

*МБОУ, Школьная столовая*  
 наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172**

Код по ОКУД  
 № рецептуры

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.

Состав:	Наименование продуктов	Единица	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°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
Витамин А (г)		Витамин Е (г)			

Утверждаю: *М.А. Д. Рамазанова*  
 Директор



*МОУ "Школьная община"*  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172**

Код по ОКУД  
№ рецептуры **172**

Наименование блюда: Каша пшеничная 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	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	Витамин В1 (г)		Магний (г)	89
Белки (г)	6	Витамин В2 (г)		Фосфор (г)	132
Жиры (г)	6	Витамин РР (г)	2	Железо (г)	3
Углеводы (г)	25	Витамин Е (г)			
Витамин А (г)		Кальций (г)	12		

Утверждаю:

*Директор*  
*В.В. Райваганова*  


*ДПОУ "Школьная столовая №1"*  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171**

Код по ОКУД  
№ рецептуры

171

Наименование блюда: Каша кукурузная 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:		Брутто	Нетто
Наименование продуктов			
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 А (г)		Кальций (г)	19		

Утверждаю:

*М.П. Директор*  
*М.П. Рамсденкова!*



*МКОУ "Школьная СЭС"*  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 170**

Код по ОКУД  
 № рецептуры

170
-----

Наименование блюда: Каша пшеница рассыпчатая  
 Источник рецептуры: Сборник рецептур 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 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	Витамин В1 (г)		Магний (г)	89
Белки (г)	6	Витамин В2 (г)		Фосфор (г)	132
Жиры (г)	6	Витамин РР (г)	2	Железо (г)	3
Углеводы (г)	25	Витамин Е (г)			
Витамин А (г)		Кальций (г)	12		

Утверждаю:

*М.П. Д. Д. Рамазанова!*  
 Директор



*МРОУ «Школьная СОШ»*  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 169**

Код по ОКУД  
№ рецептуры

169

Наименование блюда: Каша перловая рассыпчатая  
Источник рецептуры: Сборник рецептур 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		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 налитной 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:

*М.П. Директор*  
*О.В. Рамзакова*



*МКОУ «Школьная столовая»*  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88**

Код по ОКУД  
 № рецептуры

88

Наименование блюда: Каша молочная манная  
 Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка

**Состав:**

Наименование продуктов	Единица	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 А (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Утверждаю:

*Марианна Р.В. Рамазанова*  
 Директор



МБОУ "Школьная СОШ"  
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 168

Код по ОКУД  
№ рецептуры

168

Наименование блюда: Каша гречневая 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		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	Витамин В1 (г)		Магний (г)	120
Белки (г)	8	Витамин В2 (г)		Фосфор (г)	179
Жиры (г)	8	Витамин РР (г)		Железо (г)	4
Углеводы (г)	30	Витамин Е (г)			
Витамина А (г)		Кальций (г)	17		

Утверждаю:

*Ирина Викторовна Радзюкевич*  
*И.В. Радзюкевич*