

СРЕДЯ

(ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ)

2-3			Пищевые вещества				энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 3								
Завтра 1	Суп молочный с крупой	150	3,62	3,81	12,63	99,3		94
	Бутерброд с маслом	40	2,448	7,55	14,62	136		1
	Кофейный напиток с молоком	160	3,664	4,032	17,2	116,272		130
Итого на завтрак		350	9,732	15,392	44,45	351,572		
Завтрак 2	Фрукты	100	0,54	0,1	10,1	47		154
Итого на завтрак		100	0,54	0,1	10,1	47		
Обед	Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом	45	0,53	3	1,35	33,75		7/1
	Свекольник	160	1,44	3,28	9,52	76		67
	Тефтели из кур с рисом	50	10,2	13,3	2,6	169		301
	Пюре картофельное	120	2,448	3,84	16,356	109,8		321
	Хлеб Ржаной	40	2,4	0,4	17,732	75,6		148
	Кисель	160	0	0	24	116		233
Итого на обед		575	17,018	23,82	71,558	580,15		
Уплетенный полдник	Капуста тушеная в молоке	135	3,27	3,85	11,91	95,16		201
	Булочка с изюмом	60	5,04	3,3	29,7	168,6		501
	Хлеб "Пшеничный"	30	2,46	0,42	0,39	58,5		878
	Чай с сахаром	176	0,051	0,017	7,922	31,739		392
Итого на полдник		401	10,821	7,587	49,922	353,999		

Итого за день

1426 38,111 46,899 176,03 1332,721

3-7		Пищевые вещества				энергетическая ценность	№ рецептуры
	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
Прием пищи							
Неделя 2 День 3							
Завтрак 1	Суп молочный с крупой	250	6,03	6,35	21,05	165	94
	Бутерброд с маслом	50	3,28	10,1	19,55	181,9	1
	Кофейный напиток с молоком	180	4,122	4,536	19,35	130	130
Итого на завтрак		480	13,702	20,986	59,95	476,9	
Завтрак 2	Фрукты	100	0,5	0,1	10,1	47	3
Итого на завтрак		100	0,5	0,1	10,1	47	
	Салат из белокачанной капусты с огурцами и растительным маслом	60	0,7	4	1,8	45	7/1
Обед	Свекольник	200	1,8	4,1	11,9	95	67
	Тефтели из кур с рисом	70	14,2	18,7	3,6	236	301
	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,445	137,25	321
	Хлеб Ржаной	50	3	0,5	22,165	94,5	148
	Кисель	200	0	0	30	129	233
Итого на обед		730	22,76	32,1	89,91	736,75	
Уплотненный полдник	Капуста тушеная в молоке	160	3,87	4,46	14,11	112,78	201
	Булочка с изюмом	60	5,04	3,3	29,7	168,6	501
	Хлеб "Пшеничный"	40	3,28	0,56	0,52	78	878
	Чай с сахаром	190	0,057	0,019	8,854	35,473	392
Итого на полдник		450	27,22	25,41	51,59	394,853	
Итого за день		1760	64,182	78,596	211,55	1655,503	

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

Технологическая карта

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Суп молочный с крупой

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	105	105
Вода	45	45
Рис, зерно продовольственное	9	9
или Крупа манная	9	9
или Кукурузная крупа	9	9
или Овсяные хлопья "Геркулес"	9	9
или Крупа ячневая	12	12
или Гречневая крупа ядрица	12	12
или Крупа перловая	12	12
или Крупа пшено шлифованное	12	12
Сахарный песок	1.2	1.2
Масло сливочное	1.5	1.5
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.62	3.81	12.63	99.3

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.68	0.05	0.15	0.05	0	119.12	103.1	17.3	0.18	162.8	0	0	0

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию. Выход порции определяется возрастной группой.

Органолептические показатели качества: Требование к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

Вид обработки

Варка

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



Технологическая карта

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Суп молочный с крупой

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Молоко стерилизованное 3,5% жирности	175	175
Вода	75	75
Рис, зерно продовольственное	15	15
или Крупа манная	15	15
или Кукурузная крупа	15	15
или Овсяные хлопья "Геркулес"	15	15
или Крупа ячневая	20	20
или Гречневая крупа ядрица	20	20
или Крупа перловая	20	20
или Крупа пшено шлифованное	20	20
Сахарный песок	2	2
Масло сливочное	2.5	2.5
Выход	250	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6.03	6.35	21.05	165.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1.13	0.08	0.25	0.08	0	198.53	171.83	28.83	0.3	271.33	0	0	0

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию. Выход порции определяется возрастной группой.

Органолептические показатели качества: Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

Вид обработки

Варка



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

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	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Хлеб пшеничный	10	13	10	13
Выход	30	40	30	40
			30/10	40/10

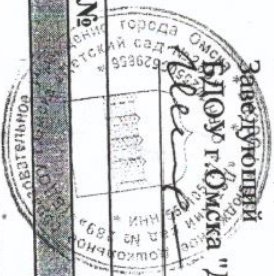
Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
		Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B 1	B 2	C
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
2,448	7,55	14,62	9,3	0,62	0,05	0,03	0
3,2742	10,1008	19,5543	181,9	0,8292	0,0642	0,0428	0

Технология приготовления: Хлеб намазывают маслом.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
БЛОМ 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	B 1	B 2	C
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
3.664	4.032	17.2	116.272	152.496	0.112	0.096	0.24	5.888
4.122	4.536	19.35	130.806	171.558	0.112	0.108	0.27	0.126
							Выход, г	
							160	
							180	

Технология приготовления:

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

УТВ
едующая БДОУ «Детский
Штанко И.В.
0
Одн. №289) 323-0055261
«Детский сад №1774»
«Благотворное общество «Илья Муромец»
гта



Технологическая карта

Технологическая карта №3

Наименование изделия: Сок или фрукты

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		г
	I 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 плодовой	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)							
C	B1	B2	A	D	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:
Заведующая БДОУ «Детский сад № 289»
Шестакова И.В.
01.09.2022

Технологическая карта

Технологическая карта №7/1

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: 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
Капуста белокочанная	44.55	22.5
Огурец, грунтовый	15	12
Масло подсолнечное	3	3
Соль пищевая йодированная	0.37	0.37
Выход	45	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.53	3	1.35	33.75

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
11.1	0.01	0.01	0.01	0	14.64	0	0	0.21	0	0	0	0

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу, нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают ломтиками или соломкой. Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посылать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - капусты - белый или светло - кремовый, огурцов - светло - салатный. Консистенция - свежей капусты и огурцов - хрустящая, сочная. Запах - свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным, без постороннего. Вкус - характерный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.

Вид обработки

Без обработки

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



Технологическая карта

Технологическая карта №7/1

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: 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
Капуста белокочанная	59.4	30
Огурец, грунтовый	20	16
Масло подсолнечное	4	4
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.7	4	1.8	45

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
14.8	0.01	0.02	0.01	0	19.52	0	0	0.28	0	0	0	0

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу, нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают ломтиками или соломкой. Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посылать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - капусты - белый или светло - кремовый, огурцов - светло - салатный. Консистенция - свежей капусты и огурцов - хрустящая, сочная. Запах - свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным, без постороннего. Вкус - характерный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.

Вид обработки

Без обработки

Технологическая карта



Технологическая карта №67

Наименование изделия: Свекольник

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, Пермь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	53.44	40.96
~ Масса отварной очищ. свеклы	-	40.96
~ Масса отв. неочищ. свеклы	52.4	52.4
Картофель	34.48	27.6
Морковь	8	6.4
Лук репчатый	8.48	7.12
Масло растительное	3.2	3.2
или Масло сливочное	3.2	3.2
~ Норма масла указана в рецептурах на вегетарианские супы. При изготовлении супов на бульоне или с мясoproдуктами норма масла, указанная в рецептуре не должна превышать 2,5 г на 250 г супа (т.е. 1,5 г на 150 г; 2 г на 200 г).	-	-
~ Снятый с поверхности жир и масло используются для пассерования овощей.	-	-
Томат-паста	0.88	0.88
Сахарный песок	1.04	1.04
Вода	128	128
или Бульон куриный	128	128
или Бульон мясной	128	128
Соль пищевая йодированная	0.16	0.16
Сметана	6.4	6.4
~ Сметана прокипяченная	-	-
Выход	160	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1.44	3.28	9.52	76	3.2

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 градусов, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар, и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.

Внешний вид: в жидкой части супа распределены овощи, сохранившие форму нарезки Консистенция: овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей Цвет: красный, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов

Технологическая карта



Технологическая карта №67

Наименование изделия: Свекольник

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, Пермь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	66.8	51.2
~ Масса отварной очищ. свеклы	-	51.2
~ Масса отв. неочищ. свеклы	65.5	65.5
Картофель	43.1	34.5
Морковь	10	8
Лук репчатый	10.6	8.9
Масло растительное	4	4
или Масло сливочное	4	4
~ Норма масла указана в рецептурах на вегетарианские супы. При изготовлении супов на бульоне или с мясoproдуктами норма масла, указанная в рецептуре не должна превышать 2,5 г на 250 г супа (т.е. 1,5 г на 150 г; 2 г на 200 г).	-	-
~ Снятый с поверхности жир и масло используются для пассерования овощей.	-	-
Томат-паста	1.1	1.1
Сахарный песок	1.3	1.3
Вода	160	160
или Бульон куриный	160	160
или Бульон мясной	160	160
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2
Сметана	8	8
~ Сметана прокипяченная	-	-
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1.8	4.1	11.9	95	4

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 градусов, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар, и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.

Внешний вид: в жидкой части супа распределены овощи, сохранившие форму нарезки Консистенция: овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей Цвет: красный, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов

Приложение №7
к СанПиН 2.4.1.3049-13
День - ОБЕД

Заведующий БДОУ г. Омска

Утверждаю



Технологическая карта

Технологическая карта № 14

Наименование изделия (блюда): тефтели из кур с рисом

Номер рецептуры: 301 нн

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А.

Тутельяна. - Москва, Дели Принт, 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	на 1 порцию		на 100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	3,33	3,33	333,0	333,0
Молоко пастеризованное 3,2% жирности	4,44	4,44	444,0	444,0
Масло растительное	1,67	1,67	167,0	167,0
Масло сливочное	2,22	2,22	222,0	222,0
Лук репка (комментарий: гарнир №309, 311, 318)	3,33	3,33	333,0	333,0
фарш куриный	66,67	53,33	6 667,0	5 333,0

Выход одной порции: 50 гр.

Технология приготовления: куриный фарш пропускают через мясорубку, смешивают с холодной рисовой кашей, добавляют соль, молоко или воду, сливочное масло, тщательно перемешивают и взбивают до получения однородной массы. Из подготовленной массы разделяют кнели массой 20-25 г и варят их на пару.

Отпускают кнели с гарниром и маслом.

Гарнир - макаронные изделия отварные, картофель в молоке, пюре из моркови или свеклы.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме кнелей

одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: светло-серый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы, приготовленным на пару

Химический состав данного блюда на одну порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
10,2	13,3	2,6	169	1,3511

Приложение №7
к СанПиН 2.4.1.3049-13
День - ОБЕД

Заведующий БДОУ г. Омска "Детский сад № 289"

утверждаю

Иванова

"01.09.2014"

Технологическая карта

Технологическая карта № 15

Наименование изделия (блюда): тефтели из кур с рисом

Номер рецептуры: 301 нн

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - Москва, ДеЛи Принт, 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	на 1 порцию		на 100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	4,67	4,67	467,0	467,0
Молоко пастеризованное 3,2% жирности	6,22	6,22	622,0	622,0
Масло растительное	2,33	2,33	233,0	233,0
Масло сливочное	3,11	3,11	311,0	311,0
Лук репка (комментарий: гарнир №309, 311, 318)	4,67	4,67	467,0	467,0
Фарш куриный	93,33	74,67	9 333,0	7 467,0

Выход одной порции: 70 гр.

Технология приготовления: куриный фарш пропускают через мясорубку, смешивают с холодной рисовой кашей, добавляют соль, молоко или воду, сливочное масло, тщательно перемешивают и взбивают до получения однородной массы. Из подготовленной массы разделяют кнели массой 20-25 г и варят их на пару.

Отпускают кнели с гарниром и маслом.

Гарнир - макаронные изделия отварные, картофель в молоке, пюре из моркови или свеклы.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме кнелей

одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: светло-серый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы, приготовленным на пару

Химический состав данного блюда на одну порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
14,2	18,7	3,6	236	1,8916

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

Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Шюре картофельное
Номер рецептуры:	321(2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильной 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
Картофель	1140	855	136,8	171	102,6
Молоко	158	150	18,96	23,7	18
Масло сливочное	35	35	4,2	5,25	4,2
Выход	-	1000			120
					150

Масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки сливочного масла.

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
2,448	3,84	16,356	109,8	29,58	0,804	0,108	0,084	14,532	120
3,06	4,8	20,445	137,25	36,975	1,005	0,135	0,105	18,165	150

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
№ 289" И. В. Цестакова



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	3-7 лет
Хлеб пшеничный	40	50	40	50
выход				

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
2.4	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 БПОУ г. Омска

Искренний сад № 289"

И.В.Шестакова

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Кисель
Номер рецептуры:	233(2010)
Наименование сборника рецептур:	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
			1-3 года	3-7 лет	
Кисель концентрата *			20	24	24
Сахар			8	10	10
Вода			158	190	190
Выход					200

*Примечание- в состав концентрированных киселей содержится:

Крахмал- 31%-6,2гр.

Плодова-ягодного концентрата -7%- 1,4гр.

Крахмала - 31%-7,5гр

Плодова-ягодного концентрата -7%- 2 гр.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Ca	Fe	B1	B2	C
0	0	24	116	0,61	0,09	0	0	0
0	0	30	129	0,68	0,10	0	0	0
								Выход,г
								160
								200

Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят разным количеством воды, полученную смесь вливают 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 плёнки на поверхности.

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



Технологическая карта

Технологическая карта №201

Наименование изделия: Капуста тушеная с морковью в молоке

Номер рецептуры:

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
Капуста белокочанная	110.7	87.75
Морковь	59.4	47.25
Молоко	27	27
Масло сливочное	4.05	4.05
Сахарный песок	1.35	1.35
Мука пшеничная	2.7	2.7
Соль пищевая йодированная	1.35	1.35
Выход	135	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.27	3.85	11.91	95.16

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:

Нарезанные соломкой свежую капусту и морковь тушат в молоке с добавлением сливочного масла (1/3 от нормы) до готовности 40-50 мин. За 5 мин до окончания тушения капусту заправляют сахаром, солью, мукой, подсушенной без изменения цвета, растертой со сливочным маслом и разведенной в молоке. Температура подачи - 65 °С.

Органолептические показатели качества:

Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция овощей мягкая, капусты - упругая, сочная. Вкус в меру соленый, сладковатый, без привкуса сырой муки, пригоревшего молока. Цвет светло-коричневый.

Вид обработки

Тушение

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

Технологическая карта

Технологическая карта №201

Наименование изделия: Капуста тушеная с морковью в молоке

Номер рецептуры:

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
Капуста белокочанная	131.2	104
Морковь	70.4	56
Молоко	32	32
Масло сливочное	4.8	4.8
Сахарный песок	1.6	1.6
Мука пшеничная	3.2	3.2
Соль пищевая йодированная	1.6	1.6
Выход	160	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.87	4.56	14.11	112.78

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

Технология приготовления:

Нарезанные соломкой свежую капусту и морковь тушат в молоке с добавлением сливочного масла (1/3 от нормы) до готовности 40-50 мин. За 5 мин до окончания тушения капусту заправляют сахаром, солью, мукой, подсушенной без изменения цвета, растертой со сливочным маслом и разведенной в молоке. Температура подачи - 65 °С.

Органолептические показатели качества:

Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция овощей мягкая, капусты - упругая, сочная. Вкус в меру соленый, сладковатый, без привкуса сырой муки, пригоревшего молока. Цвет светло-коричневый.

Вид обработки

Тушение

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленные дрожжи, сахар (15%-20 % рецептурного количества), муку (2%-4% рецептурного количества), вливают воду с температурой 35-40°C (30%-40% рецептурного количества), перемешивают. Смесь выдерживают при температуре 35-40°C до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре сахар, соль, муку, яйца, промытый изюм, воду и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают растопленное масло сливочное, замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 часа при температуре 35-40°C. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают два раза.

Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой. Разделку теста производят вручную или машинным способом (с помощью делительно-округлительной машины).

Из готового теста формуют шарики массой 59 г, укладывают их швом вниз на кондитерские листы, смазанные маслом сливочным, ставят для расстойки на 30-40 мин (в теплое место). Поверхность изделий смазывают яичной смазкой и выпекают при 200-220°C в течение 10-15 мин в духовом (электропечкарном) шкафу.

Готовые изделия охлаждают до температуры не выше 6°C.

Температура подачи: от 10 до 25°C.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

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		
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:

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

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Чай с сахаром
Номер рецептуры:	136
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)	0.51	0.6	0.51	0.6
Сахар,	6	7	6	7
Вода	161.5	190	161.5	190
Выход с сахаром			170/6	190/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг			
		Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	C	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	11.05	41.888	9.86	0.459	0	0.0051	5.1	170
10.2	2.601								
12	3.06	13	49.28	11.6	0.54	0	0.006	6	190

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°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.