

Утверждаю
Заведующий МДОУ-детский сад №7
Т.В. Губанова
Приказ № 73 от 01 сентября 2025 года



ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

технический документ для организации питания детей
Муниципального Дошкольного образовательного учреждения -
детский сад № 7 г. Котово Волгоградской области с 12 часовым
пребыванием в возрасте от 1 до 7 лет на 2025 - 2026 учебный год

Меню составлено по сборнику рецептов на продукцию для питания детей в ДОУ (под
ред. МП Могильного и В.А. Тутельяна. - М: ДеЛи плюс, 2016. - 640с.)

Первый день: Понедельник

Неделя первая

№ реп.	Название блюд и продуктов	Каль ку ляни я	Брутто (г)	Нетто (г)	Масса порции (г)	Химический состав			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
						Белк и (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
99	Каша ячневая	6,39			150/200	16,88	10,2	85,68	211,14	0,0	0,2	1,3	120,8	0,1
	Крупа ячневая	0,64	20	20		12,48	2,30	73,48	100,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Сахар	0,14	5	5		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	Молоко	4,39	150	150		4,4	3,8	7,2	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
2	Батон с повидлом	2,51			20/30	8,1	3,0	114,8	507	0,11	0,2	0,0	24	1,9
	Батон	2,51	30	30		7,70	3,0	49,80	257	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Повидло		15	15		0,4	0,0	65,0	250	0,01	0,02	0,0	14	1,3
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	9,35				53,78	13,5	209,8	768,14	52,01	0,5	1,3	185	2,1
Второй завтрак														
383	Кисель	2,64	26,62	26,62	150/200	0,0	0,0	18,4	73,68	0,0	0,0	0,0	3,5	0,1
	Сахар		5	5										
	Кисель концентрат		21,6	21,6										
	Лимонная кислота		0,02	0,02										
42	Печенье	2,68	30	30	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0,0	0,0	0,0	8,7	0,6
Обед														
78	Суп картофельный со сметаной	4,03			180/200	2,1	5,2	15	115,74	0,1	0,1	21,2	21,8	0,9
	Картофель	1,43	67	50		1,6	0,3	13,0	61,6	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Морковь	0,42	16	12		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Лук	0,35	6	5		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Сметана	0,61	10	10		0,1	0,8	0,2	8,1	0,0	0,0	0,0	4,4	0,0
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
302	Каша гречневая	2,03			150/200	11,73	6,81	74,95	337,04	0,	0,0	0,0	0,6	0,0
	Крупа гречневая	0,81	35	35		11,73	2,71	74,95	30,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
277	Гуляш из отв. мяса	31,44			60/70	22,29	7,58	5,3	208,74	0,0	0,0	5,2	10,3	0,3
	Кура	28,75	154	113		21,39	3,08	0,0	119	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

	морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Лук репчатый	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Мука	0,11	3,5	3,5		0,5	0,1	3,5	16,7	0,0	0,	0,0	0,9	0,1
	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	00	0,0
	Томатная паста	0,19	5	5		0,0	0,0	0,0	00	0,0	0,0	0,0	00	0,0
1	Хлеб пшеничный	2,51	40/50	40/50	40/50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
1	Хлеб ржаной	1,62	30/40	30/40	30/40	2,9	0,6	26,9	126,0	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7
399	Нектар	6,33			150/200	1,2	0,2	2,3	10,6	0,1	0,0	42,0	25,0	1,7
20	Салат из свежей капусты	1,77			45/50	1	0,4	4,3	49,6	0,0	0,1	12,8	21,8	0,6
	Капуста белокочанная	0,95	60	48		0,8	0,1	3,4	18,1	0,0	0,1	10,2	17,4	0,5
	Морковь	0,42	10	8		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Масло растительно	0,40	4	4		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	50				45,02	25,29	153,35	1002,26	0,4	0,2	81,2	99,4	5,8
Уплотненный полдник														
230	Вареники ленивые с молочным соусом	16,09			150/180	4,3	12,4	21	211,78	0,0	0,0	0,0	24,1	0,8
	Творог	12,96	100	100		1,4	6,1	5,3	80,84	0,0	0,0	0,0	10,7	0,3
	Мука	0,33	15	15		1,5	0,2	10,4	50,1	0,0	0,0	0,0	2,7	0,2
	Сахар	0,12	4	4		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,	0,2	0,0
	Яйцо	0,85	1/4	1/4		1,3	1,2	0,1	15,7	0,0	0,0	0,0	5,5	0,3
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Сметана	0,61	5	5		0,1	0,8	0,2	8,1	0,0	0,0	0,0	4,4	0,0
351	Соус сладкий молочный	2,91			50	2,9	5,5	10,9	100,74	0,0	0,1	0,7	61,7	0,2
	Молоко	1,46	50	50		1,5	1,3	2,4	27,0	0,0	0,1	0,7	60,0	0,1
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Сахар	0,12	5	5		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	Мука	0,11	5	5		0,5	0,1	3,5	16,7	0,0	0,0	0,0	0,9	0,1
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	19,45				35,1	18,2	41,22	362,52	51,9	0,2	0,7	126	8,3
	Соль за весь день	0,07	6	6	6	0,0	0,	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	ИТОГО ЗА ВЕСЬ ДЕНЬ	84,12				136,2	59,89	445,07	2331,7	104,31	0,9	83,2	422,8	16,9

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ПЕРВЫЙ ДЕНЬ, ПЕРВОЙ НЕДЕЛИ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **Каша ячневая вязкая с маслом**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Крупа ячневая	20		20	
Сахар	4		4	
Молоко	150		150	
Масло сливочное	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
16,88	10,2	85,68	211,14	0,0	0,2	1,3	120,2	0,1

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.
 Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.
 Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.
 Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
 Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **Батон с повидлом**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Батон пшеничный	30		30	
Повидло	15		15	
Выход	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
	20	30	20	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
08,1	3,0	114,8	507	0,11	0,2	0,0	24	1,9

Технология приготовления:

Батон намазывают повидлом или джемом.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные повидлом или джемом

Консистенция: батона – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся

Цвет, цвет и запах: повидла или джема с хлебом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование изделия: Кисель

Номер рецептуры: 383

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Кисель сухой	21,6		21,6	
Сахар	5		5	
Лимонная кислота	0,02		0,02	
Выход	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
0,0	0,0	18,4	73,68	0,0	0,0	0,0	3,5	0,1

Технология приготовления:

Брикет размять, тщательно перемешать с небольшим количеством холодной воды. Заварить кипятком при интенсивном помешивании. Довести до кипения. Общее количество воды на 220 гр. продукта 1,4 литра.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная прозрачная масса. без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: свойственный используемому сырию.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: свойственный используемому сырию.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: Печенье

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Печенье	30	30
Выход	30	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,3	2,9	22,3	125,1	0,0	0,0	0,0	8,7	0,6

Требования к качеству:

Форма изделия должна быть правильная, без поломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятный.

ОБЕД ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный со сметаной

Номер рецептуры: 78.

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Картофель	67	50
Масло сливочное	5	5

Морковь	16		12	
Лук репчатый	6		5	
Сметана	10		10	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	180	200	180	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,1	5,2	15	115,74	0,1	0,1	21,2	21,8	0,9

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками или дольками, варят до полуготовности. Через 10 -15 минут вводят нарезанную кубиками припущенную с маслом морковь и репчатый лук. За 5 минут до готовности добавляют соль. В готовый суп кладут сметану и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранена, часть картофеля может быть разварена

Консистенция: овощей - мягкая

Цвет: жидкая часть прозрачна, на поверхности блестки жира

Вкус: свойственный продуктам, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рассыпчатая (гречневая)**

Номер рецептуры: **302.**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Крупа гречневая	35	35

Масло сливочное	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
6,81	6,09	74,95	337,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсолённую кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают тару крышкой и дают каше упреть около 2,5 час. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зёрна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Наименование изделия: Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры: 277

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Кура отварная	154	113
Морковь	20	15
Лук репчатый	20	15
Масло сливочное	5	5

Мука	3,5		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	60	70	60	70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
22,29	7,58	5,3	208,74	0,0	0,0	2,6	8,8	0,3

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:

Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;

Цвет — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;

Вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;

Консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный /ржаной

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Хлеб пшеничный	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	40	50	40	50
Хлеб ржаной	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет

	30	40	30	40
--	----	----	----	----

Химический состав данного блюда:

Хлеб пшеничный

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10	0,6

Хлеб ржаной

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,9	0,6	26,9	126	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7

Технология приготовления:

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба- мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **Соки (нектары) овощные, фруктовые и ягодные**

Номер рецептуры: **399**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Сок (нектар) в ассортименте	180 -200	180-200

Выход	180-200	180-200
-------	---------	---------

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1,2	0,2	2,3	10,6	0,1	0,0	42,0	25,0	1,7

Технология приготовления:

Нектар (сок), выпускаемый промышленностью, (разрешенный для детского питания) разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству: *внешний вид:* сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствуют нектару (соку)

Вкус и запах: соответствует нектару (соку)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование изделия: Салат из свежей капусты белокачанной

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Капуста белокачанная	60		48	
Морковь	10		8	
Масло растительное	4		4	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	40	50	40	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1	0,4	4,3	49,6	0,0	0,1	12,8	21,8	0,6

Технология приготовления:

Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10 г на 1 кг), и нагревают при непрерывном помешивании не более 2 минут при температуре 95-100 градусов, не следует перегревать капусту, т.к. она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают. Добавляют растительное масло, перемешивают. Выход определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование изделия: Ленивые вареники

Номер рецептуры: 230

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Творог	100	100
Мука	15	15
Сахар	4	4
Яйцо куриное	1/4	1/4
Масло сливочное	5	5
Сметана	5	5
Выход	150	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
4,3	12,4	21	211,78	0,0	0,0	0,	24,1	0,8

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски 25 мм, полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы. Подготовленные вареники, (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течении 4-5 минут, отпускают с маслом или с сахаром.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам входящим в блюдо.

Запах продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование изделия: Соус сладкий молочный.

Номер рецептуры: 351

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Молоко	50	50
Масло сливочное	5	5
Сахар	5	5
Мука	5	5
Выход	50	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,0	5,5	10,9	100,74	0,0	0,1	0,7	61,7	0,2

Технология приготовления:

Просеянную муку просушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус: нежный, сладкий, молочный.

Запах кипяченного молока, аромат ванилина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг	Минеральные вещества, мг
-----------------------	-----------------------------------	--------------	-----------------------------

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9.32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0.5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

Второй день: Вторник

Неделя первая

№ реп.	Название блюд и продуктов	Кальку ляция	Брутто (г)	Нетто (г)	Масса порции (г)	Химический состав			Энергити ческая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
						Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
314	Каша молочная геркулесовая	4,88			150/200	31,7	25,7	33,5	332,14	0,7	0,2	3,25	302,5	0,9
	Крупа геркулесовая	0,61	44	44		2,7	0,7	23,7	221,14	0,7	0,2	1,95	181,9	0,8
	молоко	2,93	100	100		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Сахар	0,12	5	5		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
1	Батон с маслом	4,95			20/30	3,9	8,7	24,7	192,3	0,1	0,0	0,0	11,2	0,6
	Батон пшеничный		50	50		3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Масло сладкосливочное	2,44	10	10		0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	10,28				64,4	34,7	67,52	574,44	52,7	2,1	3,25	353,9	1,6
Второй завтрак														
383	Кисель	0,32	30	30	150/200	0,0	0,0	25,4	101,5	0,0	0,0	0,0	3,5	0,0
	Кисель концентрат		21,6	21,6										
	сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Пряник		40	40	40	2,6	3,0	28,8	152,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	0,32				30,3	3,0	54,2	254,1	51,9	0,0	0,0	5,3	0,0
ОБЕД														
204	Суп крестьянский со сметаной	2,88			150/200	3,6	1	24,7	147,6	0,1	0,1	21,1	20,6	1,4
	Крупа пшено	0,28	15	15		1,6	0,4	9,9	50,0	0,0	0,0	0,0	3,8	0,5
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Картофель	1,43	100	80		1,6	0,3	13,0	61,1	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
205	Макаронные изделия отвар.	2,03				4,4	4,6	28,2	174,27	0,1	0,0	0,0	8,2	0,6
	Макаронные изделия	0,81	40	40		4,4	0,5	28,2	135,2	0,1	0,0	0,0	7,6	0,6

	изделия отвар.													
	Макаронные изделия	0,81	40	40		4,4	0,5	28,2	135,2	0,1	0,0	0,0	7,6	0,6
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
277	Гуляш из отварного мяса/печени	32,05/13,02			80	159	18,1	5,5	272,24	0,0	0,1	5,2	21,9	2,5
	Мясо /печень	28,75/12,62	100	80		14,9	12,8	0,0	174,4	0,0	0,1	0,0	7,2	2,2
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Сметана	0,61	5	5		0,1	0,8	0,2	8,1	0,0	0,0	0,0	4,4	0,0
	Мука	0,11	5	5		0,5	0,1	3,5	16,7	0,0	0,0	0,0	0,9	0,1
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Томатная паста	0,19	5	5										
	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
1	Хлеб пшеничный	2,51	40/50	40/50	40/50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
1	Хлеб ржаной	1,62	30/40	30/40	30/40	2,9	0,6	26,9	126,0	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7
399	Нектар	6,33			150/200	1,2	0,2	2,3	10,6	0,1	0,0	42,0	25,0	1,7
	ИТОГО	73,34				174,9	24,9	112,2	848,21	0,5	0,2	68,3	96,5	8,5

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК

35	Плов сладкий	3,49			150/200	30,2	4,7	17	133,74	52	0,0	2,8	16,7	0,9
	Крупа рисовая	0,57	40	40		2,1	0,6	13,2	66,4	0,1	0,0	0,0	5,1	0,6
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Изюм	0,96	4	4		0,2	0,0	2,9	12,8	0,0	0,0	0,2	5,4	0,2
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	3,94				59	5	26,32	183,74	103,9	0,1	2,8	56,9	1
	Соль за весь день	0,07	6	6	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	87,88				328,6	67,6	260,24	1860,49	209	2,4	74,35	512,8	11,1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ВТОРОЙ ДЕНЬ, ПЕРВОЙ НЕДЕЛИ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

Наименование изделия: **Каша овсяная (геркулесовая) молочная**

Номер рецептуры: **314**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Крупа овсяная (геркулес)	44		44	
Молоко	100		100	
Масло сливочное	5		5	
Сахар	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
31,7	25,7	33,5	332,14	0,7	0,2	3,25	302,5	0,9

Технология приготовления:

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 она держится на тарелке горкой, не расплываясь из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп не одинаково быстро набухают и развариваются.

Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с маслом или поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству: внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, уложенная горкой, сохраняет форму.

Консистенция: вязкая

Цвет: от желтого до кремового

Цвет: от желтого до кремового

Вкус: соответствует виду масла

Запах: каши из крупы данного вида с маслом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28.8	0,30	9.32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **Батон с маслом**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Масло сладкосливочное	10		10	
Батон пшеничный	50		50	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	20	30	20	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
7,70	7,1	49,80	312,04	0,1	0,0	0,0	10,6	0,6

Технология приготовления:

Батон намазывают маслом

Требования к качеству: *внешний вид:* ровные ломтики батона, намазанные маслом

Консистенция: батона - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: соответствуют виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим батоном

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Кисель (сухой)*

Номер рецептуры: 383.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Кисель сухой	20		20	
Сахар	10		10	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
0,0	0,0	25,4	101,5	0,0	0,0	0,0	3,5	0,0

Технология приготовления:

Брикет размять, тщательно перемешать с небольшим количеством холодной воды. Заварить кипятком при интенсивном помешивании.

Довести до кипения. Общее количество воды на 220 гр. продукта 1,4 литра.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: свойственный используемому сырью.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: свойственный используемому сырью

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПРЯНИК**

Номер рецептуры: б/н

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Пряник	40	40
Выход	40	40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2.6	3	28.8	152.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский**

Номер рецептуры: 204.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Крупа пшено	15	15
Лук	20	15
Морковь	20	15

Картофель	100		80	
Масло растительное	6		6	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
3,6	1	24,7	147,6	0,1	0,1	21,1	20,6	1,4

Технология приготовления:

Пшено перебрать, промыть, заложить в кипящую воду и варить до готовности. Затем добавить нарезанный кубиками картофель. Морковь, лук нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Ввести припущенные овощи в суп за 10-15 минут до конца варки, добавив соль

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму, консистенция их мягкая. Пшено разварено. Вкус и запах свойственный набору продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Вермишель со сливочным маслом*

Номер рецептуры: **205.**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Вермишель	40	40
Масло сливочное	5	5
Выход	45	45

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
4,4	4,6	28,2	174,28	0,1	0,0	0,0	8,2	0,6

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Наименование изделия: **Гуляш из отварного мяса**

Номер рецептуры: **277**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Кура отварная	154		113	
Морковь	20		15	
Лук репчатый	20		15	
Масло сливочное	5		5	
Мука	3,5		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	60	70	60	70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe

*	159	18,1	5,5	272,24	0,0	0,1	5,2	21,9	2,5
---	-----	------	-----	--------	-----	-----	-----	------	-----

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:

Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;

Цвет — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;

Вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;

Консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный /ржаной**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Хлеб пшеничный	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	40	50	40	50
Хлеб ржаной	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	30	40	30	40

Химический состав данного блюда:

Хлеб пшеничный

Пищевые вещества, (г)	Энергетическая	Витамины, мг	Минеральные
-----------------------	----------------	--------------	-------------

			ценность (ккал)				вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10	0,6

Хлеб ржаной

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,9	0,6	26,9	126	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7

Технология приготовления:

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба- мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **Соки (нектары) овощные, фруктовые и ягодные**

Номер рецептуры: **399**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Сок (нектар) в ассортименте	180 -200	180-200
Выход	180-200	180-200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1,2	0,2	2,3	10,6	0,1	0,0	42,0	25,0	1,7

Технология приготовления:

Нектар (сок), выпускаемый промышленностью, (разрешенный для детского питания) разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству: *внешний вид:* сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствуют нектару (соку)

Вкус и запах: соответствует нектару (соку)

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: **Плов сладкий с изюмом**

Номер рецептуры: **35**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Крупа рисовая	40		40	
Масло сливочное	5		5	
Морковь	20		15	
Изюм	4		4	
Сахар	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
30,2	4,7	17	133,74	52	0,0	2,8	16,7	0,9

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу замачивают в течение 1,5-2 часа в подсоленной воде комнатной температуры. Нарезанный полукольцами репчатый лук обжаривают до золотистого цвета, после чего кладут нарезанную соломкой морковь, добавляют воду (соотношение воды и риса 1:1). Ровным слоем по всей поверхности когда закладывают подготовленный рис и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости. За 10-15 минут до готовности риса закладывают перебранный и промытый изюм, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe

28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1
------	------	------	------	------	-----	----	------	-----

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

Третий день: Среда

Неделя первая

№ реп.	Название блюд и продуктов	Кальку ляция	Брутто (г)	Нетто (г)	Масса порции (г)	Химический состав			Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
						Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
35	Плов сладкий	3,49			150/200	30,2	4,7	17	133,74	52	0,0	2,8	16,7	0,9
	Крупа рисовая	0,57	40	40		2,1	0,6	13,2	66,4	0,1	0,0	0,0	5,1	0,6
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Изюм	0,96	4	4		0,2	0,0	2,9	12,8	0,0	0,0	0,2	5,4	0,2
261	Чай с молоком	4,78			150/200	56,7	25,0	4,8	67	51,9	0,3	1,3	125,6	0,2
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Молоко	4,39	150	150		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
2	Батон с повидлом	2,51			20/30	8,1	3,0	114,8	507	0,11	0,2	0,0	24	1,9
	Батон	2,51	30	30		7,70	3,0	49,80	257	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Повидло		15	15		0,4	0,0	65,0	250	0,01	0,02	0,0	14	1,3
	ИТОГО	10,78				95	32,7	136,6	707,74	104,01	0,5	4,1	166,3	3
ВТОРОЙ ЗАВТРАК														
338	Яблоки	9,9				1,4	0,6	19,5	93,0	0,1	0,1	40,0	29,0	1,6
ОБЕД														
101	Суп картофельный с крупой	3,41			150/200	13,73	3,31	89,75	127,1	0,1	0,1	21,2	16,8	0,9
	Картофель	1,43	100	80		1,6	0,3	13,0	61,1	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Крупа гречневая	0,81	30	30		11,73	2,71	74,95	30,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Лук	0,35	6	5		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Морковь	0,42	16	12		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
20	Котлеты мясные	39,61			50/70	55,89	36,8	30,6	384,8	0,1	0,4	3,9	156,4	1,8
	Кура	28,75	100	80		21,39	3,8	0,0	119	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Хлеб пшеничный	2,51	9	9		3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Молоко	4,39	150	150		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Яйцо	3,41	1/4	1/4		1,5	4,6	0,3	62,8	0,0	0,2	0,0	22,0	1,0
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Масло растительное	0,20	3	3		0,0	3,0	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
205	Вермишель с маслом	1,38			100/120	2,2	4,4	14,1	104,64	0,0	0,0	0,0	5,6	0,3

.	Вермишель	0,68	40	40		2,2	0,3	14,1	67,6	0,0	0,0	0,0	3,8	0,3
	Сливочное масло	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
205	Огурец соленый	1,75	40	40		0,5	0,1	2,3	12,1	0,0	0,0	6,8	11,6	0,3
1	Хлеб пшеничный	2,51	40/50	40/50	40/50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
1	Хлеб ржаной	1,62	30/40	30/40	30/40	2,9	0,6	26,9	126,0	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7
376	Компот из сухофруктов	1,28			150/200	55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8
	Фрукты сушеные смесь	0,96	14	14		27,87	0,0	21,1	95,3	52,05	0,13	2,5	3,1	3,8
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	ИТОГО	49,81				134,09	45,51	207,05	968,34	104,35	0,63	27,6	204,5	9,1
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК														
137	Рагу из овощей	33,5			150/200	2,8	3,4	18,2	115,2	0,1	0,1	31,4	34,2	1,4
	Картофель	1,43	100	80		1,6	0,3	13,0	61,1	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Морковь	0,42	16	12		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Капуста	0,95	80	80		0,8	0,1	3,4	18,1	0,0	0,0	10,2	17,4	0,5
	Масло растительное	0,20	3	3		0,0	3,0	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
392	Чай с лимоном	1,02			150/200	28,8	0,30	9,32	50	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	34,52				31,6	3,7	27,52	165,2	52	0,2	31,4	74,4	1,5
	Соль за весь день	0,07	6	6	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	ИТОГО ЗА ВЕСЬ ДЕНЬ	95,11				260,69	82,51	371,17	1841,28	260,36	1,43	103,1	445,4	13,6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

ТРЕТИЙ ДЕНЬ, ПЕРВОЙ НЕДЕЛИ

ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **Плов сладкий с изюмом**

Номер рецептуры: **35**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Крупа рисовая	40		40	
Масло сливочное	5		5	
Морковь	20		15	
Изюм	4		4	
Сахар	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
30,2	4,7	17	133,74	52	0,0	2,8	16,7	0,9

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу замачивают в течение 1,5-2 часа в подсоленной воде комнатной температуры. Нарезанный полукольцами репчатый лук обжаривают до золотистого цвета, после чего кладут нарезанную соломкой морковь, добавляют воду (соотношение воды и риса 1:1). Ровным слоем по всей поверхности когда закладывают подготовленный рис и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости. За 10-15 минут до готовности риса закладывают перебранный и промытый изюм, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: **Батон с повидлом**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Батон пшеничный	30		30	
Повидло	15		15	
Выход	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
	20	30	20	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
08,1	3,0	114,8	507	0,11	0,2	0,0	24	1,9

Технология приготовления:

Батон намазывают повидлом или джемом.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные повидлом или джемом

Консистенция: батона – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся

Цвет, цвет и запах: повидла или джема с хлебом

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты (яблоки свежие).

Номер рецептуры: 338.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)

Яблоки	100	100
Выход	100	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1,4	0,6	19,5	93	0,0	0,1	0,1	40	1,6

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке.

Требования к качеству: Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой (гречневой)

Номер рецептуры:101.

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Картофель	100		80	
Крупа гречневая	30		30	
Лук репчатый	20		15	
Морковь	20		15	
Масло растительное	3		3	
Соль йодированная	1,5		1,5	
Вода питьевая	175		175	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет

	150	200	150	200
--	-----	-----	-----	-----

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
13,73	3,31	89,75	127,1	0,1	0,01	21,2	16,8	0,9

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками. Крупу перебирают. Промывают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами.

Примечание:

1 Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.

2 Зелень (петрушка, укроп) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу

3 При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, вареной крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки.

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Курица потрошенная	100	80
Хлеб пшеничный	9	9
Молоко или вода	14	14
Яйцо	4	4

Лук репчатый	10		10	
Масло растительное	6		6	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	50	70	50	70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
10,5	7,5	6,5	132	0,06	0,2	0,4	30,36	1,2

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницель и, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20мин.

Требования к качеству: внешний вид – изделия сохранил форму, без трещин. Гарнир расположен с боку в виде горки. Цвет- на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция – пышная, не мажущаяся.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Вермишель со сливочным маслом*

Номер рецептуры: *205.*

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Вермишель	40	40
Масло сливочное	5	5
Выход	45	45

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
4,5	4,4	31,41	187	01	0,037	0,0	20,2	4,01

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный /ржаной

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Хлеб пшеничный	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	40	50	40	50
Хлеб ржаной	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	30	40	30	40

Химический состав данного блюда:

Хлеб пшеничный

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe

3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10	0,6
-----	-----	------	-------	-----	-----	-----	----	-----

Хлеб ржаной

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,9	0,6	26,9	126	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7

Технология приготовления:

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба- мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: **Компот из сухофруктов.**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Фрукты сушеные смесь	14		125	
Сахар	15		15	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8

Технология приготовления:

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. Добавляют лимонную кислоту. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36

Наименование изделия: **Рагу овощное**

Номер рецептуры: **344**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Картофель	100		80	
Морковь	16		15	
Лук	20		15	
Капуста белокочанная	80		60	
Масло растительное	3		3	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe

2,8	3,4	18,2	115,2	0,1	0,1	31,4	34,2	1,4
-----	-----	------	-------	-----	-----	------	------	-----

Технология приготовления:

нарезанные дольками и кубиками картофель, морковь припущенный мелко нарезанный лук. Все овощи соединяем с томатным или сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную нашинкованную соломкой капусту и продолжают тушить до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: овощам входящих в блюдо и соусу, умеренно соленый.

Запах тушеных овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тютельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Четвертый день: Четверг

Неделя первая

1	Название блюд и продуктов	Калькуляция	Брутто (г)	Нетто (г)	Масса порции (г)	Химический состав			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
						Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ЗАВТРАК														
168	Каша молочная рисовая	6,93			150/200	58,8	29,7	18	170,44	52	0,2	1,3	126,9	0,7
	Крупа рисовая	1,0	40	40		2,1	0,6	13,2	66,4	0,1	0,0	0,0	5,1	0,6
	Молоко	4,39	150	150		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
1	Батон с маслом	3,73			20/30	7,70	7,1	49,80	312,04	0,1	0,0	0,0	10,6	0,6
	Батон	2,51	30	30		7,70	3,0	49,80	257	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Масло	1,22	10	10		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	ИТОГО	11,11				95,3	37,1	77,12	532,48	104	0,3	1,3	180,4	1,4
ВТОРОЙ ЗАВТРАК														
-	Йогурт				100	2,8	2,50	4,50	56,50	-	-	-	-	-
ОБЕД														
37	Суп картофельный с клецками	2,4			150/200	6,16	8,98	30,07	216,44	0,1	0,1	21,2	16,8	0,9
	Масло растительное	0,20	3	3		0,0	3,0	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Картофель	1,43	100	80		1,6	0,3	13,0	61,1	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Клецки					4,16	5,68	15,27	119,34					
255	Котлета рыбная	12,17			50/30	12,3	8,7	25,8	269,8	0,1	0,3	2,6	68,6	2,1
	Рыба	5,50	70	60		6,8	3,4	0,0	58,0	0,0	0,1	0,0	32,2	0,4
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Яйцо	3,41	1/4	40		1,5	4,6	0,3	62,8	0,0	0,2	0,0	22,0	1,0
	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Хлеб пшеничный	2,51				3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
336	Капуста тушеная	5,57			87/100	4	0,7	17,6	119,3	0,1	0,1	52,1	88,8	2,5
	Капуста	4,40	276	157		3,6	0,4	15,8	83,3	0,1	0,1	46,9	80,0	2,3

	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
1	Хлеб пшеничный	2,51	40/50	40/50	40/50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
1	Хлеб ржаной	1,62	30/40	30/40	30/40	2,9	0,6	26,9	126,0	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7
376	Компот из сухофруктов	1,28			150/200	55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8
	Фрукты сушеные смесь	0,96	14	14		27,87	0,0	21,1	95,3	52,05	0,13	2,5	3,1	3,8
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Свекла	1,05	60	40	30	0,5	0,1	2,3	12,1	0,0	0,0	6,8	11,6	0,3
	ИТОГО	25,55				85,23	19,48	147,47	969,44	104,45	0,63	85,2	206,6	9,4
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК														
302	Каша гречневая	1,32			150/200	0,8	4,3	4,6	60,44	0,0	0,0	0,0	2,4	0,2
	Крупа гречневая	0,1	20	20		0,8	0,2	4,6	23,4	0,0	0,0	0,0	1,8	0,2
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	2,67				29,6	4,6	13,92	110,44	51,9	0,1	0,0	42,6	0,3
	Соль за весь день	0,07	6	6	6	0,0	0,	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	ИТОГО ЗА ВЕСЬ ДЕНЬ	39,4				212,93	63,68	243,01	1668,86	260,35	1,03	86,5	429,8	11,1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ, ПЕРВОЙ НЕДЕЛИ

ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование изделия: **Каша рисовая молочная**

Номер рецептуры: **168**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тютельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Крупа рисовая	30	30
Молоко	150	150
Масло сливочное	5	5
Сахар	5	5
Выход	180	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
58,8	29,7	18	170,44	52	0,2	1,3	126,9	0,7

Технология приготовления:

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 она держится на тарелке горкой, не расплываясь из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. При варке необходимо учитывать, что различные виды круп не одинаково быстро набухают и развариваются.

Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с маслом или поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству: внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, уложенная горкой, сохраняет форму.

Консистенция: вязкая

Цвет: от желтого до кремового

Вкус: соответствует виду масла

Запах: каши из крупы данного вида с маслом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **Батон с маслом**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Масло сладкосливочное	10		10	
Батон пшеничный	50		50	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	20	30	20	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
7,70	7,1	49,80	312,04	0,1	0,0	0,0	10,6	0,6

Технология приготовления:

Батон намазывают маслом

Требования к качеству: *внешний вид:* ровные ломтики батона, намазанные маслом

Консистенция: батона - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: соответствуют виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **Йогурт в индивидуальной упаковке**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Йогурт	100	100
Выход	100	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
2,8	2,50	4,50	56,50					

Технология приготовления:

Упаковку Йогурта обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Требования к качеству:

Внешний вид: йогурт в индивидуальной в инд. Упаковке

Консистенция: однородная, хорошо концентрированная, густая.

Цвет: свойственный наименованию йогурта

Вкус: характерный для данного вида йогурта, от кислого до сладковатого

Запах: кислый, сладковатый

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: **Суп картофельный с клецками**

Номер рецептуры: **37**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Масло растительное	3		3	
Морковь	20		15	
Картофель	100		80	
Лук	20		15	
Клецки	20		15	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
6,16	8,98	30,07	216,44	0,1	0,1	21,2	16,8	0,9

Технология приготовления:

Клецки: в воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г.

Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Отпускают суп с мясом птицы.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие, клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: цвет супа золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый..

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассированных овощей и картофеля..

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: **Котлета рыбная паровая**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Рыба (минтай)	70		60	
Лук	20		15	
Яйцо	1/4		4	
Масло растительное	6		6	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	60	70	60	70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
12,3	8,7	25,8	269,8	0,1	0,3	2,6	68,6	2,1

Технология приготовления:

Филе рыбы дважды измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебном пшеничным, кладут яйцо, хорошо вымешивают, формуют, варят на пару 20-30 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид – котлеты вально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку гарнир.

Цвет- светло серый.

Вкус - продуктов, входящих в блюдо.

Консистенция – сочная, нежная, однородная

Запах - рыбы и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование изделия: **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: **336**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тютельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Капуста белокочанная	70		60	
Лук	20		15	
Морковь	20		15	
Масло растительное	6		6	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	80	100	80	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
4	0,7	17,6	119,3	0,1	0,1	52,1	88,8	2,5

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высупивания допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), и тушат до готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид – смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Цвет- светло коричневый.

Вкус - кисло-сладкий, умеренно соленый.

Консистенция – сочная, слабо хрустящая

Запах – тушеной капусты с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный /ржаной**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Хлеб пшеничный	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	40	50	40	50
Хлеб ржаной	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	30	40	30	40

Химический состав данного блюда:

Хлеб пшеничный

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10	0,6

Хлеб ржаной

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
2,9	0,6	26,9	126	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7

Технология приготовления:

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба- мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **Компот из сухофруктов.**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Фрукты сушеные смесь	14		125	
Сахар	15		15	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8

Технология приготовления:

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив. урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. Добавляют лимонную кислоту. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

Наименование изделия: **Свекла**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Свекла	60	40
Выход	30	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1,42	8,2	8,2	112	0,0	0,0	95	361,6	13,4

Технология приготовления:

Свеклу предварительно замачивают в мочной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Овощи тщательно моют в ручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды помещают в кастрюлю с водой и готовят до готовности. Готовую свеклу очищают от кожуры в ручную или на очистительных машинах.

Очищенные овощи промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Подготовленную свеклу нарезают кружочками толщиной 1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой «СО»

Требования к качеству:

Внешний вид – свекла нарезана кружочком, сохраняет форму нарезки.

Цвет - бордовый.

Вкус - вареной свеклы

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рассыпчатая (гречневая)**

Номер рецептуры: **302.**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Крупа гречневая	35		35	
Масло сливочное	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
6,81	6,09	74,95	337,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают тару крышкой и дают каше упреть около 2,5 час. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зёрна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

Пятый день: Пятница

Неделя первая

№ реп.	Название блюд и продуктов	Каль ку ляци я	Брутто (г)	Нетто (г)	Масса порции (г)	Химический состав			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
						Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
93	Каша «Дружба»	4,98			150/200	32,2	29,9	29,6	211,04	0,0	0,2	1,3	128,4	1,1
	Крупа рисовая	0,43	15	15		1,6	0,4	9,9	50,0	0,0	0,0	0,0	3,8	0,5
	Крупа пшено	0,28	10	10		1,6	0,4	9,9	50,0	0,0	0,0	0,0	3,8	0,5
	Молоко	2,93	100	100		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Сахар	0,12	4	4		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
1	Батон с маслом	3,73			20/30	7,70	7,1	49,8	294,04	0,1	0,0	0,0	10,6	0,6
	Батон	2,51	30	30		7,70	3,0	49,80	257	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Масло сливочное	1,22	10	10		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	9,16				68,7	37,3	88,72	555,08	52	0,3	1,3	179,2	1,8
Второй завтрак														
400	Молоко кипяченое	5,85	200	200	150/200	5,8	5,0	9,6	108,0	0,1	0,3	2,6	240,0	0,2
42	Печенье	2,68	30	30		2,3	2,9	22,3	125,1	0,0	0,0	0,0	8,7	0,6
ОБЕД														
66	Щи из свежей капусты	4,16			150/200	2,9	1,5	18,4	123,8	0,1	0,1	31,4	38,6	1,4
	Капуста	0,95	80	60		0,8	0,1	3,4	18,1	0,0	0,0	10,2	17,4	0,5
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Картофель	1,43	100	80		1,6	0,3	13,0	61,6	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Сметана	0,61	10	10		0,1	0,8	0,2	8,1	0,0	0,0	0,0	4,4	0,0
	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
312	Оладьи печеночные	1,71			60/80	17,5	2,3	9,8	225,5	0,0	0,0	13	9,9	0,5
	Печень говяжья		80	80		15,5	7,0	5,3	161,6	0,0	0,0	10,4	0,0	0,0
	Лук	0,35	10	8		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1

	Масло растительное	0,40	1,4	1,4		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Мука	0,11	3,5	3,5		0,5	0,1	3,5	16,7	0,0	0,	0,0	0,9	0,1
	Яйцо	0,85	1/6	1/6		1,3	1,2	0,1	15,7	0,0	0,0	0,0	5,5	0,3
161	Пюре гороховое	2,08			80/100	3,8	5,1	23,1	153,84	0,1	0,0	0,0	9,5	1,1
	Горох	0,86	80	80		3,8	1,0	23,1	116,8	0,1	0,0	0,0	8,9	1,1
	Масло сливочное	1,22	6,5	6,55		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
1	Хлеб пшеничный	2,51	40/50	40/50	40/50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
1	Хлеб ржаной	1,62	30/40	30/40	30/40	2,9	0,6	26,9	126,0	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7
376	Компот из сухофруктов	1,28			150/200	55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8
	Фрукты сушеные смесь	0,96	14	14		27,87	0,0	21,1	95,3	52,05	0,13	2,5	3,1	3,8
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	ИТОГО	13,36				86,47	9,9	123,9	854,94	104,05	0,33	46,9	83,7	9,1
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК														
376	Пирожок с картошкой	10,75			100	67,2	37,8	67,3	493,24	52,1	0,5	18,7	169,4	2,7
	Мука	2,2	100	100		7,2	0,8	48,3	233,8	0,1	0,0	0,0	12,6	0,8
	Дрожжи	0,17	2,5	2,5										
	Молоко	1,45	50	50		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Яйцо	3,41	1/10	1/10		1,5	4,6	0,3	62,8	0,0	0,2	0,0	22,0	1,0
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Масло растительное	0,20	3	3		0,0	3,0	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Картофель	1,43	23	17		4,6	0,3	13,0	61,1	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Лук	0,35	10	8		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	11,2				96	38,1	76,62	543,24	104	0,6	18,7	209,6	2,8
	Соль за весь день	0,07	6	6	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	ИТОГО ЗА ВЕСЬ ДЕНЬ	42,32				259,27	93,2	321,14	2186,36	260,05	1,23	69,5	721,4	14,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ПЯТЫЙ ДЕНЬ, ПЕРВОЙ НЕДЕЛИ

ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32

Наименование изделия: **Каша «Дружба»**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Крупа рисовая	15		15	
Крупа пшено	10		10	
Молоко	100		100	
Масло сливочное	5		5	
Сахар	4		4	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	180	200	180	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
32,2	29,9	29,6	211,04	0,0	0,2	1,3	128,4	1,1

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут.

После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **Батон с маслом**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Масло сладкосливочное	10		10	
Батон пшеничный	50		50	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	20	30	20	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
7,70	7,1	49,80	312,04	0,1	0,0	0,0	10,6	0,6

Технология приготовления:

Батон намазывают маслом

Требования к качеству: *внешний вид:* ровные ломтики батона, намазанные маслом

Консистенция: батона - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: соответствуют виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим батонном

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование изделия: **Молоко кипяченое**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Молоко	180 -200	180-200
Выход	180-200	180-200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
5,8	5,0	9,6	108	0,1	0,3	2,6	240	0,2

Требования к качеству:

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **Печенье**

Номер рецептуры: **42**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Печенье	30	30
Выход	30	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,3	2,9	22,3	125,1	0,0	0,0	0,0	8,7	0,6

Требования к качеству:

Форма изделия должна быть правильная. без поломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятный.

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: Ши со сметаной

Номер рецептуры: 66

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Капуста белокочанная	80	60
Морковь	20	15

Лук	20		15	
Картофель	100		80	
Сметана	10		10	
Масло растительное	6		6	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	180	200	180	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
5,8	5,0	9,6	108	0,1	0,3	2,6	240	0,2

Требования к качеству:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту и варят с момента закипания 15-20 минут, добавляют припущенные овощи и щи варят до готовности. Рекомендуются для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей – капуста, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель – брусочками. Капуста и овощи не переварены

Консистенция: корни и лук мягкие, капуста – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый; овощей – натуральный.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в щи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: **Оладьи печеночные**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Печень говяжья	80	60

Масло растительное	1,4		1,4	
Мука	3,5		3,5	
Лук	10		8	
Яйцо	1/6		1/6	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	60	80	60	80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
17,5	2,3	9,8	225,5	0,0	0,0	13	9,9	0,5

Требования к качеству:

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать тонкими ломтиками, потушить в небольшом количестве воды с добавлением масла 3-5 минут. Затем добавить в печень лук, соль и тушить еще 10-15 минут. Готовую массу остудить. Пропустить через мясорубку, соединить с молочным соусом, хорошо вымесить, добавить яйца (предварительно обработанные согласно СанПиН). Полученную массу выложить на смазанный маслом противень слоем 3-4 см и запекать в духовом шкафу при температуре 220-230°С около 20-25 минут.

Требования к качеству: внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, уложенная горкой, сохраняет форму.

Консистенция: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов

Консистенция: мягкая, сочная, нежная, однородная

Цвет: -коричневый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: **Гороховое пюре**

Номер рецептуры: **161**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)

Горох	80		80	
Масло сливочное	6,5		6,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	80	100	80	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
3,8	5,1	23,1	153,84	0,1	0,0	0,0	9,5	1,1

Требования к качеству:

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (25 на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом кипении, при непрерывном кипении 60-90 мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают, добавляют соль.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный /ржаной**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Хлеб пшеничный	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	40	50	40	50
Хлеб ржаной	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	30	40	30	40

Химический состав данного блюда:

Хлеб пшеничный

Пищевые вещества, (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг	Минеральные вещества, мг
-----------------------	-----------------------------------	--------------	-----------------------------

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10	0,6

Хлеб ржаной

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
2.9	0,6	26,9	126	0.1	0.0	0,0	10,8	1.7

Технология приготовления:

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **Компот из сухофруктов.**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Фрукты сушеные смесь	14		125	
Сахар	15		15	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8

Технология приготовления:

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. Добавляют лимонную кислоту. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: **Пирожки печеные из сдобного теста с картошкой**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Мука	100	100
Дрожжи	2,5	2,5
Молоко	50	50
Масло сливочное	5	5
Яйцо	1/10	1/10
Сахар	5	5
Масло растительное	3	3

Картофель	23	17
Выход	80	80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
3,0	2,7	31,5	158,3	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 43г. Затем кусочки формуют в шарики, дают расстояться 5-6мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см. На середину каждой лепешки кладут картофельное пюре по 25г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки». Сформированный пирожок укладывают швом вниз на лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240С 8-10мин.

Требования к качеству: Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания повидла. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Чай - заварка	50	50
Сахар	5	5

Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28.8	0.30	9.32	50.0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

Шестой день: Понедельник

Неделя вторая

№ реп.	Название блюд и продуктов	Кальку ляция	Брутто (г)	Нетто,(г)	Масса порции (г)	Химический состав			Энергити ческая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
						Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
168	Каша молочная рисовая	6,93			150/20 0	58,8	29,7	18	170,44	52	0,2	1,3	126,9	0,7
	Крупа рисовая	1,0	40	40		2,1	0,6	13,2	66,4	0,1	0,0	0,0	5,1	0,6
	Молоко	4,39	150	150		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
392	Чай с лимоном	0,45			150/20 0	28,8	0,30	9,32	50	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
2	Батон с повидлом	2,51			20/30	8,1	3,0	114,8	507	0,11	0,2	0,0	24	1,9
	Батон	2,51	30	30		7,70	3,0	49,80	257	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Повидло		15	15		0,4	0,0	65,0	250	0,01	0,02	0,0	14	1,3
	ИТОГО	11,11				95,7	33	142,12	727,44	104,1	0,5	1,3	191,1	2,7
Второй завтрак														
383	Кисель	2,64	26,62	26,62	150/200	0,0	0,0	18,4	73,68	0,0	0,0	0,0	3,5	0,1
	Сахар		5	5										
	Кисель концентрат		21,6	21,6										
	Пряник	2,68	40	40	40	2,6	3,0	28,8	152,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	5,32				2,6	3,0	47,2	226,28	0,0	0,0	0,0	3,5	0,1
ОБЕД														
66	Борщ со сметаной	4.16			150/200	2,9	1,5	18,4	123,8	0,1	0,1	31,4	38,6	1,4
	Капуста	0,95	80	60		0,8	0,1	3,4	18,1	0,0	0,0	10,2	17,4	0,5
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Картофель	1,43	100	80		1,6	0,3	13,0	61,6	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Сметана	0,61	10	10		0,1	0,8	0,2	8,1	0,0	0,0	0,0	4,4	0,0
	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	00	0,0
20	Котлеты мясные	39,61			50/70	55,89	36,8	30,6	384,8	0,1	0,4	3,9	156,4	1,8
	Кура	28,75	100	80		21,39	3,8	0,0	119	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

*	Хлеб пшеничный	2,51	9	9		3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Молоко	4,39	150	150		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Яйцо	3,41	1/4	1/4		1,5	4,6	0,3	62,8	0,0	0,2	0,0	22,0	1,0
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Масло растительное	0,20	3	3		0,0	3,0	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
84	Каша перловая	1,32			40/100	0,8	4,3	4,6	60,44	0,0	0,0	0,0	2,4	0,2
	Крупа перловая	0,1	35	35		0,8	0,2	4,6	23,4	0,0	0,0	0,0	1,8	0,2
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
1	Хлеб пшеничный	2,51	40/50	40/50	40/50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
1	Хлеб ржаной	1,62	30/40	30/40	30/40	2,9	0,6	26,9	126,0	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7
399	Нектар	6,33			150/200	1,2	0,2	2,3	10,6	0,1	0,0	42,0	25,0	1,7
20	Салат из свежей капусты	1,77			45/50	1	0,4	4,3	49,6	0,0	0,1	12,8	21,8	0,6
	Капуста белокочанная	0,95	60	48		0,8	0,1	3,4	18,1	0,0	0,1	10,2	17,4	0,5
	Морковь	0,42	10	8		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Масло растительно	0,40	4	4		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	57,32				68,49	44,2	111,7	872,74	0,5	0,6	90,1	265	8
Уплотненный подник														
237	Сырники	30,13			80/100	3,7	11	22,2	180,94	0,0	0,2	4,4	34,4	1,4
	Творог	12,96	125	125		1,4	6,1	5,3	80,84	0,0	0,0	0,0	10,7	0,3
	Масло сливочное	1,22	4,	4/	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Сахар	0,12	5	5		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	Мука	0,11	5	5		0,5	0,1	3,5	16,7	0,0	0,0	0,0	0,9	0,1
	Яйцо	3,41	1/4	1/4		1,5	4,6	0,3	62,8	0,0	0,2	0,0	22,0	1,0
	Сметана	0,61	5	5	0,1	0,8	0,2	8,1	0,0	0,0	0,0	4,4	0,0	
351	Соус сладкий молочный	2,91			50	2,0	5,5	10,9	100,74	0,0	0,1	0,7	61,7	0,2
	Молоко	1,46	50	50		1,5	1,3	2,4	27,0	0,0	0,1	0,7	60,0	0,1
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Сахар	0,12	5	5		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	Мука	0,11	5	5		0,5	0,1	3,5	16,7	0,0	0,0	0,0	0,9	0,1
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	33,49				34,5	16,8	42,42	331,68	51,9	0,4	5,1	106,3	1,7
	Соль за весь день	0,07	6	6	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	ИТОГО ЗА ВЕСЬ ДЕНЬ	107,24				201,29	97	343,44	2158,14	156,5	1,5	96,5	565,9	12,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ШЕСТОЙ ДЕНЬ, ВТОРОЙ НЕДЕЛИ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование изделия: **Каша рисовая молочная**

Номер рецептуры: **168**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Крупа рисовая	30		30	
Молоко	150		150	
Масло сливочное	5		5	
Сахар	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	180	200	180	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
58,8	29,7	18	170,44	52	0,2	1,3	126,9	0,7

Технология приготовления:

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 она держится на тарелке горкой, не расплываясь из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. При варке необходимо учитывать, что различные виды круп не одинаково быстро набухают и развариваются.

Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с маслом или поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству: внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, уложенная горкой, сохраняет форму.

Консистенция: вязкая

Цвет: от желтого до кремового

Вкус: соответствует виду масла

Запах: каши из крупы данного вида с маслом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **Батон с маслом**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Масло сладкосливочное	10		10	
Батон пшеничный	50		50	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	20	30	20	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
8,1	3,0	114,8	507	0,11	0,2	0,0	10,0	0,6

Технология приготовления:

Батон намазывают маслом

Требования к качеству: *внешний вид:* ровные ломтики батона, намазанные маслом

Консистенция: батона - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: соответствуют виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9.32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование изделия: **Кисель**

Номер рецептуры: **383**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Кисель сухой	21,6		21,6	
Сахар	5		5	
Лимонная кислота	0,02		0,02	
Выход	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
0,0	0,0	18,4	73,68	0,0	0,0	0,0	3,5	0,1

Технология приготовления:

Брикет размять, тщательно перемешать с небольшим количеством холодной воды. Заварить кипятком при интенсивном помешивании. Довести до кипения. Общее количество воды на 220 гр. продукта 1,4 литра.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: свойственный используемому сырию.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: свойственный используемому сырию.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **Пряник**

Номер рецептуры: б/н

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Пряник	30-50	30-50
Выход	30-50	30-50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,6	3	28.8	12152,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Требования к качеству:

Форма изделия должна быть правильная, без поломов. Вкус и запах приятный.

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: **Борщ со сметаной**

Номер рецептуры: 66

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Капуста белокочанная	80	60

Морковь	20		15	
Лук	20		15	
Картофель	100		80	
Сметана	10		10	
Масло растительное	6		6	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	180	200	180	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,9	1,5	18,4	123,8	0,1	0,1	31,4	38,6	1,4

Требования к качеству:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту и варят с момента закипания 15-20 минут, добавляют припущенные овощи и щи варят до готовности. Рекомендуются для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей – капуста, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель – брусочками. Капуста и овощи не переварены

Консистенция: корни и лук мягкие, капуста – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый; овощей – натуральный.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в щи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование изделия: **Котлеты, биточки.**

Номер рецептуры: **20**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Курица потрошенная	100	80

Хлеб пшеничный	9		9	
Молоко	150		150	
Яйцо	1/4		1/4	
Лук репчатый	20		15	
Масло растительное	3		3	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	50	70	50	70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
55,89	36,8	30,6	384,8	0,1	0,4	3,9	156,4	1,8

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницель и, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20мин.

Требования к качеству:

внешний вид – изделия сохранил форму, без трещин. Гарнир расположен с боку в виде горки.

Цвет- на разрезе серый.

Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу.

Консистенция – пышная, не мажущаяся.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Наименование изделия: **Каша перловая**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

	Брутто (г)		Нетто (г)	
Курица перловая	35		35	
Масло сливочное	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	80	100	80	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
0,8	4,3	4,6	60,44	0,0	0,0	0,0	2,4	0,2

Технология приготовления:

подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть около 2,5 час. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид – зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом..

Цвет- от светло коричневого до коричневого.

Вкус: соответствует данному виду крупы с маслом.

Консистенция – однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный /ржаной

Номер рецептуры:1

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
Хлеб пшеничный	40	50	40	50

Хлеб ржаной	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	30	40	30	40

Химический состав данного блюда:

Хлеб пшеничный

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10	0,6

Хлеб ржаной

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,9	0,6	26,9	126	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7

Технология приготовления:

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба- мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **Соки (нектары) овощные, фруктовые и ягодные**

Номер рецептуры: **399**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

	Брутто (г)	Нетто (г)
Сок (нектар) в ассортименте	180 -200	180-200
Выход	180-200	180-200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1,2	0,2	2,3	10,6	0,1	0,0	42,0	25,0	1,7

Технология приготовления:

Нектар (сок), выпускаемый промышленностью, (разрешенный для детского питания) разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству: *внешний вид:* сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствуют нектару (соку)

Вкус и запах: соответствует нектару (соку)

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЕСКАЯ КАРТА № 38

Наименование изделия: **Сырники**

Номер рецептуры: 233

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Творог	125	125
Мука	5	5
Сахар	5	5
Яйцо куриное	1/4	1/4
Масло сливочное	5	5

Сметана	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	80	100	80	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
3,7	11	22,2	180,94	0,0	0,2	4,4	34,4	1,4

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Из подготовленной массы формируют сырники, панируют их в муке, сверху смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С в течении 15-20 минут до образования румяной корочки. Готовые сырники отпускают с соусом молочным (сладким) или сметанным. Температура подачи не ниже 65С.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность без трещин, равномерно запечены, политы соусом.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет: корочки – золотисто –желтые до светло- коричневого, на разрезе-светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: творога, сладковатый.

Запах: творога и продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование изделия: Соус сладкий молочный.

Номер рецептуры: 351

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Молоко	50	50

Масло сливочное	5	5
Сахар	5	5
Мука	5	5
Выход	50	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,0	5,5	10,9	100,74	0,0	0,1	0,7	61,7	0,2

Технология приготовления:

Просеянную муку просушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус: нежный, сладкий, молочный.

Запах кипяченного молока, аромат ванилина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Чай - заварка	50	50

Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9.32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0.5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

Седьмой день: Вторник

Неделя вторая

№ реп.	Название блюд и продуктов	Кальку ляция	Брутто (г)	Нетто (г)	Масса порции (г)	Химический состав			Энергити ческая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
						Белк и (г)	Жир ы (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
93	Суп молочный с макаронными изделиями	6,39			150/200	31,2	29,4	23,9	178,64	0,0	0,2	1,3	124,6	0,4
	Вермишель	0,68	20	20		2,2	0,3	14,1	67,6	0,0	0,0	0,0	3,8	0,3
	Молоко	4,39	150	150		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Сахар	0,12	5	5		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	Масло сливочное	1,2	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
1	Батон с маслом	3,73			20/30	7,70	7,1	49,80	312,04	0,1	0,0	0,0	10,6	0,6
	Батон	2,51	30	30		7,70	3,0	49,80	257	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Масло	1,22	10	10		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	ИТОГО	10,57				67,7	36,8	83,02	540,68	52	0,3	1,3	52,1	1,1
ВТОРОЙ ЗАВТРАК														
399	Нектар (молоко, кисель)	6,33			150/200	1,2	0,2	2,3	10,6	0,1	0,0	42,0	25,0	1,7
42	Печенье (вафля, пряник)	2,68	30	30		2,3	2,9	22,3	125,1	0,0	0,0	0,0	8,7	0,6
ОБЕД														
74	Рассольник со сметаной	5,06			150/200	3,4	1,7	21,9	690,6	0,1	0,1	28	34,6	1,4
	Картофель	1,43	100	80		1,6	0,3	13,0	61,1	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Крупа перловая	0,1	5	5		0,8	0,2	4,6	23,4	0,0	0,0	0,0	1,8	0,2
	Лук	0,35	10	8		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Морковь	0,42	10	8		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Огурец соленый	1,75	40	40		0,5	0,1	2,3	12,1	0,0	0,0	6,8	11,6	0,3
	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Сметана	0,61	5	5		0,1	0,8	0,2	8,1	0,0	0,0	0,0	4,4	0,0
304	Плов	31,5			60/70	23,89	8,5	15	231,44	0,1	0,1	3,3	75,6	1,0
	Кура	28,75	100	80		21,39	3,8	0,0	119	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

.	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Томатная паста	0,19	5	5		-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Крупа рисовая	0,57	40	40		2,1	0,6	13,2	66,4	0,1	0,0	0,0	5,1	0,6
1	Хлеб пшеничный	2,51	40/50	40/50	40/50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
1	Хлеб ржаной	1,62	30/40	30/40	30/40	2,9	0,6	26,9	126,0	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7
376	Компот из сухофруктов	1,28			150/200	55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8
	Фрукты сушеные смесь	0,96	14	14		27,87	0,0	21,1	95,3	52,05	0,13	2,5	3,1	3,8
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
64	Свекла	1,05	30	30	30	6,1	37,5	53,4	245,64	44	0,4	1,3	15,5	1,9
	ИТОГО	43,02				17,3	48,7	162,9	1519,48	148,35	0,73	35,1	151,4	10,4
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК														
49	Пирожок с повидлом	10,55			100	65,8	37,5	118,4	677,64	52,01	0,6	1,3	170,4	3,2
	Мука	2,2	100	100		7,2	0,8	48,3	233,8	0,1	0,0	0,0	12,6	0,8
	Дрожжи	0,17	2,5	2,5										
	Молоко	1,45	50	50		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Яйцо	3,41	1/10	1/10		1,5	4,6	0,3	62,8	0,0	0,2	0,0	22,0	1,0
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Масло растительное	0,20	3	3		0,0	3,0	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Повидло	1,58	15	15		0,4	0,0	65,0	250	0,01	0,02	0,0	14	1,3
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	11				94,6	37,8	127,72	717,64	103,91	0,7	1,3	210,6	3,3
	Соль за весь день	0,07	6	6	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	ИТОГО ЗА ВЕСЬ ДЕНЬ	73,67				183,1	126,4	398,24	2913,5	304,36	1,73	79,7	439,187	16,001

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ВТОРОЙ ДЕНЬ, ПЕРВОЙ НЕДЕЛИ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Вермишель	20		20	
Молоко	150		150	
Сахар	5		5	
Масло сливочное	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
31,2	29,4	23,9	178,64	0,0	0,2	1,3	124,6	0,4

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (вермишель 5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа – молочно белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета. налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **Батон с маслом**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Масло сладкосливочное	10		10	
Батон пшеничный	50		50	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	20	30	20	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
7,70	7,1	49,80	312,04	0,1	0,0	0,0	10,6	0,6

Технология приготовления:

Батон намазывают маслом

Требования к качеству: *внешний вид:* ровные ломтики батона, намазанные маслом

Консистенция: батона - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: соответствуют виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим батоном

ВТОРОЙ ЗАВТРАК ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **Соки (нектары) овощные, фруктовые и ягодные**

Номер рецептуры: **399**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Сок (нектар) в ассортименте	180 -200	180-200
Выход	180-200	180-200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1,2	0,2	2,3	10,6	0,1	0,0	42,0	25,0	1,7

Технология приготовления:

Нектар (сок), выпускаемый промышленностью, (разрешенный для детского питания) разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству: *внешний вид:* сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствуют нектару (соку)

Вкус и запах: соответствует нектару (соку)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: Печенье

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Печенье	30	30
Выход	30	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,3	2,9	22,3	125,1	0,0	0,0	0,0	8,7	0,6

Требования к качеству:

Форма изделия должна быть правильная, без поломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятный.

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

Наименование изделия: Рассольник со сметаной

Номер рецептуры: 74

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Картофель	100		80	
Крупа перловая	5		5	
Лук репчатый	20		16	
Морковь	20		16	
Огурец консервированный без уксуса	40		40	
Масло растительное	6		6	
Сметана	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
3,4	1,7	21,9	140,7	0,1	0,1	28	34,6	1,4

Технология приготовления:

Перловую крупу промывают и варят до готовности. Очищенные морковь и лук мелко шинкуют и припускают на сливочном масле. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками или дольками, а через 10-15 минут припущенные овощи и огурцы, подготовленную крупу, соль, варят до готовности 5-6 минут. Перед окончанием варки добавляют прокипяченный рассол, отпускают с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, на поверхности блески жира, сметана.

Консистенция: овощей – мягкая, сочная, огурцов слегка хрустящая.

Цвет: жира – желтый на поверхности, овощей – натуральный.

Вкус: умерено соленый, умеренно кислый.

Запах: продуктов входящих в рассольник.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Наименование изделия: Плов из птицы

Номер рецептуры:304

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Кура	100		100	
Масло сливочное	5		5	
Лук	20		15	
Морковь	20		15	
Томатная паста	5		5	
Крупа рисовая	40		40	
Выход	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
	150	180	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
23,89	8,5	15	231,44	0,1	0,1	3,3	75,6	1,0

Технология приготовления:

Отварное филе куры дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут.

Соус молочный густой (для фарширования)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: кремово-желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный /ржаной**

Номер рецептуры:1

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Хлеб пшеничный	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	40	50	40	50
Хлеб ржаной	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	30	40	30	40

Химический состав данного блюда:

Хлеб пшеничный

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10	0,6

Хлеб ржаной

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,9	0,6	26,9	126	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7

Технология приготовления:

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба- мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **Компот из сухофруктов.**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Фрукты сушеные смесь	14		125	
Сахар	15		15	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8

Технология приготовления:

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. Добавляют лимонную кислоту. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

Наименование изделия: **свекла**

Номер рецептуры: 64

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Свекла	30	30
Выход	30	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1,42	8,2	8,2	112	0,0	0,0	95	361,6	13,4

Технология приготовления:

Свеклу предварительно замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Овощи тщательно моют в ручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды помещают в кастрюлю с водой и готовят до готовности. Готовую свеклу очищают от кожуры на очистительных машинах или в ручную.

Очищенные овощи промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили. Подготовленную свеклу нарезают кружочками толщиной 1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой «СО».

Требования к качеству%

Внешний вид – свекла нарезана кружочком, сохраняет форму нарезки.

Цвет – бордовый

Вкус и запах – вареной свеклы.

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: **Пирожки печеные из сдобного теста с повидлом**

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Мука	100	100
Дрожжи	2,5	2,5
Молоко	50	50
Масло сливочное	5	5
Яйцо	1/10	1/10
Сахар	5	5
Масло растительное	3	3
Повидло	15	15
Выход	100	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
3,0	2,7	31,5	158,3	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5кг. закатывают его в жгут и делят на куски массой 43г. Затем кусочки формуют в шарики, дают расстояться 5-6мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см. На середину каждой лепешки кладут повидло по 25г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки». Сформированный пирожок укладывают швом вниз на лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240С 8-10мин.

Требования к качеству:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания повидла. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
28,8	0,30	9.32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

Восьмой день: Среда

Неделя вторая

№ реп.	Название блюд и продуктов	Кальку ляция	Брутто (г)	Нетто (г)	Масса порции (г)	Химический состав			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
						Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
168	Каша пшенная	6,04			150/ 200	32	30,1	32,9	227,84	0,1	0,0	1,3	129,5	1,2
	Крупа пшено	0,77	30	30		3,8	1,0	23,1	116,8	0,1	0,0	0,0	8,9	1,1
	Молоко	2,93	150	150		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Сахар	0,12	5	5		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
1	Батон с маслом	3,73			20/30	7,70	7,1	49,80	312,04	0,1	0,0	0,0	10,6	0,6
	Батон	2,51	30	30		7,70	3,0	49,80	257	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Масло	1,22	10	10		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Какао с молоком	0,88			150/200	52,9	25,3	5,0	70,8	43,8	0,2	1,3	122,9	0,5
397	Какао порошок	0,63	2	2		0,5	0,3	0,2	5,8	0,0	0,0	0,0	2,6	0,4
	сахар	0,32	5	5		23,4	0,0	0,0	11,0	43,8	0,0	0,0	0,3	0,0
	Молоко	2,93	100	100		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	ИТОГО	10,65				92,6	62,5	87,7	610,68	44	0,2	2,6	263	2,3
Второй завтрак														
338	Яблоки	9,9				1,4	0,6	19,5	93,0	0,1	0,1	40,0	29,0	1,6
ОБЕД														
81	Суп картофельный с бобовыми	5,11			150/200	5,9	6,5	15	179,28	0,1	0,1	21,2	15,2	0,9
	Картофель	1,43	100	80		1,6	0,3	13,0	61,1	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Фасоль или горох лушенный	0,68	30	29		3,8	1,0	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Лук	0,35	6	5		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Морковь	0,42	16	12		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Сметана	0,61	5	5		0,1	0,8	0,2	8,1	0,0	0,0	0,0	4,4	0,0
302	Каша гречневая	2,03			150/200	11,73	6,81	74,95	337,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Крупа гречневая	0,81	35	35		11,73	2,71	74,95	30,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
277	Гуляш из отв. мяса	31,44			60/70	22,29	7,58	5,3	208,74	0,0	0,0	5,2	10,3	0,3

	Кура	28,75	154	113		21,39	3,08	0,0	119	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Лук репчатый	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Мука	0,11	3,5	3,5		0,5	0,1	3,5	16,7	0,0	0,	0,0	0,9	0,1
	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Томатная паста	0,19	5	5		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
1	Хлеб пшеничный	2,51	40/50	40/50	40/50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
1	Хлеб ржаной	1,62	30/40	30/40	30/40	2,9	0,6	26,9	126,0	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7
376	Компот из сухофруктов	1,28			150/200	55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8
	Фрукты сушеные смесь	0,96	14	14		27,87	0,0	21,1	95,3	52,05	0,13	2,5	3,1	3,8
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
20	Салат из свежей капусты	1,77			45/50	1	0,4	4,3	49,6	0,0	0,1	12,8	21,8	0,6
	Капуста белокочанная	0,95	60	48		0,8	0,1	3,4	18,1	0,0	0,1	10,2	17,4	0,5
	Морковь	0,42	10	8		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Масло растительно	0,40	4	4		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	45,76				103,19	22,29	172,15	1126,46	104,25	0,33	41,7	73,6	7,9
Уплотненный полдник														
240	Запеканка творожно-морковная	16,28			<i>100/200</i>	19,3	14	11,5	261,64	0,0	0,0	3,1	177,1	0,8
	Творог	12,96	100	100		18,0	9,0	3,0	169,0	0,0	0,9	0,5	164,0	0,4
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Сахар	0,12	4	4		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	Яйцо	0,85	1/4	1/4		0,5	0,5	0,0	6,3	0,0	0,0	0,0	2,2	0,1
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Сметана	0,61	5	5		0,1	0,8	0,2	8,1	0,0	0,0	0,0	4,4	0,0
	Крупа манная	0,10	5	5		0,5	0,1	3,3	16,7	0,0	0,0	0,0	1,3	0,2
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	16,73				48,1	14,3	20,82	311,64	51,9	0,1	3,1	217,3	0,9
	Соль за весь день	0,07	6	6	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	ИТОГО ЗА ВЕСЬ ДЕНЬ	83,04				245,29	99,69	300,17	2141,78	200,25	0,73	87,4	583,1	12,7

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ВОСЬМОЙ ДЕНЬ, ВТОРОЙ НЕДЕЛИ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: **Каша пшенная**

Номер рецептуры: **168**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Крупа пшено	30		30	
Сахар	5		5	
Молоко	150		150	
Масло сливочное	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
16,88	10,2	85,68	211,14	0,0	0,2	1,3	120,2	0,1

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция; однородная, вязкая.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Наименование изделия: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: **397**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тютельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Какао порошок	2		2	
Сахар	5		5	
Молоко	100		100	
Масло сливочное	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
52,9	25,3	5,0	70,8	43,8	0,2	1,3	122,9	0,5

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **Батон с маслом**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Масло сладкосливочное	10		10	
Батон пшеничный	50		50	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	20	30	20	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
7,70	7,1	49,80	312,04	0,1	0,0	0,0	10,6	0,6

Технология приготовления:

Батон намазывают маслом

Требования к качеству: *внешний вид:* ровные ломтики батона, намазанные маслом

Консистенция: батона - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: соответствуют виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим батонном

ВТОРОЙ ЗАВТРАК ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты (яблоки свежие).

Номер рецептуры: 338.

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Яблоки	100	100
Выход	100	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
1,4	0,6	19,5	93	0,0	0,1	0,1	40	1,6

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке.

Требования к качеству: Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой (гречневой)

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)

Картофель	100		80	
Фасоль или горох лущеный	30		29	
Лук	6		5	
Морковь	16		12	
Масло растительное	6		6	
Масло сливочное	5		5	
Сметана	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
5,9	6,5	15	179,28	0,1	0,1	21,2	15,2	0,9

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленные фасоль, или горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При раздаче должен иметь температуру +60-+65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль – в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло – желтый (горчичный) – супа горохового; светло – коричневый – супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рассыпчатая (гречневая)**

Номер рецептуры: **302.**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Крупа гречневая	35		35	
Масло сливочное	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
11,73	6,81	74,95	337,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают тару крышкой и дают каше упреть около 2,5 час. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зёрна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Наименование изделия: Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры: 277

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)

Кура отварная	154		113	
Морковь	20		15	
Лук репчатый	20		15	
Масло сливочное	5		5	
Мука	3,5		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	60	70	60	70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
22,29	7,58	5,3	208,74	0,0	0,0	2,6	8,8	0,3

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:

Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;

Цвет — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;

Вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;

Консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный /ржаной**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

	Расход сырья и полуфабрикатов
--	--------------------------------------

Наименование сырья	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Хлеб пшеничный	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	40	50	40	50
Хлеб ржаной	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	30	40	30	40

Химический состав данного блюда:

Хлеб пшеничный

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10	0,6

Хлеб ржаной

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
2,9	0,6	26,9	126	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7

Технология приготовления:

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба- мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **Компот из сухофруктов.**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Фрукты сушеные смесь	14		125	
Сахар	15		15	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8

Технология приготовления:

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. Добавляют лимонную кислоту. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование изделия: **Салат из свежей капусты белокочанной**

Номер рецептуры: **20**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.** /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Капуста белокочанная	60		48	
Морковь	10		8	
Масло растительное	4		4	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	40	50	40	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1	0,4	4,3	49,6	0,0	0,1	12,8	21,8	0,6

Технология приготовления:

Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10 г на 1 кг), и нагревают при непрерывном помешивании не более 2 минут при температуре 95-100 градусов, не следует перегревать капусту, т.к. она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают. Добавляют растительное масло, перемешивают. Выход определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЕСКАЯ КАРТА № 44

Наименование изделия: **Запеканка творожно – морковная**

Номер рецептуры: **230**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Творог	100		100	
Морковь	20		15	
Крупа манная	5		5	
Сахар	4		4	
Яйцо куриное	1/4		1/4	
Масло сливочное	5		5	
Сметана	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	180	200	180	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
19,3	14	11,5	261,64	0,0	0,0	3,1	177,1	0,8

Технология приготовления:

подготовленную очищенную морковь мелко шинкуют или натирают на терке, припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла до готовности. В протертый творог добавляют яйца, растертые с сахаром, крупу, предварительно растворенный в горячей воде, соль. Массу хорошо вымешивают, вводят морковь припущенную и вновь тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают слоем 3-5 см, на смазанный маслом сливочным. Смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут, и при температуре 250-280 С до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с соусом молочным (сладким) или сметанным. Температура подачи не ниже 65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.

Консистенция: однородная, нежная.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – оранжево – кремовый.

Вкус: творога и продуктам, входящим в блюдо.

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
28.8	0,30	9.32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

Девятый день: Четверг

Неделя вторая

№ реп.	Название блюд и продуктов	Кальку ляция	Брутто (г)	Нетто (г)	Масса порции (г)	Химический состав			Энергити ческая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
						Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
99	Каша ячневая	6,39			150/200	16,88	10,2	85,68	211,14	0,0	0,2	1,3	120,8	0,1
	Крупа ячневая	0,64	20	20		12,48	2,30	73,48	100,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Сахар	0,14	5	5		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	Молоко	4,39	150	150		4,4	3,8	7,2	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
2	Батон с повидлом	2,51			20/30	8,1	3,0	114,8	507	0,11	0,2	0,0	24	1,9
	Батон	2,51	30	30		7,70	3,0	49,80	257	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Повидло		15	15		0,4	0,0	65,0	250	0,01	0,02	0,0	14	1,3
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	9,35				53,78	13,5	209,8	768,14	52,01	0,5	1,3	185	2,1
Второй завтрак														
-	Йогурт				100	2,8	2,50	4,50	56,50	-	-	-	-	-
ОБЕД														
58	Свекольник со сметаной	4,25			150/200	8,2	41,6	68,4	350,84	44,1	0,5	22,5	36,7	2,8
	Свекла	1,05	30	30		6,1	37,5	53,4	245,64	44	0,4	1,3	15,5	1,9
	Картофель	1,43	100	80		1,6	0,3	13,0	61,1	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Масло растительное	0,20	3	3		0,0	3,0	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Сметана	0,61	10	10		0,1	0,8	0,2	8,1	0,0	0,0	0,0	4,4	0,0
	Томатная паста	0,19	5	5		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
298	Голубцы ленивые	33,24			120/150	18,4	17,6	19,6	311,94	0,1	0,1	18,8	45,0	3,7
	Мясо	28,75	100	80		14,9	12,8	0,0	174,4	0,0	0,1	0,0	7,2	2,2
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Яйцо	0,34	1/4	1/4		0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
	Крупа рис	0,57	20	20		2,1	0,6	13,2	66,7	0,1	0,0	0,0	5,1	0,6

	Капуста	1,59	100	80		1,0	0,1	4,6	24,6	0,0	0,0	13,6	23,2	0,7
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
355	Соус сметано - томатный	1,66			50	0,8	1,8	3,9	34,5	0,0	0,0	0,0	10,6	0,1
	Сметана	1,36	11	11		0,3	1,7	0,4	17,8	0,0	0,0	0,0	9,7	0,0
	Мука	0,11	5	5		0,5	0,1	3,5	16,7	0,0	0,0	0,0	0,9	0,1
	Томатная паста	0,19	5	5										
1	Хлеб пшеничный	2,51	40/50	40/50	40/50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
1	Хлеб ржаной	1,62	30/40	30/40	30/40	2,9	0,6	26,9	126,0	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7
376	Компот из сухофруктов	1,28			150/200	55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8
	Фрукты сушеные смесь	0,96	14	14		27,87	0,0	21,1	95,3	52,05	0,13	2,5	3,1	3,8
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	ИТОГО	44,56				89,67	62	164,5	1049,08	148,35	0,73	43,8	118	12,7
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК														
87	Суп с рыбными консервами	8,2			150/200	8,8	3,9	19,4	151,5	0,1	0,2	21,2	50,6	1,5
	Рыбные консервы	5,50	50	30		6,8	3,4	0,0	58,0	0,0	0,1	0,0	32,0	0,4
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Картофель	1,43	100	80		1,6	0,3	13,0	61,1	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Масло растительное	0,40	6	6										
	Крупа пшеничная/ перловая	0,1	7	7		0,8	0,2	4,6	23,4	0,0	0,0	0,0	1,8	0,2
1	Хлеб пшеничный	2,51	40/50	40/50	40/50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
392	Чай с лимоном	0,45			150/200	28,8	0,30	9,32	50	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,38	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	11,23				41,4	4,6	53,32	319	52,1	0,3	21,2	100,8	2,2
	Соль за весь день	0,07	6	6	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	ИТОГО ЗА ВЕСЬ ДЕНЬ	65,14				187,65	82,6	432,12	2192,72	252,46	1,53	66,3	404	17

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ, ВТОРОЙ НЕДЕЛИ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **Каша ячневая вязкая с маслом**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Крупа ячневая	20		20	
Сахар	5		5	
Молоко	150		150	
Масло сливочное	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
16,88	10,2	85,68	211,14	0,0	0,2	1,3	120,2	0,1

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **Батон с повидлом**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Батон пшеничный	30		30	
Повидло	15		15	
Выход	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
	20	30	20	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
08,1	3,0	114,8	507	0,11	0,2	0,0	24	1,9

Технология приготовления:

Батон намазывают повидлом или джемом.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные повидлом или джемом

Консистенция: батона – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся

Цвет, цвет и запах: повидла или джема с хлебом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9,32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **Йогурт в индивидуальной упаковке**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Йогурт	100	100
Выход	100	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,8	2,50	4,50	56,50					

Технология приготовления:

Упаковку Йогурта обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Требования к качеству:

Внешний вид: йогурт в индивидуальной в инд. Упаковке

Консистенция: однородная, хорошо концентрированная, густая.

Цвет: свойственный наименованию йогурта

Вкус: характерный для данного вида йогурта, от кислого до сладковатого

Запах: кислый, сладковатый

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **Свекольник со сметаной**

Номер рецептуры: **58**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Масло растительное	3		3	
Морковь	20		15	
Картофель	100		80	
Лук	20		15	
Свекла	30		30	
Сметана	10		10	
Томатная паста	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
8,2	41,6	68,4	350,84	44,1	0,5	22,5	36,7	2,8

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 минут, затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи и томатную пасту, за 5-10 минут до готовности добавляют соль, сметану.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части- овощи сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель- брусочками)

Консистенция: свекла и овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **Голубцы с мясом и рисом (ленивые)**

Номер рецептуры: **298**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

	Расход сырья и полуфабрикатов
--	-------------------------------

Наименование сырья	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Говядина (котлетное мясо)	100		80	
Крупа рисовая	20		20	
Морковь	20		15	
Лук	20		15	
Масло сливочное	5		5	
Капуста	100		80	
Яйцо	1/4		1/4	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	120	150	120	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
18,4	17,6	19,6	311,94	0,1	0,1	18,8	45,0	3,7

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДООУ. Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой, добавляют яйцо. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на

противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250С. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: мяса и капусты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Наименование изделия: **Соус сметано - томатный.**

Номер рецептуры: **355**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: Дели принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Сметана	11	11
Мука	5	5
Томатная паста	5	5
Выход	50	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
0,8	1,8	3,9	34,5	0,0	0,0	0,0	10,6	0,1

Технология приготовления

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-красный.

Вкус и запах: продуктов входящих в соус, умеренно соленый

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный /ржаной**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Хлеб пшеничный	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	40	50	40	50
Хлеб ржаной	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	30	40	30	40

Химический состав данного блюда:

Хлеб пшеничный

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10	0,6

Хлеб ржаной

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
2,9	0,6	26,9	126	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7

Технология приготовления:

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба- мягкая.
 Цвет: соответствует виду хлеба
 Вкус: соответствует виду хлеба
 Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **Компот из сухофруктов.**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Фрукты сушеные смесь	14		125	
Сахар	15		15	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8

Технология приготовления:

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. Добавляют лимонную кислоту. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с рыбными консервами**

Номер рецептуры: **87**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Картофель	100		80	
Рыбные консервы	40		40	
Лук репчатый	20		15	
Морковь	20		15	
Масло растительное	3		3	
Крупа пшеничная / перловая	1,5		1,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
8,8	3,9	19,4	151,5	0,1	0,2	21,2	50,6	1,5

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

Требования к качеству: *внешний вид:* картофель нарезан брусочками или кубиками, рис (перловка) сохранил форму.

Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона – золотисто-серый, овощей – натуральный

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9.32	50,0	51,9	0,1	0,	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

Десятый день: Пятница

Неделя вторая

№ реп.	Название блюд и продуктов	Кальку ляция	Брутто (г)	Нетто (г)	Масса порции (г)	Химический состав			Энергити ческая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
						Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
205	Вермишель сладкая	2			150/200	2,2	4,4	14,6	124,64	0,0	0,0	0,0	4,6	0,3
	Вермишель	0,68	20	20		2,2	0,3	14,1	67,6	0,0	0,0	0,0	3,8	0,3
	Масло сливочное	1,2	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Сахар	0,12	5	5		0,0	0,0	5,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
1	Батон с маслом	3,73			20/30	7,70	7,1	49,80	312,04	0,1	0,0	0,0	10,6	0,6
	Батон	2,51	30	30		7,70	3,0	49,80	257	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
	Масло	1,22	10	10		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
392	Чай с лимоном	1,02			150/200	28,8	0,30	9,32	50	51,9	0,1	0,0	40,2	0,1
	Чай (заварка)	0,07	0,3	0,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	38,4	0,1
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Лимон		3,5	3,5		1,10	0,30	9,32	37,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ИТОГО	6,75				38,7	11,8	73,72	486,68	52	0,1	0,0	55,4	1,0
Второй завтрак														
399	Нектар (сок) Пряник	6,33			150/200	1,2	0,2	2,3	10,6	0,1	0,0	42,0	25,0	1,7
ОБЕД														
98	Суп рисовый	4,4			150/200	5,8	5,4	46,9	223,94	0,2	0,1	21,2	26,3	2
	Картофель	1,43	100	80		1,6	0,3	13,0	61,1	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Крупа рисовая	1,0	5	5		3,8	1,0	23,1	116,8	0,1	0,0	0,0	8,9	1,1
	Масло сливочное	1,2	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
312	Пюре картофельное	7,02			60/80	30,6	29,4	17,8	152,14	0,1	0,3	17,3	128,6	0,8
	Картофель	1,43	100	100		1,6	0,3	13,0	61,1	0,1	0,1	16,0	8,0	0,7
	Молоко	4,39	50	50		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Масло сливочное	1,2	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
13	Биточки мясные	335,2			60/70	232,9	8,7	2,1	217,8	0,0	0,2	5,2	30,8	1,2
	Кура	28,75	100	80		21,39	3,8	0,0	119	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Лук	0,35	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1
	Морковь	0,42	20	15		0,2	0,0	0,9	4,5	0,0	0,0	2,6	4,4	0,1

*	Масло растительное	0,40	6	6		0,0	0,3	0,0	27,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Яйцо	3,41	1/4	40		1,5	4,6	0,3	62,8	0,0	0,2	0,0	22,0	1,0
	Паста томатная	0,19	5	5		-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	Хлеб пшеничный	2,51	40/50	40/50	40/50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10,0	0,6
1	Хлеб ржаной	1,62	30/40	30/40	30/40	2,9	0,6	26,9	126,0	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7
376	Компот из сухофруктов	1,28			150/200	55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8
	Фрукты сушеные смесь	0,96	14	14		27,87	0,0	21,1	95,3	52,05	0,13	2,5	3,1	3,8
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	ИТОГО	352,03				331,57	44,5	139,4	945,68	104,45	0,73	46,2	211,4	10,1
Уплотненный полдник														
241	Сдоба обыкновенная	7,32			60	36,4	9,5	48,6	346,64	52	0,2	0,0	37	1,8
	Мука	2,2	100	100		7,2	0,8	48,3	233,8	0,1	0,0	0,0	12,6	0,8
	Масло сливочное	1,22	5	5		0,0	4,1	0,0	37,04	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0
	Сахар	0,32	5	5		27,7	0,0	0,0	13,0	51,9	0,0	0,0	1,8	0,0
	Яйцо	3,41	1/4	1/4		1,5	4,6	0,3	62,8	0,0	0,2	0,0	22,0	1,0
	Молоко	1,45	50	50		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	Дрожжи	0,17	2,5	2,5										
400	Какао с молоком	3,88				52,9	25,3	5	70,8	43,8	0,2	1,3	125,2	1,0
	Какао порошок	0,63	2	2		0,5	0,3	0,2	5,8	0,0	0,0	0,0	2,6	0,5
	Сахар	0,32	5	5		23,4	0,0	0,0	11,0	43,8	0,0	0,0	2,6	0,4
	молоко	2,93	100	100		29,0	25,0	4,8	54,0	0,0	0,2	1,3	120,0	0,1
	ИТОГО	11,2				89,3	34,8	53,6	417,44	95,8	0,4	1,3	162,2	2,9
	Соль за весь день	0,07	6	6	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0
	ИТОГО ЗА ВЕСЬ ДЕНЬ	376,38				460,77	91,3	269,03	1860,4	252,35	1,23	89,5	429	15,7

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

ПЯТЫЙ ДЕНЬ, ВТОРОЙ НЕДЕЛИ

ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Вермишель со сливочным маслом*

Номер рецептуры: 205.

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Вермишель	40		40	
Масло сливочное	5		5	
Сахар	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
2	2,2	14,6	124,64	0,0	0,0	0,0	4,6	0,3

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Чай - заварка	50		50	
Сахар	5		5	
Лимоны свежие	4		3,5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
28,8	0,30	9.32	50,0	51,9	0,1	0.	40,2	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **Батон с маслом**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Масло сладкосливочное	10		10	
Батон пшеничный	50		50	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	50	60	50	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
7,70	7,1	49,80	312,04	0,1	0,0	0,0	10,6	0,6

Технология приготовления:

Батон намазывают маслом

Требования к качеству: *внешний вид:* ровные ломтики батона, намазанные маслом

Консистенция: батона - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: соответствуют виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим батонном

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **Соки (нектары) овощные, фруктовые и ягодные**

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Сок (нектар) в ассортименте	180 -200	180-200
Выход	180-200	180-200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1,2	0,2	2,3	10,6	0,1	0,0	42,0	25,0	1,7

Технология приготовления:

Нектар (сок), выпускаемый промышленностью, (разрешенный для детского питания) разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству: *внешний вид:* сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствуют нектару (соку)

Вкус и запах: соответствует нектару (соку)

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Суп рисовый

Номер рецептуры: 98

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)

Картофель	67		50	
Лук репчатый	6		5	
Морковь	16		12	
Рис	5		5	
Масло сливочное	2		2	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
1,68	3,53	7,34	68,18	0,17	0,06	3,19	35	0,6

Технология приготовления:

Морковь, лук нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. В кипящую воду положить рис, варить 5-10 минут, затем добавить нарезанный кубиками картофель*, варить 7-10 минут. Ввести припущенные овощи, соль и варить до готовности 15-20 минут.

Требования к качеству:

Овощи и рис сохранили форму, консистенция их мягкая. Вкус и запах свойственный набору продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: Дели принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Картофель	220		154	
Молоко	50		50	
Масло сливочное	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет

	70	80	70	80
--	----	----	----	----

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
30,6	29,4	17,8	152,14	0,1	0,3	17,3	128,6	0.8

Технология приготовления:

1 способ: Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусов. 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.

2 способ: при изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности.

Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Биточки мясные**

Номер рецептуры: **13**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Куриное филе	82		77	
Лук	10		8	
Морковь	9		7,2	
Масло растительное	4		4	
Яйцо	0,1 шт		4	
Томат	7		7	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	60	70	60	70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
232,9	8,7	2,1	217,8	0,0	0,2	2,6	30,8	1,2

Технология приготовления:

Подготовленные мясо, лук и морковь пропускают через мясорубку 2 раза. перемешивают. В полученную массу добавляют яйца*, соль и хорошо вымешивают. Формуют биточки круглой формы . выкладывают на противень смазанный маслом, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С до образования румяной корочки. затем поливают томатом и тушат до готовности 15-20 минут.

Требования к качеству:

Цвет поверхности оранжевый. изделия приплюснуто-круглой формы, поверхность и края без трещин. Консистенция сочная, однородная. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный /ржаной

Номер рецептуры:1

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Хлеб пшеничный	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	40	50	40	50
Хлеб ржаной	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	30	40	30	40

Химический состав данного блюда:

Хлеб пшеничный

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
3,8	0,4	24,6	117,5	0,1	0,0	0,0	10	0,6

Хлеб ржаной

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		B1	B2	C	Ca	Fe
2,9	0,6	26,9	126	0,1	0,0	0,0	10,8	1,7

Технология приготовления:

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба- мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **Компот из сухофруктов.**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Фрукты сушеные смесь	14		125	
Сахар	15		15	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
55,57	0,0	21,1	108,3	103,95	0,13	2,5	4,9	3,8

Технология приготовления:

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. Добавляют лимонную кислоту. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Сдоба обыкновенная**

Номер рецептуры: **241**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто (г)	Нетто (г)
Мука пшеничная	35,56	35,56
Сахар	3	3
Масло сливочное	1,11	1,11
Дрожжи	2,5	2,5
Яйцо	1/4	4
Молоко	50	50
Выход	60	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
36,4	9,5	2348,6	346,64	52	0,2	0,0	37	1,8

Технология приготовления:

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные; двойные и круглые).

Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают маслом, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму.

Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220 °С. Плюшки можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.). Требования к качеству Внешний вид: форма - разнообразная, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый Цвет: от светло-коричневого до темнокоричневого, в местах надрезов и складок -более

светлый Вкус: свойственный свежесыпченному изделию из дрожжевого теста
Запах: приятный, свойственный свежесыпченному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто (г)		Нетто (г)	
Какао-порошок	2		2	
Молоко	140		140	
Сахар	5		5	
Выход	1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	150	200	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)		В1	В2	С	Са	Fe
52,9	25,3	5	70,8	43,8	0,2	1,3	125,2	1,0

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 74622892844150726796523337175507594912532816965

Владелец Губанова Татьяна Витальевна

Действителен с 17.07.2025 по 17.07.2026