

ПЯТНИЦА

(ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ)

2-3			Пищевые вещества				энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 5								
Завтрак 1	Каша ячневая вязкая	160	5,12	9,12	28,61		216,96	261
	Хлеб "Пшеничный"	30	2,46	0,42	0,39		58,5	878
	Кофейный напиток с молоком	160	3,664	4,032	17,2		116,272	130
Итого на завтрак		350	11,244	13,572	46,2		391,732	
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 солёных огурцов с луком	30	0,258	1,533	0,783		17,94	19
	Суп картофельный с макаронными изделиями	180	1,944	2,034	12,348		75,42	82
	Бефстроганов из печени	72	4,626	4,236	0,948		85,554	494
	Каша пшениная рассыпчатая	120	5,3	6,49	29,3		196,8	247
	Соус сметанный	20	0,28	1	1,17		14,82	354
	Хлеб Ржаной	40	2,4	0,4	17,732		75,6	148
	Компот из сушеных фруктов	150	0,33	0,015	20,82		84,75	376
Итого на обед		612	15,138	15,708	83,101		550,884	
Уплотненный полдник	Котлеты свекольные с творогом в молочном соусе	170	11,789	22,406	36,397		395,998	254
	Булочка "Осенний"	60	4,37	7,07	36,8		228,2	271
	Хлеб "Пшеничный"	30	2,46	0,42	0,39		58,5	878
	Чай с сахаром	179	0,051	0,017	7,922		31,739	392
Итого на полдник		439	18,67	29,913	81,509		714,437	

Итого за день

1581 50,272 63,693 218,01 1747,053

3-7			Пищевые вещества				энергетическая ценность
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 5							
Завтрак 1	Каша ячневая вязкая	230	7,36	13,11	41,12		311,88
	Хлеб "Пшеничный"	40	3,28	0,56	0,52		78
	Кофейный напиток с молоком	180	4,122	4,536	19,35		130
Итого на завтрак		450					
Завтрак 2	Кисломолочный продукт	200	5,8	5	8,4		101
Итого на завтрак		200	20,562	23,206	69,39		620,88
Обед	Салат из солёных огурцов с луком	60	0,51	3,06	1,6		36
	Суп картофельный с макаронными изделиями	220	2,37	2,486	15,092		92,18
	Бефстроганов из печени	95	6,168	5,648	1,264		114,07
	Каша пшениная рассыпчатая	150	6,63	8,12	36,63		246
	Соус сметанный	25	0,35	1,25	1,47		18,53
	Хлеб Ржаной	50	3	0,5	22,165		94,5
	Компот из сушеных фруктов	180	0,396	0,018	24,984		101,7
Итого на обед		780	19,424	21,082	103,205		702,98
Уплотненный полдник	Котлеты свекольные с творогом в молочном соусе	190	13,186	25	40,7		442,6
	Булочка "Осенняя"	60	4,37	7,07	36,8		228,2
	Хлеб "Пшеничный"	40	3,28	0,56	0,52		78
	Чай с сахаром	200	0,2	0,04	7,03		27
Итого на полдник		490	21,036	32,67	85,05		775,8
Итого за день							
Итого за 10 дней		1920	61,022	76,958	257,645		2099,66

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

Технологическая карта

Технологическая карта №261

Наименование изделия: Каша ячневая вязкая

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 ячневая	35.52	35.52
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	88	88
Вода	43.2	43.2
~ Масса каши	-	153.6
Масло сливочное	8	8
Выход	160	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5.12	9.12	28.61	216.96

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1.14	0.1	0.1	0.1	0	133.6	0	0	0.74	0	0	0	0

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют йодированную соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, каша держится на тарелке горкой, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

Вид обработки

Варка

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

Технологическая карта

Технологическая карта №261

Наименование изделия: Каша ячневая вязкая

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 ячневая	51.06	51.06
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	126.5	126.5
Вода	62.1	62.1
~ Масса каши	-	220.8
Масло сливочное	11.5	11.5
Выход	230	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.36	13.11	41.12	311.88

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1.63	0.14	0.14	0.14	0	192.05	0	0	1.06	0	0	0	0

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют йодированную соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, каша держится на тарелке горкой, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

Вид обработки

Варка

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		Са	Fe	В 1	В 2	С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		9.9	1.26	0.069	0.027	0
2.46	0.42	0.39	58.5	13.2	1.68	0.092	0.036	0
3.28	0.56	0.52	78					

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: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных
сборника рецептур: 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		
		Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					Выход, г
3.664	4.032	17.2	152.496	0.112	0.096	0.24	160
4.122	4.536	19.35	171.558	0.112	0.108	0.27	180

Технология приготовления:

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДЮУ г. Омска

"Детский сад № 289"

И.В. Шестакова

Технологическая карта №

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

Номер рецептуры: 401(2010)

Наименование Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных
сборника рецептур: учреждениях

Наименование сырья	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
Выход	-	-	180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			
		Энерг. ценность, ккал		Са	Fe	B1	B2	C	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, 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 БДОУ г. Омска "Детский сад № 289"

И. В. Шестакова

И. В. Шестакова



Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Салат из соевых огурцов с луком
Номер рецептуры:	19 (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	
Огурцы соевые	1112	890	45,0	60,0 40	27,0
Масса припущенных соевых огурцов		810			
Лук репчатый	188	158	8,0	10,0 66	5,0
Масса бланшированного репчатого лука		150			
Масло растительное	50	50	2,3	4,0 2,6	2,3
Выход:		1000		40	30,0
					60,0

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
0,258	1,533	0,783	17,94	6,984	0,183	0,006	0,006	1,665
0,51	3,06	1,6	36	13,97	0,36	0,01	0,01	3,33
								30
								60

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.



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

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Суп картофельный с макаронными изделиями
Номер рецептуры:	82(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	
Картофель	400	300	72	88	54
Макаронны, лапша, вермишель, фигурные изделия	40	40	7.2	8.8	7.2
Морковь	50	40	9	11	7.2
Лук репчатый	48	40	9.6	10.56	7.2
Масло растительное	10	10	1.8	2.2	1.8
Бульон или вода	700	700	140	154	140
Выход	-	1000			180
					220

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
1.944	2.034	12.348	17.712	0.774	0.09	0.054	180
2.376	2.486	15.092	21.648	0.946	0.11	0.066	220

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, ланшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, сохраняется соотношение жидкой и плотной частей Цвет: супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в суп



Технологическая карта №

Бефстроганов из печени

494

Наименование изделия:	
Номер рецептуры:	
Наименование сборника рецептов:	Сборник рецептов 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	1-3 года	3-7 лет
Печень говяжья	20,7	28	17,208	23
Масса готовой печени	-		11,628	15,504
Масло сливочное	3		3	
Соус сметанный с луком №734	13	20	11,628	15,504
Лук	3	5	2	4
Масло сливочное	0,3	0,5	0,3	0,5
Сметана	3,25	5	3,25	5
Соль	0,03	0,05	0,03	0,05
Вода	10,4	11,5	10,4	11,5
Мука	1,04	1,2	1,04	1,2
Томатное пюре	1,164	1,552	1,164	1,552
Масса бефстроганова			60	80
Выход			72	95

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			Выход, г
			Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
4.626	4.236	0.948	85.554	7.6507	2.7106	0.0405	0.1891	январь.31	60
6.168	5.648	1.264	114.072	10.2009	3.6141	0.054	0.2522	1.7775	80

Технология приготовления:

Подготовленную печень (реп. № 493.1) нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью и перцем, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют томатное пюре, соус "Южный", размешивают и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Можно приготовить без соуса "Южный", соответственно увеличив закладку томатного пюре.

Гарниры - макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.



Технологическая карта №247

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 пшено шлифованное	46.8	46.8
Вода	82.8	82.8
~ Масса каши	-	115.2
Масло сливочное	6	6
Выход	120	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5.3	6.49	29.3	196.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0.14	0.02	0.14	0	13.2	0	0	1.25	0	0	0	0

Технология приготовления:

После переборки пшено промывают теплой водой (40-50 °С) несколько раз, а в последний раз — более горячей (60—70 °С). Промытое пшено засыпают в кипящую воду, бланшируют 1 мин, воду сливают и засыпают пшено в большое количество кипящей подсоленной воды (согласно расчета минус 15% от массы крупы) и варят, помешивая, при слабом кипении до загустения. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 °С или в жарочном шкафу при температуре 140 °С, затем взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 мин.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Каша выложена на тарелку горкой, сохраняет форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы.

Вид обработки

Варка

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

Технологическая карта

Технологическая карта №247

Наименование изделия: Каша пшенная рассыпчатая

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 пшено шлифованное	58.5	58.5
Вода	103.5	103.5
~ Масса каши	-	144
Масло сливочное	7.5	7.5
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6.63	8.12	36.63	246

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0.18	0.03	0.18	0	16.5	0	0	1.56	0	0	0	0

Технология приготовления:

После переборки пшено промывают теплой водой (40-50 °С) несколько раз, а в последний раз — более горячей (60—70 °С). Промытое пшено засыпают в кипящую воду, бланшируют 1 мин, воду сливают и засыпают пшено в большое количество кипящей подсоленной воды (согласно расчета минус 15% от массы крупы) и варят, помешивая, при слабом кипении до загустения. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 °С или в жарочном шкафу при температуре 140 °С, затем взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 мин.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Каша выложена на тарелку горкой, сохраняет форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы.

Вид обработки

Варка

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	6.25	6.25
Пшеничная мука, первого сорта	1.88	1.88
Вода	18.75	18.75
или Отвар	18.75	18.75
~ Масса белого соуса	-	18.75
Соль поваренная пищевая	0.2	0.2
Выход	25	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0.35	1.25	1.47	18.53	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 №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	
	I 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 г
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

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	40	50	40	50
выход				

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		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:

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДОУ г. Омска

"Детский сад № 289"

И. В. Шестакова

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Компот из сушеных фруктов

376(2010)

Номер рецептуры:

Наименование

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), 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

¹ Масса плодов или ягод вареных.

¹ Масса плодов или ягод вареных.² Для компота из кураги и изюма закладка сахара составляет 55 г.

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	Выход, г	
0.33	0.015	20.82	84.75	23.865	0.93	0	0	0.3	150	
0.396	0.018	24.984	101.7	28.638	1.116	0	0	0.36	180	
Технология приготовления:										

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Гречи сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Выход порции определяется возрастной группой.

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

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Котлеты свекольные с творогом в молочном соусе
Номер рецептуры:	254(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
Свекла	143.004	159.828	143.004	159.828
~ Масса отварной очищенной свеклы	111.996	125.172	111.996	125.172
Молоко пастеризованное, 2,5% жирности	19.992	20	19.992	20
Масло сливочное	4.998	5.586	4.998	5.586
Сахарный песок	2.006	2.242	2.006	2.242
Крупа манная	14.994	15	14.994	15
Яйцо	8.007	8.949	8.007	8.949
Изюм	7.106	7,5	7.106	7,5
Творог	30.005	33.535	30.005	33.535
Сухари	9.996	11.172	9.996	11.172
или Пшеничная мука, высшего сорта	9.996	11.172	9.996	11.172
~ Масса полуфабриката	179.996	201.172	179.996	201.172
Масло топленое	9.996	11.172	9.996	11.172
~ Масса жареных котлет	150.008	170	150.008	170
Соус молочный	19.992	20	19.992	20
Молоко пастеризованное, 2,5% жирности	1	1	1	1
Пшеничная мука, высшего сорта	1	1	1	1
Масло сливочное	0.2	0.2	0.2	0.2
Сахарный песок			150/20	170/20
Выход				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	C	
11.798	22.406	36.397	395.998						150/20
13.186	25.042	40.679	442.586						170/20

Технология приготовления:

Сваренную в кожуре свеклу очищают, протирают, добавляют молоко, масло, сахар и доводят до кипения, затем всыпают постепенно при помешивании манную крупу и варят до готовности.

Полученную массу охлаждают до температуры 40-50°C, добавляют яйца, перебранный и промытый изюм, протертый творог, соль 0,5 г, перемешивают, формируют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке и жарят с обеих сторон 7-10 мин.

Отпускают со сметаной, или молочным, или сметанным соусом.

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



Технологическая карта

Технологическая карта №271

Наименование изделия: Булочка "Осенняя"

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептов: Организация питания детей в ДОУ, Г.Н.Панкратова, Челябинск, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	37	37
~ на подпыл	-	-
Мука пшеничная	1.5	1.5
Сахарный песок	6	6
Дрожжи прессованные	0.8	0.8
Соль пищевая йодированная	0.4	0.4
Морковь	3.5	2.5
~ масса моркови отварной протертой	-	2.5
Масло сливочное	7	7
Яйцо	1.03	1
~ для смазки	-	-
Вода	16.5	16.5
~ масса полуфабриката	-	68
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.37	7.07	36.8	228.2

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением в опару пюре из отварной протертой моркови. Из готового теста формируют шарики массой 68 г, укладывают их швом вниз на смазанные маслом листы, делают разрез от середины до края заготовки и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом. Выпекают 8-10 мин при температуре 230-240 °С.

Органолептические показатели качества:

Поверхность булочек гладкая, глянцевая. Окраска от золотисто-желтой до светло-коричневой. Форма "листика" не расплывчатая. Тесто хорошо пропечено, мякиш с равномерной пористостью. Цвет мякиша с желтым оттенком. Вкус приятный с легким привкусом моркови.

Вид обработки

Запекание

Технологическая карта №

Хлеб пшеничный

878

Наименование изделия:	
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	Са	Fe	В 1	В 2	С	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	58.5	9.9	1.26	0.069	0.027	0
2.46	0.42	0.39	78	13.2	1.68	0.092	0.036	0
3.28	0.56	0.52						

Технология приготовления:

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ 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)	28	31	28	31
Сахар,	9	10	9	10
Вода	140	158	140	158
Выход с сахаром			170/9	190/10

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	
0.051	0.017	7.922	31.739	9.061	0.221	0	0	0.017	Выход,г
0.057	0.019	8.854	35.473	10.127	0.247	0	0	0.019	170
									190