

ВТОРНИК (ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ)

2-3			Пищевые вещества				энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 2								
Завтрак	Запеканка из творога	120	21,05	14,46	20,58	296,4	237	
	Печенье	20	4,1	2,3	13,2	94	151	
	Хлеб "Пшеничный"	30	2,46	0,42	0,39	58,5	878	
	Какао на молоке	180	3,78	3,256	15,552	106,794	397	
Итого на завтрак		350	31,39	20,436	49,722	555,694		
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	Икра морковная	65	1,53	2,99	8,01	65,01	54	
	Щи из свежей капусты	200	2,95	4,8	6,87	94,49	60	
	Жаркое по домашнему	180	11,21	10,18	15,53	207	153	
	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		635	18,42	18,385	68,962	526,85		
Уплотненный полдник								
	Винегрет овощной	130	1,755	8,008	9,997	119,08	45	
	Суфле рыбное	90	14,46	11,043	2,53	168,003	59	
	Булочка "Розовая"	60	5,96	1,85	33,14	173,08	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		489	24,686	21,338	53,979	550,402		

Итого за день

1654 79,716 64,659 179,863 1722,946

3-7			Пищевые вещества				энергетическая ценность	№ рецептуры
Присем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 2								
Завтрак	Запеканка из творога	150	26,3	18,1	25,7		371	237
	Печенье	40	8,2	4,6	26,4		188	151
	Хлеб "Пшеничный"	40	3,28	0,56	0,52		78	878
	Какао на молоке	200	4,2	3,62	17,28		118,66	397
Итого на завтрак		430	41,98	26,88	69,9		755,66	
Завтрак 2	Кисломолочный продукт	200	5,8	5	8,4		101	401
Итого на завтрак		200	5,8	5	8,4		101	
Обед	Икра морковная	65	1,88	3,68	9,86		80,01	54
	Щи из свежей капусты	250	3,68	7,07	8,58		118	56
	Жаркое по домашнему	200	12,46	11,31	17,26		230	153
	Хлеб Ржаной	50	3	0,5	22,165		94,5	148
		180	0,396	0,018	24,984		101,7	376
Итого на обед		745	21,416	22,578	82,849		624,21	
Уплотненный полдник		150	2,3	9,24	11,54		137,4	45
		100	16,4	12,27	2,8		186,67	59
		60	5,96	1,85	33,14		173,08	271
		40	3,28	0,56	0,52		78	878
		200	0,2	0,04	7,03		27	392
Итого на полдник		550	28,14	23,96	55,03		602,15	

Итого за день

1925 97,336 78,418 216,179 2083,02

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

Технологическая карта

Технологическая карта №237

Наименование изделия: Запеканка из творога

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
Творог	86.58	84.92
Крупа манная	5.54	5.54
или Пшеничная мука, первого сорта	7.38	7.38
Сахарный песок	7.38	7.38
Яйцо	3.7	3.7
Масло сливочное	3.7	3.7
Сухари панировочные	3.7	3.7
Сметана 10,0% жирности	3.7	3.7
~ Масса готовой запеканки	-	92.3
Повидло №0	-	27.7
Выход	120	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
21.05	14.46	20.58	296.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.29	0.06	0.31	0.06	0	176.76	252.36	26.64	0.83	149.52	0	0	0

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест Консистенция: однородная, нежная, мягкая Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса коричневый Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки

Запекание

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

Технологическая карта

Технологическая карта №237

Наименование изделия: Запеканка из творога

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
Творог	108.23	106.16
Крупа манная	6.93	6.93
или Пшеничная мука, первого сорта	9.23	9.23
Сахарный песок	9.23	9.23
Яйцо	4.62	4.62
Масло сливочное	4.62	4.62
Сухари панировочные	4.62	4.62
Сметана 10,0% жирности	4.62	4.62
~ Масса готовой запеканки	-	115.38
Повидло №0	-	34.62
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
26.31	18.08	25.73	370.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.36	0.08	0.39	0.08	0	220.95	315.45	33.3	1.04	186.9	0	0	0

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест Консистенция: однородная, нежная, мягкая Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса коричневый Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки

Запекание

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



Технологическая карта №	
Наименование изделия:	печенье
Номер рецептуры:	151
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
печенье	20	40	20	40
выход			20	40

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	0
4.1	2.3	13.2	0	0	0	0	0	0
8.2	4.6	26.4	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:



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 выход	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
	30	40	30	40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
			Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
2.46	0.42	0.39	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"

И. В. Шестакова
И. В. Шестакова

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Какао с молоком
Номер рецептуры:	397(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	
Какао порошок	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Сахар	2	2.22	2	2.22
Молоко	10	11	10	11
Вода	110	122	110	122
Выход	80	89	80	89
	-		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	Выход, г
4.2	3.62	17.28	118.66	152.94	0.54	0.06	0.18	1.6	180
3.78	3.258	15.552	106.794	137.646	0.486	0.054	0.162	1.44	200

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Требования к качеству Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДОУ г. Омска

"Детский сад №289"

И.В. Шестакова

Технологическая карта № 66

Наименование изделия: Кефир, ацидофилин, ряженка, варенец

Номер рецептуры: 401(2010)

Наименование Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных
сборника рецептур: учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Кефир,	180	200	180	200
или ацидофилин,	180	200	180	200
или ряженка,	180	200	180	200
или варенец	180	200	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							
5,8	5	8,4	101	248	0,2	0,04	0,26	0,6	200
5,22	4,5	7,2	90	216	0,18	0,072	0,306	1,26	180

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Технологическая карта



Технологическая карта №54

Наименование изделия: Икра свекольная или 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
Свекла	66.37	52
или Морковь, красная	65.33	52
~ Масса отварных очищенных овощей	-	-
Лук репчатый	12.74	10.73
Томатная паста. Консервы	17.88	17.88
Масло подсолнечное	3.25	3.25
Сахарный песок	0.78	0.78
Выход	65	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.53	2.99	8.01	65.01

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
4.37	0.02	0.03	0.02	0	24.86	39.51	19.26	1.15	273.9	0	0	0

Технология приготовления:

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Выход порции определяется возрастной группой

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны Консистенция: мягкая, сочная Цвет: продуктов, входящих в блюдо Вкус: продуктов, входящих в блюдо Запах: продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки

Варка

Технологическая карта



Технологическая карта №54

Наименование изделия: Икра свекольная или 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
Свекла	81.68	64
или Морковь, красная	80.4	64
~ Масса отварных очищенных овощей	-	-
Лук репчатый	15.68	13.2
Томатная паста. Консервы	22	22
Масло подсолнечное	4	4
Сахарный песок	0.96	0.96
Выход	80	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.88	3.68	9.86	80.01

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
5.38	0.02	0.03	0.02	0	30.59	48.63	23.7	1.42	337.1	0	0	0

Технология приготовления:

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Выход порции определяется возрастной группой

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны Консистенция: мягкая, сочная Цвет: продуктов, входящих в блюдо Вкус: продуктов, входящих в блюдо Запах: продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки

Варка

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ВДОУ г. Омска
"Детский сад № 289"

И.В. Шестакова
И.В. Шестакова

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Пи из свежей капусты, мясом и сметаной
Номер рецептуры:	56(2010)
Наименование сборника рецептур:	Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях-под ред. Доц. Коровка Л.С., доц. Добросердова И.И. и др. Уральский региональный центр питания, 2004

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			14	18	13	16
Говядина I категории бескостная			18	22	13	16
Или говядина I категории на костях						
Морковь						
До 1 января			3,04	3,8	2,4	3
С 1 января			3,2	4	2,4	3
Лук репчатый			1,9	2,4	1,6	2
Вода			250		250	
Выход бульона					200	250
Варку супа						
Капуста белокочанная:			50	63	40	50
Картофель						
с 01.09-31.10			32	40	24	30
с 31.10.-31.12.			34	43	34	30
с 31.12-28.02			37	46	24	30
с 29.02.-01.09			40	50	24	30
Морковь						
До 1 января			13	16	10	13
С 1 января			14	17	10	13
Лук репчатый			10	13	8	10
Масло сливочное			2	3	2	3

Томат-паста				2	2,5	2	2,5
Бульон или вода				110	150	110	150
Выход						150	200
Говядина отварная				6	7	8	10
Сметана						6	7
Выход с мясом и сметаной			1000			200	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг			
			Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В 1	В 2	С	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
2,95	4,8	6,87	94,49	37,48	0,68	0,05	0,03	15,54	200
3,68	7,07	8,58	118	46,81	0,85	0,06	0,04	19,41	250

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляя припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение - жидкой и плотной части Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный Вкус: капуста в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в щи

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ВДЮУ г. Омска

"Детский сад №289"

И.В.Шестакова

Технологическая карта №

Наименование изделия:	Жаркое по-домашнему
Номер рецептуры:	153
Наименование сборника рецептур:	Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях-под ред. Доц. Коровка Л.С., доц.Добросердова И.И. и др. Уральский региональный центр питания, 2004

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Говядина 1 категории бескостная	62	69	57	63
или говядина 1 категории на кости	77	86	57	63
Картофель с 01.09.-31.10	127	141	95	106
Картофель с 31.10.-31.12	136	151	95	106
Картофель с 31.12.-28.02	146	162	95	106
Картофель с 29.02- 01.09	158	176	95	106
Лук репчатый	14	15	12	13
Масло растительное	6	7	6	7
Томатное пюре	1,2	1,4	1,2	1,4
Морковь до 1 января	31	35	25	28
Морковь с 1 января	33	37	25	28
Соль	1	1	1	1
Масса готового тушеного мяса	-	-	36	40
Масса готовых овощей	-	-	144	160
Выход	-	-	180	200

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	Выход,г	
11,21	10,18	15,53	207	70,31	1,49	0,12	0,09	8,63	180	
12,46	11,31	17,26	230	78,12	1,65	0,13	0,10	9,59	200	

Технология приготовления:

Подготовленные порционные куски мяса (1-2 шт на порцию) складывают в посуду, добавляют воду, томат-пасту и тушат 20-25 мин. Картофель, морковь и репчатый лук нарезают кубиками. Лук и морковь припускают в бульоне с добавлением масла, соединяют с мясом. Картофель укладывают сверху мяса, добавляют соль, наливают воду, так, чтобы она закрывала картофель. Жаркое тушат 20 мин. ребования: Кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Консистенция мягкая, сочная. Мясо легко разжевывается. Картофель тушеный вместе с мясом сохраняет форму нарезки.

*СанПиН

2.4.1.3049. п. 15.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

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	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		
		Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	C	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
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:

Номер рецептуры:

376(2010)

Наименование

сборника рецептур:

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

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

¹ Масса плодов или ягод варенья

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
0.33	0.015	20.82	84.75	23.865	0.93	0	0	0.3
0.396	0.018	24.984	101.7	28.638	1.116	0	0	0.36
Выход, г				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. 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.

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



Технологическая карта

Технологическая карта №45

Наименование изделия: Винегрет овощной

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
Картофель	44.72	32.5
~ Масса отварных очищенных овощей	-	-
Свекла	33.15	26
~ Масса отварных очищенных овощей	-	-
Морковь, красная	24.57	19.5
~ Масса отварных очищенных овощей	-	-
Огурец соленый	32.5	26
~ С использованием огурцов консервированных без уксуса	-	-
Лук зеленый (перо)	24.44	19.5
или Лук репчатый	23.27	19.5
~ Масса бланшированного репчатого лука	-	-
Масло подсолнечное	7.8	7.8
Выход	130	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.76	8.01	10	119.08

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
17.23	0.07	0.08	0.07	0	43.62	52.22	27.76	1.14	385.65	0	0	0

Технология приготовления: Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов. Выход порции определяется возрастной группой.

Органолептические показатели качества: Требования к качеству Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: продуктов, входящих в винегрет Вкус: продуктов, входящих в винегрет Запах: продуктов, входящих в винегрет

Вид обработки

Варка

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

Технологическая карта

Технологическая карта №45

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	51.6	37.5
~ Масса отварных очищенных овощей	-	-
Свекла	38.25	30
~ Масса отварных очищенных овощей	-	-
Морковь, красная	28.35	22.5
~ Масса отварных очищенных овощей	-	-
Огурец соленый	37.5	30
~ С использованием огурцов консервированных без уксуса	-	-
Лук зеленый (перо)	28.2	22.5
или Лук репчатый	26.85	22.5
~ Масса бланшированного репчатого лука	-	-
Масло подсолнечное	9	9
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2.03	9.24	11.54	137.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
19.88	0.08	0.09	0.08	0	50.33	60.26	32.03	1.32	444.98	0	0	0

Технология приготовления: Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов. Выход порции определяется возрастной группой.

Органолептические показатели качества: Требования к качеству Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: продуктов, входящих в винегрет Вкус: продуктов, входящих в винегрет Запах: продуктов, входящих в винегрет

Вид обработки
Варка

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



Технологическая карта №

Наименование изделия:	Суфле рыбное
Номер рецептуры:	59(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
Горбуша	147.6	164	81.63	90.7
или Горбуша потрошенная с головой	122.4	136	81.63	90.7
или Минтай	173.97	193.3	80.37	89.3
~ Масса отварной рыбы			64.8	72
Молоко	31.23	34.7	31.23	34.7
Масло сливочное	3.6	4	3.6	4
Мука пшеничная высшего сорта	3.6	4	3.6	4
~ Соус молочный			31.23	34.7
Молоко	23.4225	26.025	23.4225	26.025
Масло сливочное	4.0599	4.511	4.0599	4.511
Мука пшеничная	4.0599	4.511	4.0599	4.511
Вода питьевая	4.6845	5.205	4.6845	5.205
Соль	0.2498	0.2776	0.2498	0.2776
Йогурт	15.57	17.3	13.23	14.7
~ Масса полуфабриката			103.23	114.7
Масло сливочное	1.8	2	1.8	2
~ Масса готового суфле			90	100
Выход		80	90	100

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						
14.76	11.043	2.52	168.003	35.244	0.504	0.036	0.099	0.009
16.4	12.27	2.8	186.67	39.16	0.56	0.04	0.11	0.01

Технология приготовления:

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сорывают маслом и запекают 15-20 мин. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Гарниры - каша вязкая, картофель в молоке, овощи отварные с маслом; пюре картофельное, пюре из моркови, пюре из свеклы; капуста тушеная; капуста, тушенная в молоке; каша; капуста, тушенная в молоке. Требования к качеству Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без трещин, собою - гарнир Консистенция: сочная, нежная Цвет: продуктов, входящих в блюдо Вкус: отварной или запеченной рыбы Запах: продуктов, входящих в блюдо

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

Технологическая карта

Технологическая карта №272

Наименование изделия: Булочка "Розовая"

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
Мука пшеничная	43.07	43.07
~ на подпыл	-	-
Мука пшеничная	1.46	1.46 г
Сахарный песок	2	2
Дрожжи прессованные	1.33	1.33
Соль пищевая йодированная	0.67	0.67
Свекла	4.54	3.6
~ масса свеклы отварной протертой	-	3.47
Масло сливочное	1.33	1.33
или Масло растительное	1.33	1.33
Яйцо	1.37	1.33
~ для смазки	-	-
Вода	18	18
~ масса полуфабриката	-	68
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5.96	1.85	33.14	173.08

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 пюре из отварной протертой свеклы. Из готового теста формируют шарики массой 51 г, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают 8-10 мин при температуре 230-240 °С. Готовые изделия можно посыпать рафинадной пудрой из расчета 2 г на 1 шт.

Органолептические показатели качества:

Поверхность булочек коричневого цвета, равномерно обсыпана рафинадной пудрой. Форма круглая, не расплывчатая. Тесто хорошо пропечено, мякиш розовый, с равномерной пористостью. Вкус приятный, слабосоленый. При нажатии булочка восстанавливает первоначальную форму.

Вид обработки

Запекание



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



Технологическая карта №	
Наименование изделия:	Хлеб пшеничный
Номер рецептуры:	878
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	1-3 года	3-7 лет
Хлеб пшеничный	30		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
2.46	0.42	0.39	78	13.2	1.68	0.092	0.036
3.28	0.56	0.52					0

Технология приготовления:

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ г. Омска "Детский сад №
280" *Ивет* 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		
			Са	Fe	B1	B2	C
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал				
0.051	0.017	7.922	31.739	9.061	0.221	0	0
0.057	0.019	8.854	35.473	10.127	0.247	0	0
							0.017
							0.019
							170/9
							190/10

Технология приготовления: