

2-3			Пищевые вещества				энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 1								
Завтрак 1	Каша манная молочная жидкая	200	6,2	7,46	30,86	215,4	268	
	Сыр	10	2,32	2,95	0	34	7	
	Хлеб пшеничный	30	2,46	0,42	0,4	58,5	878	
	Кофейный напиток с молоком	160	3,7	4	17,2	116	130	
Итого на завтрак 1		400	10,67	11,26	48,5	423,9		
Завтрак 2	Сок фруктовый	200	0,9	0	18,18	76,806	399	
Итого на завтрак 2		200	0,9	0	18,18	76,806		
Обед	Маринад овощной с томатом	40	1,052	4,064	4,016	57,884	756	
	Рассольник ленинградский со сметаной	155	3,28	4,8	16,76	116	89	
	Биточки из говядины	50	7,03	5,73	5,11	99,38	161	
	Соус сметанный	20	0,28	1	1,17	14,82	354	
	Пюре гороховое	90	8,56	2,97	19,31	139,81	170	
	Хлеб Ржаной	40	2,4	0,4	17,6	75,6	148	
	Компот из сушеных фруктов	150	0,33	0,015	20,82	84,75	376	
Итого на обед		545	22,932	18,979	84,786	588,244		
Уплотненный полдник	Овощи в молочном соусе	140	2,8	9,45	11,2	140,7	203	
	Булочка молочная	50	4,64	0,99	26,11	132	479	
	Хлеб "Пшеничный"	30	2,46	0,42	0,39	58,5	878	
	Чай с молоком	180	3,186	2,79	13,57	92,39	394	
Итого на полдник		400	13,086	10,86	51,27	423,59		
Итого за день		1545	48,536	33,685	202,736	1513,54		

3-7		Вес блюда	Пищевые вещества				энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда		Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 1								
Завтрак 1	Каша манная молочная жидкая	250	7,75	9,33	38,58	269,25	268	
	Сыр	15	2,63	2,95	0	34	7	
	Хлеб пшеничный	40	3,38	0,56	0,52	78	878	
	Кофейный напиток с молоком	180	4,122	4,536	19,35	130	130	
Итого на завтрак 1		485	10,67	11,26	44,5	359		
Завтрак 2	Сок фруктовый	200	0,9	0	18,18	76,806	399	
Итого на завтрак 2		200	0,9	0	18,18	76,806		
Обед	Маринад овощной с томатом	60	1,58	6,095	6,024	86,826	756	
	Рассольник ленинградский со сметаной	206	4,1	7,16	20,93	145	89	
	Биточки из говядины	70	9,84	8,02	7,16	139	161	
	Соус сметанный	25	0,35	1,25	1,47	18,53	354	
	Пюре гороховое	120	11,41	3,91	25,75	186,41	170	
	Хлеб Ржаной	50	3	0,5	22,165	94,5	148	
	Компот из сушеных фруктов	180	0,396	0,018	24,984	101,7	376	
Итого на обед		711	30,676	26,953	108,483	771,966		
Уплотненный полдник	Овощи в молочном соусе	160	3,2	10,8	12,8	160,8	203	
	Булочка молочная	80	7,42	1,58	41,7	211	479	
	Хлеб "Пшеничный"	40	3,28	0,56	0,52	78	878	
	Чай с молоком	200	3,54	3,1	15,08	102,66	394	
Итого на полдник		480	17,44	12,94	70,1	552,46		
Итого за день		1876	59,686	51,156	241,263	1760,232		

Утверждено 01.09.2012 Заведующий Е.Ю. Сидорова Директор с.п.о. «Здоровье» И.И. Металки Технологическая карта

Технологическая карта №268

Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	30.8	30.8
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	106	106
Вода	70	70
Сахарный песок	5	5
~ Масса каши	-	192
Масло сливочное	5	5
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6.2	7.46	30.86	215.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1.38	0.08	0.16	0.08	0	132.8	0	0	0.44	0	0	0	0

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, йодированную соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно перемешивает жидкость с крупой. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

Вид обработки

Варка

Технологическая карта

Утверждено 01.09.2022
Заведующий БДОУ «ОЦО»
«Детский сад № 289»
Местный

Технологическая карта №268

Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	38.5	38.5
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	132.5	132.5
Вода	87.5	87.5
Сахарный песок	6.25	6.25
~ Масса каши	-	240
Масло сливочное	6.25	6.25
Выход	250	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.75	9.33	38.58	269.25

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1.73	0.1	0.2	0.1	0	166	0	0	0.55	0	0	0	0

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, йодированную соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно перемешивает жидкость с крупой. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

Вид обработки

Варка

Технологическая карта № 73
Сыр (порционный)



Наименование изделия	
Номер рецептуры:	7 (2010)
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	Брутто, г	Расход сырья и полуфабрикатов			
		Брутто, г		Нетто, г	
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Сыр "Российский"		10,8	16	10	15
"Голландский", "Швейцарский"		10,6	16,5	10	15
"Ярославский"		10,4	15,5	10	15
Всего		5	8	10	15

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
Сыр Российский	2,32	2,95	0	36	0	0	0	0	0,07
Швейцарский	2,46	3,16	0	38	0	0	0	0	0,06
Ярославский	2,56	2,66	0	34	0	0	0	0	0,07
Голландский	2,63	2,66	0	34	0	0	0	0	0,08
Выход								1-3 года	3-7 лет 15

Технология приготовления.

Сыр нарезать тонкими ломтиками толщиной 2-3 миллиметра, за и краям в холодильнике, не допуская пересыхания.

30-40 минут до отпуска

Требование к качеству:

Внешний вид. Ломтики прямоугольной или треугольной формы
Консистенция. Мягкая не крошащаяся
Цвет. Соответствует виду сыра
Вкус. Запах. Соответствует виду сыра.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ г. Омска "Детский сад
№ 289" И. 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					
2.46	0.42	0.39	9.9	1.26	0.069	0.027	0
3.28	0.56	0.52	13.2	1.68	0.092	0.036	0

Технология приготовления:

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



Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Кофейный напиток с молоком
Номер рецептуры:	130
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
Кофейный напиток	1,6	2	1,6	2
Сахар	9,6	10	9,6	10
Молоко	124,8	140	124,8	140
Вода	56	63	56	63
Выход	-	-	160	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг				
		Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С	Выход,г
Белки, г	Жиры, г								
3.664	4.032	17.2	116.272	152.496	0.112	0.096	0.24	5.888	160
4.122	4.536	19.35	130.806	171.558	0.112	0.108	0.27	0.126	180

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ г. Омска
"Детский сад №289"
И.В.Шестакова
01.09.2018

Технологическая карта № 65

Наименование изделия:	Соки овощные, фруктовые и ягодные
Номер рецептуры:	399(2010)
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
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	200	200	200	200
Выход			200	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
0,75	0	15,15	64,005	10,5	2,1	0,015	0,015	3	200
0,9	0	18,18	76,806	12,6	2,52	0,018	0,018	3,6	200

Технология приготовления:

Заведующий БДЮУ г. Омска
"Детский сад № 289"

Технологическая карта №

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, г	Нето, г	Брутто, г		Нето, г	
			1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Морковь		25	40	60	32	48
Лук репчатый		4,445	7.16	10.8	6	9
Томатное пюре		3,85	6	9	6	9
Масло растительное		2,5	4	6	4	6
Кислота лимонная		0,345	0.6	0.9	0.6	0.9
Сахарный песок		0,625	1	1.5	1	1.5
Вода		1	1.6	2.4	1.6	2.4
Выход		285	40		49	60

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C	Выход, г
1.052	4.064	4.016	57.884	13.2014	0.4304	0.0363	0.0179	4.6831	40
1.578	6.096	6.024	86.826	19.8022	0.6457	0.0544	0.0268	7.0247	60

Технология приготовления:

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

УТВЕРЖДАЮ

Детский сад № 289"

И.В.Шестакова

01.09.2018

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Рассолыщик Ленинградский со сметаной, мясом

Номер рецептуры:

89(2010)

Наименование сборника

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Расход сырья и полуфабрикатов			
			Брутто, г		Нетто, г	
			1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Варка бульона						
Говядина I категории бескостная			14	18	13	16
Говядина I категории на кости			18	22	13	16
Морковь						
до 1 января			3,04	3,8	2,4	3
с 1 января			3,2	4	2,4	3
Вода			250	313	250	313
Выход бульона					200	250
Картофель 01.09-31.10			86	100	60	75
Картофель 31.10-31.12			92	107	60	75
Картофель 31.12-28.02			93	116	60	75
Картофель 29.02-01.09			100	125	60	75
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)			4	5	4	5
Морковь До 01 января			10	12,5	8	10
Морковь С 01 января			11	13,3	8	10
Лук репчатый			5	6	4	5
Огуцы соленые			14	18	12	15
Масло растительное			2	2	2	2
Сметана			6	7	6	7
Выход с мясом и сметаной	-	1000			150/8/5	200/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			Выход, г
		Энерг. ценность	Са	Fe	В 1	В 2	С	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
3,28	4,8	16,76	23,77	0,86	0,09	0,06	6,57	150
4,1	7,16	20,93	29,69	1,07	0,11	0,07	8,2	200

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленые огурцы) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавляют репчатый лук иморковь, соль. Готовый бульон процеживают. Овощи хорошо промывают и очищают.

Крупну перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую (или рисовую) крупну после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупну промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, подготовленную крупну, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, нарезанные соломкой или ломтиками.

Рассольник отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку. Рассольник можно подавать с вареным мясом, рыбными или мясными фрикадельками.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДЮУ г. Омска
"Детский сад № 289"

01.09.2018

И.В.Шестакова

Технологическая карта №

Котлеты, биточки, шницели из говядины

161(2010)

Наименование изделия:
Номер рецептуры:
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. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Говядина (котлетное мясо)	46 41,4	65 56	34	48
Хлеб пшеничный	6 5,4	9 7,7	6	9
Молоко или вода	10 9	16 13,2	10	16
Лук репчатый	5 4,5	7 6	4	6
Сухари	3 2,7	4 3,4	3	4
Яйце	1/13 шт.	1/10 шт.	3	4
Масса полуфабриката			61	86
Масло растительное	3 2,7	4 3,4	3	4
Масса готовых тефтелей			50	70
Соус №356			20	25
Сметана	5 4,5	6,25 5,3	5	6,25
Мука пшеничная	1,5 1,35	1,875 1,6	1,5	1,875
Вода питьевая	15 13,5	18,5 16,8	15	18,5
Соль	0,16 0,14	0,2 0,17	0,16	0,2
Выход			50/20	70/25

Химический состав данного блока

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	C	Выход, г	
7,03	5,73	5,11	99,38	19,31	0,61	0,03	0,04	0,58	50	
9,84	8,02	7,16	139,13	27,03	0,86	0,04	0,06	0,81	70	

Технология приготовления

Технология приготовления:

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют стутки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в касетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом I-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в мол

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницел
Консистенция: пышная, сочная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

□

Технологическая карта



Технологическая карта №354

Наименование изделия: Соус сметанный

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	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сметана 10,0% жирности	5	5
Пшеничная мука, первого сорта	1.5	1.5
Вода	15	15
или Отвар	15	15
~ Масса белого соуса	-	15
Соль поваренная пищевая	0.16	0.16
Выход	20	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0.28	1	1.17	14.82	0.01

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Требования к качеству Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: от белого до светло - кремового Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Технологическая карта



Технологическая карта №170

Наименование изделия: Пюре гороховое

Номер рецептуры: 107 (ЯС)

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, Пермь, 2001

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Горох шлифованный	44.13	43.69
Соль пищевая йодированная	0.72	0.72
~ Масса пюре гороха	-	87.38
Масло сливочное	2.62	2.62
Выход	90	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8.56	2.97	19.31	139.81	0

Технология приготовления:

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (в прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом кипении, при непрерывном кипении 60-90 мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягкий, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают, добавляют соль (8-10 г на 1 кг). При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Внешний вид: все компоненты равномерно перемешаны Консистенция: пышная, нежная Цвет: желтовато-кремовый Вкус и запах: отварного гороха со сливочным маслом

Технологическая карта

Утверждаю
 01.09.2022
 Заведующий
 Шестакова

Технологическая карта №170

Наименование изделия: Пюре гороховое

Номер рецептуры: 107 (ЯС)

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, Пермь, 2001

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Горох шлифованный	58.84	58.25
Соль пищевая йодированная	0.96	0.96
~ Масса пюре гороха	-	116.51
Масло сливочное	3.49	3.49 г
Выход	120	

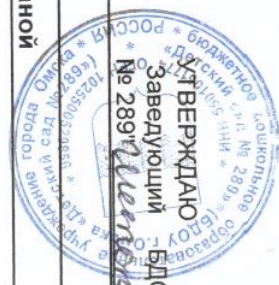
Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11.41	3.96	25.75	186.41	0

Технология приготовления:

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (в прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом кипении, при непрерывном кипении 60-90 мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягкий, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают, добавляют соль (8-10 г на 1 кг). При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Внешний вид: все компоненты равномерно перемешаны Консистенция: пышная, нежная Цвет: желтовато-кремовый Вкус и запах: отварного гороха со сливочным маслом



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	3-7 лет	1-3 года	Нетто, г
Хлеб пшеничный	40	50	40	50
выход			25	30

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	0	0	0	0	0	
2.4	0.4	17.732	0	0	0	0	0	
3	0.5	22.165	0	0	0	0	0	

Технология приготовления:



Технологическая карта №

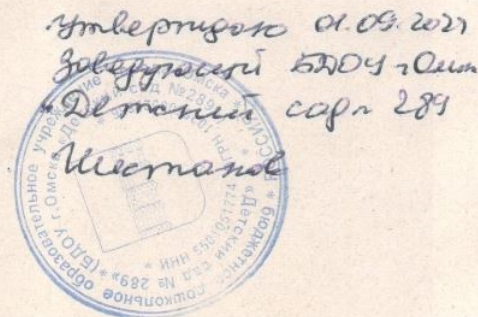
Наименование изделия:	Компот из сушеных фруктов
Номер рецептуры:	376(2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

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

¹ Масса плодов или ягод вареных.

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

Технологическая карта



Технологическая карта №203

Наименование изделия: Овощи в молочном соусе (1-й вариант)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Морковь, красная	52	41.6
Картофель	32	24
Капуста белокочанная	40	32
Горошек зеленый. Консервы	25.6	16
Масло сливочное	9.6	9.6
~ Масса припущенных овощей	-	100
Соус молочный к блюдам (1-й вариант) № 444	-	60
Выход	160	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.2	10.8	12.8	160.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
13.76	0.08	0.11	0.08	0	66.4	0	0	0.88	0	0	0	0

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают средним кубиком 1х1 см. Припускают по отдельности при закрытой крышке с добавлением масла слоем не более 10—12 см. Соединяют с зеленым горошком, молочным соусом средней густоты и кипятят 1—2 минуты. Отпускают, укладывая овощи горкой, посыпают зеленью.

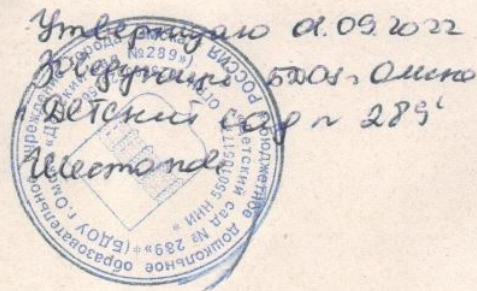
Органолептические показатели качества:

. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более часа с момента приготовления. Требования к качеству: Овощи имеют вкус слегка соленый с ароматом молока. Не допускается запах подгорелого молока и овощей. Цвет, свойственный овощам. Консистенция мягкая. Форма нарезки овощей сохранена.

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта



Технологическая карта №203

Наименование изделия: Овощи в молочном соусе (1-й вариант)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Морковь, красная	45.5	36.4
Картофель	28	21
Капуста белокочанная	35	28
Горошек зеленый. Консервы	22.4	14
Масло сливочное	8.4	8.4
~ Масса припущенных овощей	-	87.5
Соус молочный к блюдам (1-й вариант) № 444	-	52.5
Выход	140	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2.8	9.45	11.2	140.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
12.04	0.07	0.1	0.07	0	58.1	0	0	0.77	0	0	0	0

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают средним кубиком 1х1 см. Припускают по отдельности при закрытой крышке с добавлением масла слоем не более 10—12 см. Соединяют с зеленым горошком, молочным соусом средней густоты и кипятят 1—2 минуты. Отпускают, укладывая овощи горкой, посыпают зеленью.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более часа с момента приготовления. Требования к качеству: Овощи имеют вкус слегка соленый с ароматом молока. Не допускается запах подгорелого молока и овощей. Цвет, свойственный овощам. Консистенция мягкая. Форма нарезки овощей сохранена.

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта



Технологическая карта №352

Наименование изделия: Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)

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	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко стерилизованное 3,5% жирности	30	30
Масло сливочное	6.6	6.6
Пшеничная мука, первого сорта	6.6	6.6
Вода	30	30
Соль поваренная пищевая	0.48	0.48 г
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.61	5.53	5.93	79.92

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.19	0.02	0.05	0.02	0	40.16	34.91	7.01	0.18	55.82	0	0	0

Технология приготовления:

Соус молочный средней густоты приготавливают по рец. №350. Для улучшения вкуса и эластичности в соус можно добавить сырые яичные желтки (2-3 шт. на 1 кг соуса).

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная Цвет: кремовый Вкус: нежный, сладкий, молочный Запах: выраженный запах молока и продуктов, входящих в соус

Вид обработки

Варка

Технологическая карта



Технологическая карта №352

Наименование изделия: Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)

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	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко стерилизованное 3,5% жирности	26.25	26.25
Масло сливочное	5.78	5.78
Пшеничная мука, первого сорта	5.78	5.78
Вода	26.25	26.25
Соль поваренная пищевая	0.42	0.42 г
Выход	52.5	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.41	4.84	5.19	69.93

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.17	0.02	0.04	0.02	0	35.14	30.55	6.14	0.16	48.85	0	0	0

Технология приготовления:

Соус молочный средней густоты приготавливают по рец. №350. Для улучшения вкуса и эластичности в соус можно добавить сырые яичные желтки (2-3 шт. на 1 кг соуса).

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная Цвет: кремовый Вкус: нежный, сладкий, молочный Запах: выраженный запах молока и продуктов, входящих в соус

Вид обработки

Варка

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

Технологическая карта №

Булочка молочная

479

Наименование изделия:	
Номер рецептуры:	
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	39	68	39	68
Мука(на подпыл)	2	2,4	2	2,4
Дрожжи прессованные	0,5	0,8	0,5	0,8
Молоко	20	32	20	32
Соль	0,5	0,8	0,5	0,8
Масса полуфабриката		58		93
выход		50		80

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					
4,64	0,99	26,11	30,2	0,73	0,08	0,06	0,13
7,42	1,58	41,7	48,3	1,16	0,13	0,09	0,2

1-3 года
 3-7 лет

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формируют шарики массой 58г, или 93 г, кладут их швом вниз на смазанный жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 мин. перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 о С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность-с 3-4 косыми неглубокими надрезами

Консистенция: мягкая, хорошо пропеченная

Цвет: от желтого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобленному дрожжевому изделию

Запах: приятный, свойственный свежесдобленному дрожжевому изделию.

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий БДЮУ г. Омска "Детский сад
 № 289" И.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	
Хлеб пшеничный	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
выход	30	40	30	40

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
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 БДОУ г. Омска

"Детский сад № 289"

Искренних

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			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С	Выход, г
3.186	2.79	13.572	92.394	134.406	0.342	0.054	0.162	1.422	180
3.54	3.1	15.08	102.66	149.34	0.38	0.06	0.18	1.58	200

Технология приготовления:

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