

ПОНЕДУЛЬНИК (ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ)

2-3 - года		Пищевые вещества					энергетическая ценность	№ рецептуры
		Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы			
Прием пищи	Наименование блюда							
Неделя 2 День 1								
Завтрак 1	Каша геркулес	200	6,4	7,4	27,2	202		08. апр
	Хлеб "Пшеничный"	30	2,46	0,42	0,39	58,5		878
	Сыр	10	2,32	2,95	0	34		7
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	160	2,288	1,552	16,528	89,6		396
Итого на завтрак		400	14,06	12,322	44,118	384,1		
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 овощной	40	0,564	2,032	3,46	34,36		20
	Рассольник ленинградский со сметаной	163	3,28	4,8	16,76	116,11		89
	Суфле мз отворного мяса с рисом	160	9,318	7,068	9,642	139,002		287
	Хлеб Ржаной	40	2,4	0,4	17,732	75,6		148
	Кисель из концентрата плодово-ягодного	160	0	0	24	116		233
Итого на обед		563	15,562	14,3	71,594	481,072		
Уплотненный полдник	Рагу из овощей	180	4,8	6,101	17,334	151,578		59
	Ватрушка	60	7,902	4,698	25,014	173,142		458
	Хлеб "Пшеничный"	30	2,46	0,42	0,39	58,5		878
	Чай с молоком	180	3,186	2,79	13,572	92,394		394
Итого на полдник		450	18,348	14,009	56,31	475,614		

Итого за день

1593

53,19

45,129

139,222

1430,786

3-7- ЛЕТ		Пищевые вещества					энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 1								
Завтра 1	Каша геркулес	250	8	9,25	34	252,5	8/4	
	Хлеб "Пшеничный"	40	3,28	0,56	0,52	78	878	
	Сыр	15	2,63	2,66	0	34	7	
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	180	2,574	1,746	18,594	100,8	396	
Итого на завтрак		485	16,485	14,216	53,114	465,3		
Завтрак 2	Сок	200	0,9	0	18,18	76,8	65	
Итого на завтрак		200	9	0	18,18	76,8		
Обед	Салат овощной	60	0,846	3,048	5,19	51,54	20	
	Рассольник ленинградский со сметаной	216	4,1	7,16	20,93	145	89	
	Суфле мз отворного мяса с рисом	180	15,464	11,92	17,424	238,6	287	
	Хлеб Ржаной	50	3	0,5	22,165	94,5	148	
Итого на обед		200	0	0	30	129	233	
Уплотненный полдник						658,64		
	Рагу из овощей	200	5	6,78	19,26	168,42	59	
	Ватрушка	80	10,536	6,264	33,357	230,856	458	
	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		520	22,356	16,704	68,217	579,936		
Итого за день		1911	71,251	53,548	235,22	1780,676		

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая БДОУ «Детский сад № 289»
И.В.Шестакова
01.09.2022

Технологическая карта

Технологическая карта №8/4

Наименование изделия: Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В. Гращенко, Л.И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Овсяные хлопья "Геркулес"	36	36
Молоко пастеризованное, 2,5% жирности	80	80
Сахарный песок	4	4
Вода	100	100
Соль пищевая йодированная	0.8	0.8
Масло сливочное	5	5
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6.4	7.4	27.2	202

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.42	0.14	0.12	0.14	0	104.72	0	0	1.24	0	0	0	0

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Органолептические показатели качества Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет - сероватый. Консистенция - густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах - свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет - сероватый. Консистенция - густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах - свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Вид обработки

Варка

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая БДОУ «Детский сад № 289»
Шестакова И.В. Шестакова
01.09.2022

Технологическая карта

Технологическая карта №8/4

Наименование изделия: Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В. Гращенко, Л.И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Овсяные хлопья "Геркулес"	45	45
Молоко пастеризованное, 2,5% жирности	100	100
Сахарный песок	5	5
Вода	125	125
Соль пищевая йодированная	1	1
Масло сливочное	6.25	6.25
Выход	250	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8	9.25	34	252.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)								
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F	
0.53	0.18	0.15	0.18	0	130.9	0	0	1.55	0	0	0	0	

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Органолептические показатели качества Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет - сероватый. Консистенция - густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах - свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет - сероватый. Консистенция - густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах - свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Вид обработки

Варка

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	3-7 лет	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					
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		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:

Технологическая карта №23



Шестакова И.В.

Наименование изделия	
Номер рецептуры:	Сыр (порционный)
Наименование сборника	7 (2010)
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		Нето, г		
Сыр "Российский"	-	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	
"Томатный", "Швейцарский"		10,8	16	10	10	15
"Ярославский"		10,6	16,5	10	10	15
Всего		10,4	15,5	10	10	15

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг			Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са	Fe	B1	B2	C	
Сыр Российский	2,32	2,95	0	36	0	0	0	0,07	
Швейцарский	2,46	3,16	0	38	0	0	0	0,06	
Ярославский	2,56	2,66	0	34	0	0	0	0,07	
Голландский	2,63	2,66	0	34	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 хранят 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 ВДОУ г. Омска

"Детский сад №289"

И.В.Шестакова



Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Кофейный напиток с молоком стуженым
Номер рецептуры:	396(2012)
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	2,6	3	2,6	3
Молоко стуженное	30	34	30	34
Вода	160	180	160	180
Выход		-	160	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			
			Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
2.288	1.552	16.528	89.6	101.872	0.064	0.016	0.064	0.304	160
2.574	1.746	18.594	100.8	114.606	0.072	0.018	0.072	0.342	180

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют молоко стуженное, размешивают и доводят до кипения.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая БДОУ «Детский сад № 289»
Шитанова И.В.Шестакова
01.09.2022



Технологическая карта

Технологическая карта №3

Наименование изделия: Сок или фрукты

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В. Гращенко, Л.И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сок яблочный	100	100
или Сок абрикосовый	100	100
или Сок апельсиновый	100	100
или Сок виноградный	100	100
или Сок вишневый	100	100
или Сок мультифрукт	100	100
или Сок плодовый	100	100
или Сок сливовый	100	100
или Абрикосы	100	100
или Сок ягодный	100	100
или Яблоки	100	100
или Апельсин	100	100
или Виноград	100	100
или Вишня	100	100
или Слива (садовая)	100	100
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.5	0.1	10.1	47

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
2	0.01	0.01	0.01	0	7	0	0	1.4	0	0	0	0

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

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

И.В.Шестакова

01.09.2018



Наименование изделия:	Салат овощной
Номер рецептуры:	20 (2012)
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	Брутто, г		Нетто, г	
			1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Капуста белокочанная	986	789	39,4	59.16	31.56	47.34
Морковь	125	100	5,0	7.5	4,0	6,0
Лук репчатый	125	100	5,0	7.5	4,0	6,0
Сахар	50	50	2,0	3,0	2,0	3,0
Вода питьевая	97	97	3.88	5.82	3.88	5.82
Масло растительное	50	50	2,0	3,0	2,0	3,0
Выход:	-	1000			49	60,0

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
0.564	2.032	3.46	17.868	0.216	0.008	0.016	40
0.846	3.048	5.19	51.54	26.802	0.012	0.024	20.97
							60

Технология приготовления:

Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам Запах: свежий Белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

УТВЕРЖДАЮ

БДЮУ г. Омска "Детский сад № 289"

Зарегулирующий

Менеджер И.В. Шестакова

01.09.2018

441501/2018

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Рассольник Ленинградский со сметаной, мясом

Номер рецептуры:

89(2010)

Наименование сборника

рецептур:

Сборник рецептов 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
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
Огурцы 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
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С	
3,28	4,8	16,76	116,11	23,77	0,86	0,09	0,06	6,57	150
4,1	7,16	20,93	145	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.

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

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

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

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



Технологическая карта №		
Наименование изделия:	Суфле из отворного мяса с рисом	
Номер рецептуры:	287	
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П. Мотильного и В.А. Тутельяна	

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
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	1487,5	1100	89	119	66	88
Масса отворного мяса					41	55
Крупа рисовая	62,5	287,5	4	5	18	23
Лук репчатый			5	5	10	8
Масса полуфабриката					65	87
Яйцо			3/4	3/4	30	30
Масло сливочное на смазку	37,5	37,5	2,0	5,0	2	5
Масса готового суфле			6,0	6,0	10	10
Масса готового суфле					160	180
Выход		1000			240	310

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С	
9,318	7,068	9,642	139,002	17,502	0,84	0,018	0,072	0	160
15,464	11,92	17,424	238,664	23,336	1,12	0,024	0,096	0	180

Технология приготовления:

Рис отваривают с добавлением молока и дают остыть. Отварное мясо пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук и смешивают с рисом. Яйца разделить белки от желтков, желтки добавить в приготовленную массу, белки взбить в пышную пену и аккуратно ввести в готовую массу. Разложить на смазанные противни и выпекать при t180-200°/

Требования к качеству

Внешний вид: Кусочки правильной формы.

Консистенция: в меру плотная, сочная, мягкая.

Цвет: Золотистая румяная корочка, на разрезе цвет светлый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ г. Омска
"Детский сад № 289"
Исметов 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	
Хлеб ржаной	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
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:

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДОУ г. Омска

И.В. Шестакова

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кисель

Номер рецептуры: 233(2010)

Наименование Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. Док. Коровка Л.С., доц. Добросердова И.И. и др.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисель концентрата *			1-3 года	3-7 лет
Сахар			20	24
Вода			8	10
Выход			158	190
				160
				200

*Примечание- в состав концентрированных киселей содержится:

Крахмал- 31%-6,2гр.

Фруктоза- 31%-1,4гр.

Крахмал - 31%- 7,5гр

Фруктоза- 31%- 2 гр.

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								
0	0	24	116	0,61	0,09	0	0	0	160
0	0	30	129	0,68	0,10	0	0	0	200

Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят разным количеством воды, полученную смесь выливают в кипящую воду, добавляют сахар, и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканы. Температура подачи не ниже +15С. Вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Технологическая карта № 63

Наименование изделия:	Рагу из овощей¹
Номер рецептуры:	59
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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	104,4	116	73,08	81,2
Морковь	54	60	43,2	48
Лук репчатый	27	30	22,68	25,2
Капуста свежая белокочанная	57,6	64	46,08	51,2
Масло растительное	4	6	4	6
Соль	1,8	2	1,8	2
Молоко	54	60	54	60
Масло сливочное	5,4	6	5,4	6
Выход			180	200

¹ При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку

² В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто - масса готовых продуктов.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.	Ca	Fe	В 1	В 2	С	Выход, г
4,8	6,101	17,334	151,578	115,632	1,278	0,108	0,144	10,116	180
5	6,78	19,26	168,42	128,48	1,42	0,12	0,16	11,24	200

Технология приготовления:

Картофель, морковь очистить, промыть, нарезать дольками или кубиками картофель и морковь и припустить в небольшом количестве воды со сливочным маслом до готовности. Капусту нарезать квадратиками и пропустить в воде. Картофель и овощи соединяют, залить горячим молоком, добавить соль и тушат до готовности. Овощи должны сохранять форму нарезки. Вкус и запах характерные для тушеных овощей.

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

Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Ватрушка
Номер рецептуры:	458(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	Нетто	Брутто, г		Нетто, г	
			1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Тесто дрожжевое № 453					46,4	62
Мука пшеничная высшего сорта			29,8	40	29,8	40
или Мука пшеничная						
Сахар			1,6	2	1,6	2
Масло сливочное			1,3	1,7	1,3	1,7
Соль			0,5	0,6	0,5	0,6
Дрожжи прессованные			0,9	1,2	0,9	1,2
Молоко (вода)			12	13	12	13
Мука на подпыл			1,4	1,8	1,4	1,8
Яйцо			1/26	1/20	1/26	1/20
или повидло			30	40	30	40
Меланж для смазки ватрушек			2,14	1,712	2,14	1,712
Масло растительное для смазки листов			0,2	0,26	0,2	0,26
Выход		1000			60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг			Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B 1	B 2	C	
7,902	4,698	25,014	173,142	43,542	0,774	0,066	0,102	0,036	60
10,536	6,264	33,357	230,856	58,056	1,032	0,088	0,136	0,048	80

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто для ватрушек (реп. №453) готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы массой 29 г, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - по 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом смазывают яйцом только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ЕДООУ 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	3-7 лет	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	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 БДОУ г. Омска
"Детский сад № 289" *Ильменев*

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	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
3.186	2.79	13.572	134.406	0.342	0.054	0.162	1.422	180
3.54	3.1	15.08	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