

*ИКОУ, Муниципальная СОШ*  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177**

Код по ОКУД  
 № рецептуры

177
-----

Наименование блюда: Каша молочная овсяная  
 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.

**Состав:**

Наименование продуктов	Единица	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°C.  
 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 (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

*Директор*  
*М.В. Рамозанова*



*МКОУ "Муниципальная СОШ"*  
 наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177**

Код по ОКУД  
 № рецептуры

Наименование блюда: Каша молочная кукурузная  
 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.

**Состав:**

Наименование продуктов	Единица измерения	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°C.  
 Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	230	Витамин В1 (г)		Кальций (г)	7
Белки (г)	6	Витамин В2 (г)		Магний (г)	21
Жиры (г)	8	Витамин С (г)	21	Фосфор (г)	61
Углеводы (г)	32	Витамин РР (г)	3	Железо (г)	1
Витамина А (г)		Витамин Е (г)			

Утверждаю:

*М.П. Директор*  
*О.В. Рамазанова*



*МБОУ "Алжымская СОШ"*  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177**

Наименование блюда: Каша молочная пшеница  
Источник рецептуры: Организация детского питания в дошкольных учреждениях:  
Методические материалы / Под ред. И.Я.Кона -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
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Утверждаю:



*Директор*  
*Ю.В. Рамезанов*

*МКОУ "Шуктоинская СОШ"*  
Наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177**

Наименование блюда: Каша молочная гречневая  
 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

177

**Состав:**

Наименование продуктов	Единица	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 подготовленную 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°C.  
 Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	227	Витамин В1 (г)		Кальций (г)	9
Белки (г)	9	Витамин В2 (г)		Магний (г)	28
Жиры (г)	11	Витамин С (г)	28	Фосфор (г)	81
Углеводы (г)	43	Витамин РР (г)	4	Железо (г)	1
Витамина А (г)		Витамин Е (г)			

Утверждаю:

*М.И. Рамзамова*  
 Директор



*ДПОС, Инженерская школа*  
 наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177**

Код по ОКУД  
 № рецептуры

177

Наименование блюда  
 Источник рецептуры

Каша 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,

**Состав:**

Наименование продуктов	Единица	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°C.  
 Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	227	Витамин В1 (г)		Кальций (г)	9
Белки (г)	9	Витамин В2 (г)		Магний (г)	28
Жиры (г)	11	Витамин С (г)	28	Фосфор (г)	81
Углеводы (г)	43	Витамин РР (г)	4	Железо (г)	1
Витамин А (г)		Витамин Е (г)			

**Свойства блюда:**

Свойство	Значение

Утверждаю:



*Директор*  
*В.Д. Рамазанова!*

*МФУ, Шукшинская СОШ*  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172.01**

Код по ОКУД  
 № рецептуры

172

Наименование блюда: Каша молочная ячневая.  
 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.

**Состав:**

Наименование продуктов	Единица	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°C.  
 Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	220	Витамин В1 (г)		Кальций (г)	7
Белки (г)	6	Витамин В2 (г)		Магний (г)	21
Жиры (г)	8	Витамин С (г)	21	Фосфор (г)	61
Углеводы (г)	29	Витамин РР (г)	3	Железо (г)	1
Витамина А (г)		Витамин Е (г)			

Утверждаю:

*Директор*  
*М.В. Д. Д. Рамазанова*



*МКОУ «Всесторонняя СШ № 4»*  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172**

Код по ОКУД  
 № рецептуры

172
-----

Наименование блюда: Каша ячневая рассыпчатая  
 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.

**Состав:**

Наименование продуктов	Единица измерения	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	Витамин В1 (г)		Кальций (г)	7
Белки (г)	6	Витамин В2 (г)		Магний (г)	21
Жиры (г)	8	Витамин С (г)	21	Фосфор (г)	61
Углеводы (г)	32	Витамин РР (г)	3	Железо (г)	1
Витамина А (г)		Витамин Е (г)			

Утверждаю:

*М.П. Директор*  
*И.В. Рамазанова*