

ЧЕТВЕРТ

(ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ)

2-3			Пищевые вещества				энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 4								
Завтра 1	Омлет натуральный	130	10,205	11,778	4,173	162,409		79
	Салат из горошка зелёного консервир.	30	0,89	1,56	1,88	25,08		10
	Хлеб "Пшеничный"	30	2,46	0,42	0,39	58,5		878
	Чай с молоком	180	3,186	2,79	15,08	92,39		394
Итого на завтрак		370	16,741	16,548	22,013	338,379		
Завтрак 2	Кисломолочный продукт	180	5,22	4,5	7,2	90		401
Итого на завтрак		180	5,22	4,5	7,2	90		
Обед	Салат из отварной моркови с чесноком	45	0,52	3,79	2,37	42		9
	Борщ вегетарианский	150	1,63	3,57	8,205	71,55		60
	Плов с мясом	160	11,5	12,78	28,78	275,2		258
	Хлеб Ржаной	40	2,4	0,4	17,6	75,6		148
	Компот из сушеных фруктов	150	0,26	0	10,45	43		376
Итого на обед		545	16,31	20,54	67,405	516,2		
Уплотненный полдник	Картофель жареный брусочками	140	2,8	12,26	17,25	227,3		242
	Крендель сахарный	50	3,54	6,57	27,87	185		460
	Хлеб "Пшеничный"	30	2,46	0,42	0,39	58,5		878
	Чай с сахаром	180	0,18	0,04	6,33	24		392
Итого на полдник		400	8,98	19,29	51,84	494,8		

Итого за день

1495 46,921 55,06 132,138 1323,299

3-7			Пищевые вещества				энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 4								
Завтрак 1	Омлет натуральный.	140	10,99	12,684	4,494	174,902		79
	Салат из горошка зелёного консервир.	40	1,19	2,08	2,5	33,44		10
	Хлеб "Пшеничный"	40	3,38	0,56	0,52	78		878
	Чай с молоком	200	3,54	3,1	15,08	102,66		394
Итого на завтрак		420	19,1	15	20,363	313,299		
Завтрак 2	Кисломолочный продукт	200	5,8	5	8,4	101		401
Итого на завтрак		200	5,8	5	8,4	101		
Обед	Салат из отварной моркови с чесноком	60	0,69	5,05	3,16	56		9
	Борщ вегетарианский	250	2,725	5,95	13,675	119,25		59
	Плов с мясом	200	14,37	15,98	35,4	344		258
	Хлеб Ржаной	50	2,4	0,4	17,6	75,6		148
	Компот из сушеных фруктов	180	0,396	0,018	24,984	101,7		376
Итого на обед		740	20,581	22,348	94,819	516,2		
Употребленный полдник	Картофель жареный брусочками	160	3,2	14	20	260		242
	Крендель с сахаром	70	4,956	9,198	39,018	259		460
	Хлеб "Пшеничный"	40	3,38	0,56	0,52	78		878
	Чай с сахаром	200	0,2	0,04	7,03	27		392
Итого на полдник		470	11,736	23,798	66,568	624		

Итого за день

1830 57,217 66,146 190,15 1554,499

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДЮХ г. Омска

"Детский сад № 289"

И.В. Шестакова

01.09.2018

Технологическая карта № 46

Омлет на куриных яйцах

79

Наименование изделия:	
Номер рецептуры:	
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Яйца	58.5	63	58.5	63
Молоко	78	84	78	84
Масло сливочное	3.9	4.2	3.9	4.2
Соль пищевая йодированная	0.325	0.35	0.325	0.35
Выход	-	-	130	140

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
				Са	Fe	В1	В2	С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
10.205	11.778	4.173	162.409	131.066	1.716	0.052	0.39	0.234
10.99	12.684	4.494	174.902	141.148	1.848	0.056	0.42	0.252

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют Молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. При подаче нарезать на порционные куски. Требования: Цвет светло-желтый. Консистенция пыльная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блина не более 2,5-3 см.

Технологическая карта



Технологическая карта №10

Наименование изделия: Салат из горошка зеленого консервированного

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый. Консервы	43.86	28.5
~ Масса прогретого горошка	-	-
Масло подсолнечное	1.5	1.5
Петрушка	0.41	0.3
Выход	30	г

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.89	1.56	1.88	25.08

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
3.3	0.03	0.02	0.03	0	6.44	17.99	6.24	0.2	30.62	0	0	0

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелкорубленной зеленью петрушки. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

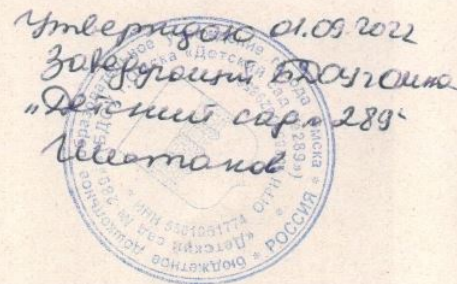
Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью Консистенция: сочная, плотная Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки

Вид обработки

Варка

Технологическая карта



Технологическая карта №10

Наименование изделия: Салат из горошка зеленого консервированного

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый. Консервы	58.48	38
~ Масса прогретого горошка	-	-
Масло подсолнечное	2	2
Петрушка	0.54	0.4
Выход	40	г

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.19	2.08	2.5	33.44

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
4.4	0.04	0.02	0.04	0	8.58	23.98	8.32	0.27	40.82	0	0	0

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелкорубленной зеленью петрушки. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленной зеленью Консистенция: сочная, плотная Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки

Вид обработки

Варка

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий детским садом № 289
В. Шестакова



Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Хлеб пшеничный
Номер рецептуры:	878
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	1-3 года	3-7 лет
Хлеб пшеничный	30	40	30	40
выход				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
		Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	58.5	9.9	1.26	0.069	0.027
2.46	0.42	0.39	78	13.2	1.68	0.092	0.036
3.28	0.56	0.52					0

Технология приготовления:

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ г. Омска
"Детский сад № 289" *Исметова*

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Чай с молоком
Номер рецептуры:	394(2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Чай-заварка №391 (мл)	30	33	30	33
Сахар	10	11	10	11
Молоко	92	102	90	100
Вода	60	66	60	66
Выход			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
		Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					Выход, г
3.186	2.79	13.572	134.406	0.342	0.054	0.162	180
3.54	3.1	15.08	149.34	0.38	0.06	0.18	200

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки. Требования к качеству Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: серовато-белый Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю

"Детский сад № 289"
И.В.Шестакова

Наименование изделия:	Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка, айран
-----------------------	--

401(2010)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Кефир,	185.004	205.56	180	200
или ацидофилин,	194.004	194	180	180
или ряженка,	185.004	205.56	180	200
или простокваша,	190.008	211.12	180	180
или айран	181.998	202.22	180	200
<i>Всего</i>	-	-	180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С	Выход, г
5.22	4.5	7.2	90	216	0.18	0.072	0.306	1.26	180
5.8	5	5	100	240	0.2	0.08	0.34	1.4	200
5.4	1.8	7.2	67.194	216	0.18	0.072	0.288	1.44	180

6	2	8	74.66	240	-0.2	0.08	0.32	1.6	200
5.22	4.5	7.38	91.206	212.4	0.18	0.054	0.234	1.44	180
5.8	5	8.2-	101.34	263	0.2	0.06	0.26	1.6	200
5.22	4.5	7.56	91.206	223.2	0.18	0.036	0.234	0.54	180
5.8	5	8.4	101.34	248	0.2	0.04	0.26	0.6	200

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БУОУ г. Омска

"Летский сад № 289"

И. В. Пестякова

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Салат из отварной моркови с чесноком
Номер рецептуры:	9 (2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. Доц. Коровка Л. С., доц. Дюросердова И. И. и др. Уральский региональный центр питания, 2004

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г		Нетто, г
			1-3 года	3-7 лет	
Морковь					
До 1 января			53	71	53
С 1 января			56	75	56
Масса отварной очищенной моркови					42
Чеснок			0,3	0,4	0,2
Масло растительное			4	5	4
Выход	-	1000			45

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
		Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	C
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					Выход, г
0,52	3,79	2,37	42	19,4	0,02	0,02	1,59
0,69	5,05	3,16	56	25,87	0,02	0,03	2,12
							45
							60

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ \text{C}$.

Подготовленную морковь нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ \text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов с:

Температура подачи не ниже $+15^\circ \text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока.

Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: морковь - мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный моркови, с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании с модковой, грецким орехом, растительным маслом.

УТВЕРЖАЮ
Заведующий БДОУ г.Омска
"Детский сад № 289"
И.В.Шестакова

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Борщ вегетарианский
Номер рецептуры:	59(2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г		Нетто, г
			1-3 года	3-7 лет	
Капуста белокочанная			37	62.5	30
Свекла			37	62.5	30
Морковь			9.45	15.75	7.5
Лук репчатый			2.25	3.75	1.95
Томатное пюре			1.95	3.25	1.95
Картофель			25.2	42	18.75
Мука пшеничная			1	1.75	1
Масло растительное			3	5	3
Сметана			3	5.4	3
Соль			1	2.16	1
Вода питьевая			120		120
Выход	-	1000			150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
		Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	C
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					Выход, г
1.635	3.57	8.205	39.18	0.915	0.045	0.045	150
2.725	5.95	13.675	65.3	1.325	0.075	0.075	250

2,18 4,36 10,94 95,4

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатом в небольшом количестве воды, морковь, лук припускают. Муку подсушивают, охлаждают и разводят водой. В кипящую воду кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные коренья, свеклу, белый соус и варят 5-7 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Выход порции определяется возрастной группой Требования к качеству Внешний вид: на поверхности видны блестки жира, сметана Консистенция: овощей - мягкая, овощи сохранили форму Цвет: бульона - малиново-красный, овощей - свойственный овощам Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в состав блюда

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДОУ г. Омска

"Детский сад № 289"

И.В.Шестакова

01.09.2018

Технологическая карта №

Наименование изделия: Плов с мясом

Номер рецептуры: 258(2010)

Наименование: дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях-под ред. Доц. Коровка Л.С.,
сборника рецептур: доц.Добросердова И.И. и др. Уральский региональный центр питания, 2004

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г		
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Говядина I категории бескостная	65	70	60	65
или говядина I категории на костях	85	95	60	65
Масса вареного мяса			56	60
Морковь				
до 01 января	16	20	13	16
с 01 января	17	21	13	16
Лук репчатый	15	19	13	16
Масло растительное	5	6	5	6
Томатное пюре	4	5	4	5
Крупа рисовая	34	42	34	42
Бульон или вода	69	86	69	86
Выход	-		160	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B 1	B 2	C	
11,5	12,78	28,32	275,2	4,42	1,26	0,05	0,04	1,44	160
14,37	15,98	35,4	344	5,52	1,57	0,06	0,05	1,8	200

Технология приготовления:

Мясо говядины варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают на кусочки массой 20-30 г., добавляют пассерованный на масле с добавлением бульона морковь, бланшированный слегка пассерованный репчатый лук, добавляют горячий бульон. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до заустенения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в течении 30-40 минут. Плов можно готовить без томат-пасты.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДОУ г. Омска
"Детский сад № 289"

И.В. Шестакова



Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Хлеб ржаной
Номер рецептуры:	148
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г		
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Хлеб ржаной выход	40	50	40	50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг	Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	C
2.4	0.4	17.732	75.6	0	0	0	0	0
3	0.5	22.165	94.5	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

Заведующий БПОУ г. Омска

И. В. Шестркова



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г		Нетто, г	
			1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Фрукты сушеные (смесь), или яблоки,	100	250 ¹	15	18	37,5 ¹	45 ¹
или груши,	75	280 ¹	11,25	13,5	42 ¹	50,4 ¹
или курага.	150	225 ¹	22,5	27	33,75 ¹	40,5 ¹
или урюк,	100	185 ¹	15	18	27,75 ¹	33,3 ¹
или изюм	125	230 ¹	18,75	22,5	34,5 ¹	41,4 ¹
Сахар	100	160 ¹	15	18	24 ¹	28,8 ¹
Кислота лимонная	80	80 ²	12	14,4	12	14,4
Вода	1	1	0,15	0,18	0,15	0,18
Выход	1015	1015	152,25	182,7	152,25	182,7
	-	1000			150	180

²Для компота из кураги и изюма закладка сахара составляет 55 г.

УТВЕРЖАЮ

Заведующий БДОУ г. Омска

"Детский сад №289"

И.В. Шестакова

Технологическая карта №

Наименование изделия: Картофель жареный брусочками, или дольками, или кубиками, или ломтиками

Номер рецептуры: 242(2010)

Наименование Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г		Нетто, г
			1-3 года	3-7 лет	
Картофель			270	309,12	222
Масло растительное			14	16	14
Выход		1000			140
					160

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			
		Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С	Выход,г
Белки, г	Жиры, г								
2.814	12.264	17.248	227.304	11.6767	0.9852	0.1285	0.096	21.0181	140
3.216	14.016	19.712	259.776	13.3448	1.1259	0.1469	0.1098	24.0206	160

Технология приготовления:

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см па сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15-20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки. Если картофель полностью не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф. При жаренье в электросковороде перед окончанием жаренья закрывают крышку и картофель доводит до готовности. При отпуске картофель поливают растопленным маргарином и посыпают зеленью.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ г. Омска
"Детский сад № 289"
И. В. Шестакова

Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Крендель сахарный
Номер рецептуры:	460(2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мука пшеничная	28	39.2	28	39.2
Сахар	11	15.4	11	15.4
Масло сливочное	7	9.8	7	9.8
Соль	0.15	0.21	0.15	0.21
Дрожжи прессованные	2	2.8	2	2.8
Вода питьевая	10	14	10	14
Масло растительное	0.25	0.35	0.25	0.35
Яйцо	0.36	0.504	0.36	0.504
Выход			50	70

Химический состав данного блюда									
Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			
		Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С	Выход,г
Белки, г	Жиры, г								
3.54	6.57	27.87	185	9.7	0.64	0.06	0.05	0	50
4.956	9.198	39.018	259	13.58	0.896	0.084	0.07	0	70

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, делят на куски массой по 54 г, которые скатывают в жгут и свертывают его в виде восьмерки. Крендели-полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают меланжем, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 220-250 °С в течение 10-15 мин. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы. Требования к качеству Внешний вид: форма восьмерки, поверхность посыпана сахаром Консистенция: мягкая, пыльная Цвет: от желтого до светло-коричневого Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста

Наименование изделия:

Номер группы:

Наименование сборника
рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Хлеб пшеничный	30	40	30	40
в/ход				

Пищевые вещества

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			
			Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B 1	B 2	C
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
2.46	0.42	0.39	58.5	9.9	1.26	0.069	0.027	0
3.28	0.56	0.52	78	13.2	1.68	0.092	0.036	0

Технология приготовления:

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ВДОУ г. Омска
"Детский сад №289"

И.В. Шестакова

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Чай с сахаром
Номер рецептуры:	392(2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Чай-заварка № (мл)	30	33	30	33
Сахар,	10	11	10	11
Вода	150	167	150	167
Выход с сахаром			180/10	200/11

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B 1	B 2	C
0,2	0,04	7,03	24					
								Выход, г
								180
								200

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процеделить, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.