
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Соль поваренная пищевая	кг	0,001	0,001
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Способ 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

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	202	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	465
Белки (г)	7	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	191
Жиры (г)	8	ВитаминС (г)	2	Магний (г)	38
Углеводы (г)	27	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	184
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177Наименование блюда
Источник рецептурыКаша молочная гречневая
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД

№ рецептуры

177

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа гречневая	кг	0,03	0,03
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	кг	0,1	0,1
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Сахар-песок	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленный гречку 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.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	227	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	9
Белки (г)	9	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	28
Жиры (г)	11	ВитаминС (г)	28	Фосфор (г)	81
Углеводы (г)	43	ВитаминРР (г)	4	Железо (г)	1
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177Наименование блюда
Источник рецептурыКаша молочная рисовая
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД

№ рецептуры

177

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Рис	кг	0,03	0,03
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	кг	0,1	0,1
Сахар-песок	кг	0,005	0,005
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленный рис 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.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	227	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	9
Белки (г)	9	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	28
Жиры (г)	11	ВитаминС (г)	28	Фосфор (г)	81
Углеводы (г)	43	ВитаминРР (г)	4	Железо (г)	1
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172.01Наименование блюда
Источник рецептурыКаша молочная ячневая.
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД

№ рецептуры

172

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа ячневая	кг	0,025	0,025
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	кг	0,1	0,1
Сахар-песок	кг	0,005	0,005
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Соль поваренная пищевая	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленное пшено 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.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	220	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	7
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	21
Жиры (г)	8	ВитаминС (г)	21	Фосфор (г)	61
Углеводы (г)	29	ВитаминРР (г)	3	Железо (г)	1
Витамина (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172Наименование блюда
Источник рецептурыКаша ячневая рассыпчатая
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД

№ рецептуры

172

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа ячневая	кг	0,034	0,034
Сахар-песок	кг	0,006	0,006
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Соль поваренная пищевая	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленную ячневую 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.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	230	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	7
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	21
Жиры (г)	8	ВитаминС (г)	21	Фосфор (г)	61
Углеводы (г)	32	ВитаминРР (г)	3	Железо (г)	1
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172

Наименование блюда

Каша молочная пшеничная

Источник рецептуры

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД

№ рецептуры

172

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа пшеничная	кг	0,025	0,025
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	кг	0,1	0,1
Сахар-песок	кг	0,005	0,005
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Соль поваренная пищевая	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленное пшено 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.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	220	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	7
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	21
Жиры (г)	8	ВитаминС (г)	21	Фосфор (г)	61
Углеводы (г)	29	ВитаминРР (г)	3	Железо (г)	1
Витамина (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172Наименование блюда
Источник рецептурыКаша пшеничная рассыпчатая
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД

№ рецептуры

172

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа пшеничная	кг	0,033	0,033
Соль поваренная пищевая	кг		0,00025
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	220	ВитаминВ1 (г)		Магний (г)	89
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Фосфор (г)	132
Жиры (г)	6	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	3
Углеводы (г)	25	ВитаминЕ (г)			
ВитаминА (г)		Кальций (г)	12		

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171Наименование блюда
Источник рецептурыКаша кукурузная рассыпчатая
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

171

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа кукурузная	кг	0,033	0,033
Соль поваренная пищевая	кг	0,002	0,002
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	259	ВитаминВ1 (г)		Магний (г)	133
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Фосфор (г)	199
Жиры (г)	8	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	4
Углеводы (г)	37	ВитаминЕ (г)			
ВитаминА (г)		Кальций (г)	19		

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 170Наименование блюда
Источник рецептурыКаша пшенная рассыпчатая
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

170

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа пшено шлифованное	кг	0,033	0,033
Соль поваренная пищевая	кг		0,00025
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу пшеничную перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	173	ВитаминВ1 (г)		Магний (г)	89
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Фосфор (г)	132
Жиры (г)	6	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	3
Углеводы (г)	25	ВитаминЕ (г)			
ВитаминА (г)		Кальций (г)	12		

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 169Наименование блюда
Источник рецептурыКаша перловая рассыпчатая
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД

№ рецептуры

169

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа перловая	кг	0,045	0,045
Соль поваренная пищевая	кг	0,002	0,002
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	259	ВитаминВ1 (г)		Магний (г)	133
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Фосфор (г)	199
Жиры (г)	8	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	4
Углеводы (г)	37	ВитаминЕ (г)			
ВитаминА (г)		Кальций (г)	19		

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88Наименование блюда
Источник рецептурыКаша молочная манная
Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. КоровкаКод по ОКУД
№ рецептуры

88

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа манная	кг	0,015	0,015
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	кг	0,113	0,113
Сахар-песок	кг	0,004	0,004
Масло сливочное	кг	0,002	0,002
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Крупу просеивают.
В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.
Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.
Температура подачи +60...+65° С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству
Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.
Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
Цвет: белый или светло-кремовый.
Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	146	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	57
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	139
Жиры (г)	6	ВитаминС (г)	1	Магний (г)	18
Углеводы (г)	20	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	115
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 168Наименование блюда
Источник рецептурыКаша гречневая рассыпчатая
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД

№ рецептуры

168

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа гречневая	кг	0,045	0,045
Соль поваренная пищевая	кг	0,001	0,001
Масло сливочное	кг	0,008	0,008
Выход готового блюда		135	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	149	ВитаминВ1 (г)		Магний (г)	120
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Фосфор (г)	179
Жиры (г)	8	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	4
Углеводы (г)	30	ВитаминЕ (г)			
ВитаминА (г)		Кальций (г)	17		

Утверждаю: