

СРЕДІА

(ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ)

2-3		Пищевые вещества				энергетическая ценность	№ рецептуры
		Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
Прием пищи	Наименование блюда						
Неделя 1 День 3							
Завтрак 1	Суп молочный с макаронными изделиями	210	5,52	5,8	19,32	151,6	54
	Бутерброд с маслом	40	3,27	10,1	19,6	182	1
	Кофейный напиток с молоком	160	2,3	1,6	16,5	89,6	396
Итого на завтрак		410	11,09	17,5	55,42	423,2	
Завтрак 2	Фрукты	100	0,5	0,5	12,83	57,82	65
Итого на завтрак		100	0,5	0,5	12,83	57,82	
Обед	Салат из белокочанной капусты	45	0,634	2,286	3,89	38,65	20
	Борщ с фасолью и картофелем	180	2,55	3,67	10,46	85,14	63
	Котлета рубленая из птицы	60	8,71	9,84	5,93	147,07	178
	Соус молочный	15	0,4	1,38	1,48	19,98	352
	Каша перловая рассыпчатая	120	3,67	5,39	25,18	167,4	248
	Хлеб Ржаной	40	2,4	0,4	17,6	75,6	148
	Кисель из концентрата плодово-ягодного	160	0	0	24	116	233
Итого на обед		620	18,364	22,966	88,54	649,84	
Уплотненный полдник	Запеканка морковная со сметанным соусом	160	3,49	8,52	20,47	172,12	153
	Вафли	30	0,44	0,5	11,62	53	152
	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	6,57	9,48	42,566	307,62	
Итого за день		1530	36,524	50,446	199,356	1438,48	

2-3			Пищевые вещества					
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	энергетическая ценность	№ рецептуры	
Неделя 1 День 3								
Завтрак 1	Суп молочный с макаронными изделиями	210	5,52	5,8	19,32	151,6	54	
	Бутерброд с маслом	40	3,27	10,1	19,6	182	1	
	Кофейный напиток с молоком	160	2,3	1,6	16,5	89,6	396	
Итого на завтрак		410	11,09	17,5	55,42	423,2		
Завтрак 2	Фрукты	100	0,5	0,5	12,83	57,82	65	
Итого на завтрак		100	0,5	0,5	12,83	57,82		
Обед	Салат из белокочанной капусты	45	0,634	2,286	3,89	38,65	20	
	Борщ с фасолью и картофелем	180	2,55	3,67	10,46	85,14	63	
	Котлета рубленая из птицы	60	8,71	9,84	5,93	147,07	178	
	Соус молочный	15	0,4	1,38	1,48	19,98	352	
	Каша перловая рассыпчатая	120	3,67	5,39	25,18	167,4	248	
	Хлеб Ржаной	40	2,4	0,4	17,6	75,6	148	
	Кисель из концентрата плодово-ягодного	160	0	0	24	116	233	
Итого на обед		620	18,364	22,966	88,54	649,84		
Уплетенный полдник	Запеканка морковная со сметанным соусом	160	3,49	8,52	20,47	172,12	153	
	Вафли	30	0,44	0,5	11,62	53	152	
	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	6,57	9,48	42,566	307,62		
Итого за день		1530	36,524	50,446	199,356	1438,48		

Технологическая карта

Утверждено 01.09.2022
Заведующий БДЧ-2 Олесю
"Детский сад" №289'
Шестопалов



Технологическая карта №54

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 54-19к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций - Новосибирск, 2020 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия высшего сорта	20	20
Молоко пастеризованное 3,2% жирности	175	175
Масло сливочное	2.5	2.5
~ 82.5 % м.д.ж	-	-
Сахарный песок	2	2
Соль пищевая йодированная	0.25	0.25
Вода	75	75
Выход	250	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6.58	6.9	23	180.48

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.75	0.05	0.2	0.05	0	209.5	154.25	24.25	0.5	258	0.03	0	0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде 10-15 минут до полуготовности, воду сливают. Полу- готовые макаронные изделия закладывают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар, растопленное сливочное масло и варят до готовности, помешивая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - макаронные изделия сохранили форму; консистенция, цвет, вкус и запах соответствуют наименованию супа.

Вид обработки

Варка

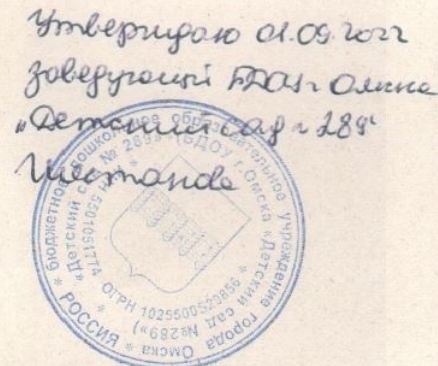
Технологическая карта

Технологическая карта №54

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 54-19к-20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций - Новосибирск, 2020 г.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия высшего сорта	16.8	16.8
Молоко пастеризованное 3,2% жирности	147	147
Масло сливочное ~ 82.5 % м.д.ж	2.1	2.1
Сахарный песок	1.68	1.68
Соль пищевая йодированная	0.21	0.21
Вода	63	63
Выход	210	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5.52	5.8	19.32	151.6

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.63	0.04	0.17	0.04	0	175.98	129.57	20.37	0.42	216.72	0.02	0	0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде 10-15 минут до полуготовности, воду сливают. Полу- готовые макаронные изделия закладывают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар, растопленное сливочное масло и варят до готовности, помешивая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - макаронные изделия сохранили форму; консистенция, цвет, вкус и запах соответствуют наименованию супа.

Вид обработки

Варка



Технологическая карта №1

Наименование изделия:	Бутерброд с маслом
Номер рецептуры:	1 (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		
Масло сливочное	10	1-3 года	10	13
Хлеб пшеничный	30	3-7 лет	40	40
Выход			40	53

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						
2.448	7.552	14.62	136	9,3	0.62	0.048	0.032	0
3.3048	10.1952	19.737	183.6	12.555	0.837	0.0648	0.0432	0

Технология приготовления: Хлеб намазывают маслом.



Технологическая карта №1	
Наименование изделия:	Бутерброд с маслом
Номер рецептуры:	1 (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
Масло сливочное	10	13	10	13
Хлеб пшеничный	30	40	30	40
Выход			40	53

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						
2.448	7.552	14.62	136	9,3	0,62	0.048	0.032	0
3.3048	10.1952	19.737	183.6	12,555	0.837	0.0648	0.0432	0

Технология приготовления: Хлеб намазывают маслом.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

БДЮУ 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		
		Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	C
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.

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Фрукты

Номер рецептуры:

154

Наименование сборника

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДОУ г. Омска

"Детский сад № 289"

И.В. Шестакова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
яблоко	180	200	180	200
груша	180	200	180	200
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	В 1	В 2	С
0,72	0,72	17,64	84,6	24	3,96	0,054	0,036	18
0,8	0,8	19,6	94	32	4,4	0,06	0,04	20
0,54	0,72	18,54	84,6	4,14	34,2	0,036	0,054	9
0,6	0,8	20,6	94	4,6	38	0,04	0,06	10
								Выход, г
								180
								200
								180
								200

Технология приготовления:

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

Наименование изделия:	Салат из белокочанной капусты
Номер рецептуры:	20 (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	Брутто, г		Нетто, г	
			1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Капуста белокочанная	986	789	44,4	59,2	35,5	47,3
Масса протертой капусты	-	710			32,0	42,6
Лук зеленый или морковь	125/125	100/100	5,6	7,5	4,5	6,0
Кислота лимонная	3	3	0,1	0,2	0,1	0,2
Вода кипяченая	97	97	4,4	5,8	4,4	5,8
Сахар	50	50	2,3	3,0	2,3	3,0
Масло растительное	50	50	2,3	3,0	2,3	3,0
Выход:	-	1000			45	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						
0.6345	2.286	3.8925		20.1015	0.243	0.009	0.018	15.7275
0.846	3.048	5.19		26.802	0.324	0.012	0.024	20.97
								Выход, г
								45
								60

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температур 95-100 С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Протертую капусту с морковью охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДОУ г.Омска

"Детский сад № 289"

И.В.Шестакова

Технологическая карта №

Наименование изделия: Борщ с фасолью и картофелем

Номер рецептуры: 63(2010)

Наименование рецептура: 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
Свекла			36	44	28.8	35.2
Картофель			23.94	29.26	18	22
Фасоль			7.2	8.8	7.2	8.8
Морковь			11.34	13.86	9	11
Лук репчатый			8.64	10.56	7.2	8.8
Томатное пюре			5.4	6.6	5.4	6.6
Масло растительное			3.6	4.4	3.6	4.4
Сахар			1.08	1.32	1.08	1.32
Сметана			3.6	4.4	3.6	4.4
Бульон или вода			144	176	144	176
Говядина I категории на кости			36	44	36	44
вода			144	176	144	176
Выход					180	220

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг			Витамины, мг			
		Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C	Выход,г	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
2.556	3.672	10.458	85.14	36.18	1.224	0.072	0.036	4.536	180
3.124	4.488	12.782	104.06	44.22	1.496	0.088	0.044	5.544	220

Технология приготовления:

кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, соль, доводят до готовности. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части борща - мягкие, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками) Консистенция: свекла, овощи и фасоль - умеренно соленый Запах: продуктов входящих в борщ

Технологическая карта



Технологическая карта №178

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели припущенные (с маслом)

Номер рецептуры: 1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Курица, 1 категории	113.08	48.46
Хлеб пшеничный	11.84	11.84
или Вода	16.16	16.16
Молоко	16.16	16.16
~ масса полуфабриката	-	73.23
~ масса готовых изделий	-	64.62
Масло сливочное	5.38	5.38
Соль пищевая йодированная	0.76	0.76
Выход	70	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10.16	11.48	6.92	171.58

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

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным высшего сорта хлебом, солят, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Отпускают с гарниром, сливочным маслом или соусом. Температура подачи - 65 °С. Гарниры: пюре картофельное, морковное, свекольное. Соусы: молочный или сметанный.

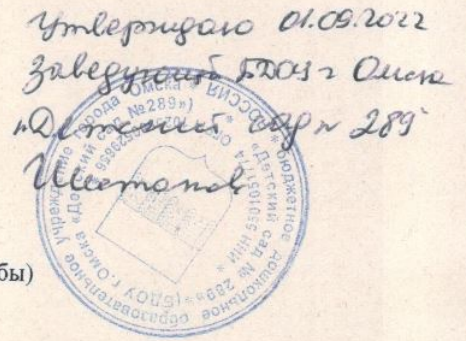
Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция пышная, не мажущая.

Вид обработки

Припускание

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. Тутьян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко стерилизованное 3,5% жирности	15	15
Масло сливочное	3.3	3.3
Пшеничная мука, первого сорта	3.3	3.3
Вода	15	15
Соль поваренная пищевая	0.24	0.24 г
Выход	30	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.8	2.77	2.96	39.96

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.1	0.01	0.02	0.01	0	20.08	17.46	3.51	0.09	27.91	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

Утверждено 01.09.2011
 Золотухинский Детский сад № 289
 Челябинск

Технологическая карта №178

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели припущенные (с маслом)

Номер рецептуры: 1

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
Курица, 1 категории	96.92	41.54
Хлеб пшеничный	10.15	10.15
или Вода	13.85	13.85
Молоко	13.85	13.85
~ масса полуфабриката	-	62.77
~ масса готовых изделий	-	55.39
Масло сливочное	4.61	4.61
Соль пищевая йодированная	0.65	0.65
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8.71	9.84	5.93	147.07

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

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным высшего сорта хлебом, солят, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Отпускают с гарниром, сливочным маслом или соусом. Температура подачи - 65 °С. Гарниры: пюре картофельное, морковное, свекольное. Соусы: молочный или сметанный.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция пышная, не мажущая.

Вид обработки

Припускание

Технологическая карта

Утверждено 01.05.2012
Заведующий БДО, Олимп
"Детский сад № 285"
Исаев И.В.

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	7.5	7.5
Масло сливочное	1.65	1.65
Пшеничная мука, первого сорта	1.65	1.65
Вода	7.5	7.5
Соль поваренная пищевая	0.12	0.12
Выход	15	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.4	1.38	1.48	19.98

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.05	0.01	0.01	0.01	0	10.04	8.73	1.75	0.05	13.96	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

Умлепродого 01.09.2012
Золотухин БДП-А Ош
«Ошн» сдг «289
Ushonov

Номер рецептуры:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа перловая	39.96	39.96
Вода	96	96
~ Масса каши	-	115.2
Масло сливочное	6	6
Выход	120	

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.67	5.39	25.18	167.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0.04	0.02	0.04	0	15.6	0	0	0.72	0	0	0	0

Подготовленную перловую крупу засыпают в кипящую воду, варят 30 мин, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду по рецептуре и варят до загустения при слабом кипении. 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.

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.

Варка

Технологическая карта

Утверждено 01.08.2022
Заведующий ИОС - Сален
"Детский сад № 289"
Методы

Технологическая карта №248

Наименование изделия: Каша перловая 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 перловая	49.95	49.95
Вода	120	120
~ 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
4.59	6.74	31.47	209.25

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0	0.05	0.03	0.05	0	19.5	0	0	0.9	0	0	0	0

Технология приготовления:

Подготовленную перловую крупу засыпают в кипящую воду, варят 30 мин, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду по рецептуре и варят до загустения при слабом кипении. 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

Заведующий БДОУ г. Омска

"Детский сад № 289"

И.В. Шестакова

Технологическая карта №

Хлеб ржаной

148

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
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:

Удмуртско
Республика
Государственный
Архив
Историко-родоведный
отдел
№ 289
Иванов

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

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

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			Выход, г
		Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B 1	B 2	C	
Белки, г	Жиры, г								
0,86	0	10,45	43						150

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Группы 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.

Технологическая карта

Технологическая карта №153

Наименование изделия: Запеканка морковная

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
Морковь, красная	210.58	168.26
Масло сливочное	7.23	7.23
или Соус молочный (для подачи к блюду) № 350	-	30.96
или Соус сметанный № 354	-	30.96
или Соус сметанный № 367	-	30.96
или Соус молочный жидкий № 366	-	30.96
Вода	30.96	30.96
или Молоко стерилизованное 3,5% жирности	30.96	30.96
~ Масса припущенной моркови	-	154.83
Крупа манная	15.49	15.49
Яйцо	4.13	4.13
Сахарный песок	5.17	5.17
Сухари панировочные	4.13	4.13
Сметана 10,0% жирности	4.13	4.13
~ Масса полуфабриката	-	181.68
~ Масса готовой запекнки	-	154.83
Масло сливочное	5.17	5.17
Выход	160	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.93	9.81	30.38	229.17

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
3.36	0.11	0.14	0.11	0	60.08	118.91	66.78	1.58	363.57	0	0	0

Технология приготовления: Морковь нарезают тонкой соломкой или измельчают на овощерезке, затем ее припускают с маслом в воде или молоке. Перед окончанием припускания всыпают тонкой стружкой манную крупу, хорошо размешивают и варят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50°C, добавляют сахар, соль, яйца, перемешивают, смесь выкладывают на смазанный маслом и посыпанными сухарями лист, поверхность выравнивают, смазывают сметаной. ложкой наносят узор и запекают в жарочном шкафу до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным.

Органолептические показатели качества: Требования к качеству Внешний вид: порционные куски, без трещин, не разламываются, сохраняют форму Консистенция: мягкая Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - оранжевый Вкус: сладкий, свойственный моркови и продуктам, входящим в блюдо Запах: запеченной моркови, масла сливочного или соуса

Вид обработки

Запечение

Технологическая карта

Технологическая карта №153

Наименование изделия: Запеканка морковная

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	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Морковь, красная	315.86	252.38
Масло сливочное	10.85	10.85
или Соус молочный (для подачи к блюду) № 350	-	46.44
или Соус сметанный № 354	-	46.44
или Соус сметанный № 367	-	46.44
или Соус молочный жидкий № 366	-	46.44
Вода	46.44	46.44
или Молоко стерилизованное 3,5% жирности	46.44	46.44
~ Масса припущенной моркови	-	232.25
Крупа манная	23.23	23.23
Яйцо	6.19	6.19
Сахарный песок	7.75	7.75
Сухари панировочные	6.19	6.19
Сметана 10,0% жирности	6.19	6.19
~ Масса полуфабриката	-	272.52
~ Масса готовой запекнки	-	232.25
Масло сливочное	7.75	7.75
Выход	240	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.39	14.71	45.58	343.75

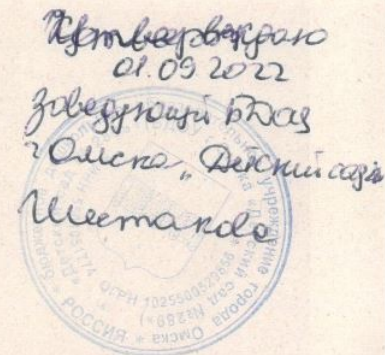
Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
5.04	0.17	0.22	0.17	0	90.12	178.37	100.18	2.38	545.35	0	0	0

Технология приготовления: Морковь нарезают тонкой соломкой или измельчают на овощерезке, затем ее припускают с маслом в воде или молоке. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешивают и варят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50°C, добавляют сахар, соль, яйца, перемешивают, смесь выкладывают на смазанный маслом и посыпанными сухарями лист, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор и запекают в жарочном шкафу до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным.

Органолептические показатели качества: Требования к качеству Внешний вид: порционные куски, без трещин, не разламываются, сохраняют форму Консистенция: мягкая Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - оранжевый Вкус: сладкий, свойственный моркови и продуктам, входящим в блюдо Запах: запеченной моркови, масла сливочного или соуса

Вид обработки

Запечение



Технологическая карта

Утверждено 01.09.2022
Заведующий БДОУ, Ошера
Детский сад № 289
Шестопалов

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	7.74	7.74
Пшеничная мука, первого сорта	2.32	2.32
Вода	23.22	23.22
или Отвар	23.22	23.22
~ Масса белого соуса	-	23.22
Соль поваренная пищевая	0.25	0.25
Выход	30.96	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.44	1.55	1.82	22.94

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.01	0.01	0.01	0.01	0	8.45	7.04	1.63	0.07	12.2	0	0	0

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.

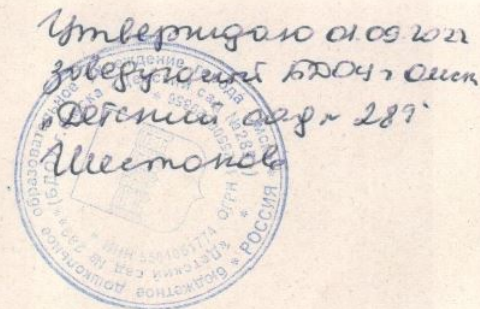
Органолептические показатели качества:

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

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	11.61	11.61
Пшеничная мука, первого сорта	3.48	3.48
Вода	34.83	34.83
или Отвар	34.83	34.83
~ Масса белого соуса	-	34.83
Соль поваренная пищевая	0.37	0.37
Выход	46.44	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.65	2.32	2.73	34.41

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.02	0.01	0.01	0.01	0	12.68	10.56	2.45	0.1	18.31	0	0	0

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.

Органолептические показатели качества:

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

Вид обработки

Варка

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий садом
№ 269
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	9.9	1.26	0.069	0.027	0
2.46	0.42	0.39	13.2	1.68	0.092	0.036	0
3.28	0.56	0.52					

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			
		Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С	Выход, г
Белки, г	Жиры, г								180
									200
0,2	0,04	7,03	24						

Технология приготовления:

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