

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее примерное цикличное десятидневное меню разработано филиалом МБОУ «Гляденская СОШ» «Гляденский детский сад «Колокольчик», расположенного по адресу Красноярский край, Назаровский район, п. Глядень, ул.Совхозная, 17 для детей в возрасте с 1,5 до 7 лет с целью обеспечения в пищевых веществах и энергии с учетом физиологических потребностей и с учетом их возраста.

Нормы физиологических потребностей

в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Показатели (в сутки) | От 1,5 лет до 3 лет | 3-7 лет |
| 1 | Энергия(ккал) | 1400 | 1800 |
| **2** | Белок, г | 42 | 54 |
| 3 | Жиры, г | 47 | 60 |
| 4 | Углеводы, г | 203 | 261 |

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню учтены рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания СанПиНа 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (Раздел , таблица 5), с учетом возраста детей и 12 часовым пребыванием детей в ДОУ.

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях

(г, мл, на 1 ребенка)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование пищевого  продукта или группы  пищевых продуктов | Количество продуктов в зависимости от возраста детей | | | |
| в г, мл, брутто2 | | в г, мл, нетто | |
| 1,5-3 года | 3-7 лет | 1,5-3 года | 3-7 лет |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в  ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%3 | 390 | 450 | 390 | 450 |
| Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150°Т | 30 | 40 | 30 | 40 |
| Сметана с м.д.ж. не более 15% | 9 | 11 | 9 | 11 |
| Сыр неострых сортов твердый и мягкий | 4,3 | 6,4 | 4 | 6 |
| Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях) | 55/68 | 60,5/75 | 50 | 55 |
| Птица (куры 1 кат  потр./цыплята-бройлеры 1 кат  потр./индейка 1 кат  потр.) | 23/23/22 | 27/27/26 | 20 | 24 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое4 | 37 | 39 | 32 | 37 |
| Колбасные изделия для питания дошкольников | 5 | 7 | 4,9 | 6.9 |
| Яйцо куриное диетическое | 0,5 шт. | 0,6 шт. | 20 | 24 |
| Картофель: с 01.09 по 31.10 | 160 | 187 | 120 | 140 |
| с 31.10 по 31.12 | 172 | 200 | 120 | 140 |
| с 31.12 по 28.02 | 185 | 215 | 120 | 140 |
| с 29.02 по 01.09 | 200 | 234 | 120 | 140 |
| Овощи, зелень | 256 | 325 | 205 | 260 |
| Фрукты (плоды) свежие | 108 | 114 | 95 | 100 |
| Фрукты (плоды) сухие | 9 | 11 | 9 | 11 |
| Соки фруктовые (овощные) | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Напитки |  |  |  |  |
| витаминизированные (готовый напиток) | - | 50 | - | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 40 | 50 | 40 | 50 |
| Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 70 | 100 | 70 | 100 |
| Крупы (злаки), бобовые | 30 | 43 | 30 | 43 |
| Макаронные изделия группы А | 8 | 12 | 8 | 12 |
| Мука пшеничная хлебопекарная | 25 | 29 | 25 | 29 |
| Мука картофельная (крахмал) | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масло коровье сладкосливочное | 22 | 26 | 22 | 26 |
| Масло растительное | 9 | 11 | 9 | 11 |
| Кондитерские изделия | 7 | 20 | 7 | 20 |
| Чай, включая фиточай | 0.5 | 0,6 | 0,5 | 0,6 |
| Какао-порошок | 0.5 | 0,6 | 0,5 | 0,6 |
| Кофейный напиток |  |  |  |  |
| злаковый (суррогатный), в | 1.0 | 1,2 | 1,0 | 1,2 |
| т.ч. из цикория |  |  |  |  |
| Дрожжи хлебопекарные | 0.4 | 0.5 | 0.4 | 0,5 |
| Сахар | 37 | 47 | 37 | 47 |
| Соль пищевая поваренная | 4 | 6 | 4 | 6 |

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не превышают ± 10%, микронутриентов ±15%.

Режим питания детей по отдельным приемам пищи, с 12 часовым пребыванием детей в дошкольном учреждении соответствует требованиям санитарных норм и правил.

**Приложение№1**

Режим питания в ДО утверждён приказом

Подготовительная к школе группа

(Холодный период года)

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи |
| 8.30-8.50 | Завтрак |
| 10.50-11.00 | второй завтрак |
| 12.50-13.10 | Обед |
| 15.30-15.40 | полдник |
| 18.20-18.35 | Ужин |

Старшая группа

(холодный период года)

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи |
| 8.25-8.45 | Завтрак |
| 10.35-10.45 | второй завтрак |
| 12.45-13.00 | Обед |
| 15.20-15.30 | полдник |
| 18.30-18.40 | Ужин |

Средняя группа

(холодный период года)

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи |
| 8.25-8.45 | Завтрак |
| 9.55-10.10 | второй завтрак |
| 12.15-12.30 | Обед |
| 15.25-15.35 | полдник |
| 18.30-18.40 | Ужин |

2 младшая группа

(холодный период года)

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи |
| 8.30-8.44 | Завтрак |
| 10.00-10.10 | второй завтрак |
| 12.10-12.30 | Обед |
| 15.30-18.40 | полдник |

Первая младшая группа

(холодный период года)

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи |
| 8.20-8.50 | Завтрак |
| 9.40-10.00 | второй завтрак |
| 12.05-12.25 | Обед |
| 15.20-15.30 | полдник |
| 18.30-18.40 | Ужин |

**Приложение№2**

Подготовительная к школе группа

(теплый период года)

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи |
| 8.30-8.45 | Завтрак |
| 9.30-9.40 | второй завтрак |
| 12.50-13.10 | Обед |
| 15.45-16.00 | полдник |
| 18.20-18.35 | Ужин |

Старшая группа

(теплый период года)

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи |
| 8.30-8.50 | Завтрак |
| 9.30-9.40 | второй завтрак |
| 12.50-13.10 | Обед |
| 15.45.16.00 | полдник |
| 18.30-18.40 | Ужин |

Средняя группа

(теплый период года)

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи |
| 8.30-8.45 | Завтрак |
| 9.30-9.40 | второй завтрак |
| 12.15-12.30 | Обед |
| 15.30.15.50 | полдник |
| 18.30-18.40 | Ужин |

Вторая младшая группа

(теплый период года)

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи |
| 8.30-8.45 | Завтрак |
| 9.30-9.40 | второй завтрак |
| 12.15-12.30 | Обед |
| 15.30.15.50 | полдник |
| 18.30-18.40 | Ужин |

Первая младшая группа

(теплый период года)

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи |
| 8.20-8.50 | Завтрак |
| 9.30-9.40 | второй завтрак |
| 12.00-12.20 | Обед |
| 15.30.15.40 | полдник |
| 18.30-18.40 | Ужин |

\*При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

В промежутке между завтраком и обедом организован дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок, а также включает свежие фрукты.

Примерное цикличное меню рассчитано на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДО для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, (Приложение 10, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»).

Примерная форма примерного меню приведена в соответствии с требованиями приложения 12 СанПиНа 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за его реализации. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок при подсчете норм продуктов питания ребенок получает все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно приложения 10 СанПиНа 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях». (допускаются отклонения от рекомендуемых норм питания +-5%)

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (Приложения 14, СанПиНа 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»).

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Количество (нетто, г) | Химический состав | | | | Добавить к суточному рациону или исключить | | |
| Белки,г | Жиры, г | Углеводы, г | |
|  | Замена хлеба (по белкам и углеводам) | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,9 | 49,7 | |  | | |
| Хлеб ржаной простой | 150 | 8,3 | 1,5 | 48,1 | |  | | |
| Мука пшеничная 1 сорт | 70 | 7,4 | 0,8 | 48,2 | |  | | |
| Макароны, вермишель | 70 | 7,5 | 0,9 | 48,7 | |  | | |
| Крупа манная | 70 | 7,9 | 0,5 | 50,1 | |  | | |
| Замена картофеля (по углеводам) | | | | | | | | |
| Картофель | 100 | 2,0 | 0,4 | 17,3 | |  | | |
| Свекла | 190 | 2,9 | - | 17,3 | |  | | |
| Морковь | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 | |  | | |
| Капуста белокочанная | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 | |  | | |
| Макароны, вермишель | 25 | 2,7 | 0,3 | 17,4 | |  | | |
| Крупа манная | 25 | 2,8 | 0,2 | 17,9 | |  | | |
| Хлеб пшеничный | 35 | 2,7 | 0,3 | 17,4 | |  | | |
| Хлеб ржаной простой | 55 | 3,1 | 0,6 | 17,6 | |  | | |
| Замена свежих яблок (по углеводам) | | | | | | | | |
| Яблоки свежие | 100 | 0,4 | - | 9,8 | |  | | |
| Яблоки сушеные | 15 | 0,5 | - | 9,7 | |  | | |
| Курага (без косточек) | 15 | 0,8 | - | 8,3 | |  | | |
| Чернослив | 15 | 0,3 | - | 8,7 | |  | | |
| Замена молока (по белку) | | | | | | | | |
| Молоко | 100 | 2,8 | 3,2 | 4,7 | |  | | |
| Творог полужирный | 20 | 3,3 | 1,8 | 0,3 | |  | | |
| Творог жирный | 20 | 2,8 | 3,6 | 0,6 | |  | | |
| Сыр | 10 | 2,7 | 2,7 | - | |  | | |
| Говядина (1 кат.) | 15 | 2,8 | 2,1 | - | |  | | |
| Говядина (2 кат.) | 15 | 3,0 | 1,2 | - | |  | | |
| Рыба (филе трески) | 20 | 3,2 | 0,1 | - | |  | | |
| Замена мяса (по белку) | | | | | | | | |
| Говядина (1 кат.) | 100 | 18,6 | 14,0 |  | |  | | |
| Говядина (2 кат.) | 90 | 18,0 | 7,5 |  | | Масло +6 г | | |
| Творог полужирный | 110 | 18,3 | 9,9 |  | | Масло +4 г | | |
| Творог жирный | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | | Масло -9 г | | |
| Рыба (филе трески) | 120 | 19,2 | 0,7 | - | | Масло +13 г | | |
| Яйцо | 145 | 18,4 | 16.7 | 1,0 | |  | | |
| Замена рыбы (по белку) | | | | | | | | |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | 1,3 | | |  | |
| Говядина 1 кат. | 85 | 15,8 | 11,9 | - | | | Масло -11 г | |
| Говядина 2 кат. | 80 | 16.0 | 6,6 | - | | | Масло -6 г | |
| Творог полужирный | 100 | 16.7 | 9,0 | 1,3 | | | Масло -8 г | |
| Творог жирный | 115 | 16.1 | 20,7 | 3,3 | | | Масло -20 г | |
| Яйцо | 125 | 15.9 | 14,4 | 0,9 | | | Масло -13г | |
| Наименование продуктов | Количество (нетто, г) | Химический состав | | | | | Добавить к суточному рациону или исключить |
| Белки, г | Жиры,  г | | Углеводыг | |
| Замена творога | | | | | | | |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9.0 | 1.3 | |  | |
| Говядина 1 кат. | 90 | 16,7 | 12.6 | - | | Масло – З г. | |
| Говядина 2 кат. | 85 | 17,0 | 7,5 | - | |  | |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | - | | Масло + 9 г | |
| Яйцо | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | | Масло – 5 г | |
| Замена яйца (по белку) | | | | | | | |
| Яйцо 1 шт. | 40 | 5,1 | 4,6 | 0,3 | |  | |
| Творог полужирный | 30 | 5,0 | 2,7 | 0,4 | |  | |
| Творог жирный | 35 | 4,9 | 6,3 | 1,0 | |  | |
| Сыр | 20 | 5,4 | 5,5 | - | |  | |
| Говядина 1 кат. | 30 | 5,6 | 4,2 | - | |  | |
| Говядина 2 кат. | 25 | 5,0 | 2,1 | - | |  | |
| Рыба (филе трески) | 35 | 5,6 | 0,7 | - | |  | |

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежезамороженные овощи и фрукты.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно должно составляться меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо разработана технологическая карта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. (Приложение 7, СанПиНа 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»).

Объем порций варьируется в зависимости от возраста детей.

Примерные возрастные объемы порций для детей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Вес (масса) в граммах | |
| от 1,5 до 3-х лет | от 3-х до 7-ми лет |
| 1 | 2 | 3 |
| Завтрак | | |
| Каша, овощное блюдо | 120-200 | 200-250 |
| Яичное блюдо | 40-80 | 80-100 |
| Творожное блюдо | 70-120 | 120-150 |
| мясное, рыбное блюдо | 50-70 | 70-80 |
| Салат овощной | 30-45 | 60 |
| Напиток (какао, чай, молоко и т.п.) | 150-180 | 180-200 |
| Обед | | |
| Салат, закуска | 30-45 | 60 |
| Первое блюдо | 150-200 | 250 |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы | 50-70 | 70-80 |
| Гарнир | 100-150 | 150-180 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Третье блюдо (напиток) | 150-180 | 180-200 |
| Полдник | | |
| Кефир, молоко | 150-180 | 180-200 |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли) | 50-70 | 70-80 |
| Блюдо из творога, круп, овощей | 80-150 | 150-180 |
| Свежие фрукты | 40-75 | 75-100 |
| Ужин | | |
| Овощное блюдо, каша | 120-200 | 200-250 |
| творожное блюдо | 70-120 | 120-150 |
| Напиток | 150-180 | 180-200 |
| Свежие фрукты | 40-75 | 75-100 |
| Хлеб на весь день: |  |  |
| пшеничный | 50-70 | 110 |
| ржаной | 20-30 | 60 |

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично должны быть включены пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом должна обязательно проводиться количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

В ДО должна проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1,5-3 лет - 35 мг, для детей 3-7 лет - 50,0 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50-75 % от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов должны добавлять в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов должны проводить 1 раз в десять дней.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должны проводиться ежемесячно.

Для обеспечения преемственности питания родителей необходимо информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДО, медицинского работника.

Результаты контроля должны регистрироваться в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи должна отбираться суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при 1емпературе +2-+6°С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы должен осуществлять ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

Меню разработано на основании следующих нормативных документов:

* СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
* Химический состав российских продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002 г.
* «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

- Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.

* MP 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»

Технологические карты приготовления блюд к разработанному примерному цикличному меню для организации питания детей для филиала МБОУ «Гляденской СОШ» «Гляденский детский сад «Колокольчик», расположенного по адресу Красноярский край, Назаровский район, п.Глядень, ул.Совхозная, 17 указаны в приложении 1.

Расчёт продуктов (в граммах), на одну порцию, на одного ребёнка

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дети 3-7 лет, 12 часовое пребывание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| День 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| №  ТК | Наименование блюда | | | Хлеб пшеничный  или хлеб зерновой | Хлеб ржаной (ржано пшеничный) | | Мука пшеничная хлебопекарная | | Мука картофельная (крахмал) | | Крупа ( злаки) бобовые | | Макаронные изделия группы А | | Картофель ⃰ | | Овощи, зелень ⃰ | | | Соки фруктовые (овощные) | | | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | | | Фрукты (плоды) свежие | | | Фрукты (плоды) сухие | | | Кондитерские изделия | | | Сахар | | | Масло коровье сладкосливочное | | | Масло растительное | | | Яйцо куриное диетическое | | | Молоко, кисломолочные продукты | | | Творог, творожные изделия | | | Колбасные изделия | | | Мясо ⃰ | | | Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.) | | | Рыба ⃰ | | Сметана | | | | Сыр | | | Чай | | | Кофейный напиток | | | Какао-порошок | | | Соль | | | Дрожжи хлебопекарные | | |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | | 11 | | | 12 | | | 13 | | | 14 | | | 15 | | | 16 | | | 17 | | | 18 | | | 19 | | | 20 | | | 21 | | | 22 | | | 23 | | | 24 | | | 25 | | | 26 | | | 27 | | | 28 | | | 29 | | | 30 | | | 31 | | | 32 | | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 65 | Каша гречневач рассыпчатая | | |  |  | |  | |  | | 49 | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | | 5 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| 13 | Чай с сахаром | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | | |  | | | 12 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | | 0,65 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| 16 | Бутерброд с маслом | | | 30 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | | 6 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
|  | Итого | | | 30 | 0 | | 0 | | 0 | | 49 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 12 | | | 11 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0,65 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГП | Сок фруктовый (овощной) | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | 100 | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
|  | Итого | | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 100 | | 0 | | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 88 | Икра кабачковая (промышленного производства) | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | | 60 | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | 3 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
| 41 | Суп картофельный с мясными фрикадельками | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | | 86 | | | 17 | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | 2 | | | 2 | | | 3 | | |  | | |  | | |  | | | 40 | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
|  | Жаркое по-домашнему | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | | 120 | | | 55 | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | 5 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | 97 | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
| 20 | Кисель | | |  | |  | |  | | 7,5 | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | | 2 | | |  | | |  | | | 18 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | | 40 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
| ГП | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
|  | Итого | | | 40 | | 50 | | 0 | | 7,5 | | 0 | | 0 | | | 206 | | | 132 | | | 0 | | 0 | | | | 2 | | | 0 | | | 0 | | | 18 | | | 7 | | | 5 | | | 3 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 137 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | Кисломолочный продукт | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | 164 | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
| 72 | «Гребешок» из дрожжевого теста | | |  | |  | | 45 | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | |  | | |  | | | 16,3 | | | 4 | | | 2 | | | 1 | | | 3 | | | 18 | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | 1 |
|  | Итого | | | 0 | | 0 | | 45 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | | 0 | | | 0 | | | 16,3 | | | 4 | | | 2 | | | 1 | | | 3 | | | 182 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 1 |
| Ужин | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 58 | Рыба, тушеная с овощами | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | | 31 | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | | 1,5 | | |  | | | 5 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 55 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
| 17 | Салат картофельный с зеленым горошком | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | | 40 | | | 18 | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | 3 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
| 2 | Кофейный напиток с молоком | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | | 12 | | |  | | |  | | |  | | | 100 | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | 2,4 | | |  | | |  | | |  |
| ГП | Яблоко | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | | 120 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
|  | Итого | | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 40 | | | 49 | | | 0 | | 0 | | | | 120 | | | 0 | | | 0 | | | 13,5 | | | 0 | | | 8 | | | 0 | | | 100 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 55 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 2,4 | | | 0 | | | 0 | | | 0 |
|  | Норма соли пищевой поваренной на весь день | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | 6 | | |  |
|  | Итого за день | | | 100 | | 50 | | 45 | | 7,5 | | 49 | | 0 | | | 246 | | | 181 | | | 100 | | 0 | | | | 122 | | | 0 | | | 16,3 | | | 47,5 | | | 20 | | | 14 | | | 6 | | | 282 | | | 0 | | | 0 | | | 137 | | 0 | | | 55 | | | 0 | | | 0 | | | 0,65 | | | 2,4 | | | 0 | | | 6 | | | 1 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дети 3-7 лет, 12 часовое пребывание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| День 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| №  ТК | Наименование блюда | | Хлеб пшеничный  или хлеб зерновой | | Хлеб ржаной (ржано пшеничный) | | Мука пшеничная хлебопекарная | | Мука картофельная (крахмал) | | Крупа ( злаки) бобовые | | Макаронные изделия группы А | | Картофель ⃰ | | Овощи, зелень ⃰ | | Соки фруктовые (овощные) | | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | | Фрукты (плоды) свежие | | Фрукты (плоды) сухие | | Кондитерские изделия | | Сахар | | Масло коровье сладкосливочное | | Масло растительное | | Яйцо куриное диетическое | | Молоко, кисломолочные продукты | | Творог, творожные изделия | | Колбасные изделия | | Мясо ⃰ | | Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.) | | Рыба ⃰ | | Сметана | | | Сыр | | Чай | | Кофейный напиток | | Какао-порошок | | Соль | | Дрожжи хлебопекарные |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 25 | | | 26 | | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | | 32 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 84 | Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес» | |  | |  | |  | |  | | 20 | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 4 | | 4 | |  | |  | | 150 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 15 | Какао с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | 1,2 | |  |  |
| 16 | Бутерброд с маслом | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 20 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 16 | | 10 | | 0 | | 0 | | 250 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 1,2 | | 0 | 0 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГП | | Сок фруктовый (овощной) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 58 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 97 | | Свекольник, с мясом и со сметаной | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 43 | | 93 | |  | |  | |  | |  | |  | | 1,25 | | 2 | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 16 | |  | |  | | | 7 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 95 | | Плов с птицей | |  | |  | |  | |  | | 53 | |  | |  | | 24 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2,5 | | 2,5 | |  | |  | |  | |  | |  | | 141 | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 9 | | Компот из сухофруктов | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 26 | |  | | 15 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 40 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 40 | | 50 | | 0 | | 0 | | 53 | | 0 | | 43 | | 175 | | 0 | | 0 | | 0 | | 26 | | 0 | | 16,25 | | 4,5 | | 7,5 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 16 | | 141 | | 0 | | | 7 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | Кисломолочный продукт | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 164 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 164 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Ужин | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 49 | | Сырники с морковью с молоком сгущенным | |  | |  | | 18 | |  | | 3 | |  | |  | | 33 | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | | 7 | |  | | 6 | | 20 | | 106 | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 76 | | Чай с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | 0,65 | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Груша | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 120 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 0 | | 0 | | 18 | | 0 | | 3 | | 0 | | 0 | | 33 | | 0 | | 0 | | 120 | | 0 | | 0 | | 24 | | 7 | | 0 | | 6 | | 70 | | 106 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0,65 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
|  | | Норма соли пищевой поваренной на весь день | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 |  |
|  | | Итого за день | | 70 | | 50 | | 18 | | 0 | | 76 | | 0 | | 43 | | 208 | | 100 | | 0 | | 120 | | 26 | | 30 | | 56,25 | | 21,5 | | 7,5 | | 6 | | 484 | | 106 | | 0 | | 16 | | 141 | | 0 | | | 7 | | 0 | | 0,65 | | 0 | | 1,2 | | 6 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дети 3-7 лет, 12 часовое пребывание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| День 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| №  ТК | Наименование блюда | | Хлеб пшеничный  или хлеб зерновой | | Хлеб ржаной (ржано пшеничный) | | Мука пшеничная хлебопекарная | | Мука картофельная (крахмал) | | Крупа ( злаки) бобовые | | Макаронные изделия группы А | | Картофель ⃰ | | Овощи, зелень ⃰ | | Соки фруктовые (овощные) | | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | | Фрукты (плоды) свежие | | Фрукты (плоды) сухие | | Кондитерские изделия | | Сахар | | Масло коровье сладкосливочное | | Масло растительное | | Яйцо куриное диетическое | | Молоко, кисломолочные продукты | | Творог, творожные изделия | | Колбасные изделия | | Мясо ⃰ | | Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.) | | Рыба ⃰ | | Сметана | | | Сыр | | Чай | | Кофейный напиток | | Какао-порошок | | Соль | | Дрожжи хлебопекарные |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 25 | | | 26 | | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | | 32 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 68 | Каша вязкая пшеничная молочная | |  | |  | |  | |  | | 20 | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 4 | | 4 | |  | |  | | 150 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 2 | Кофейный напиток с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | 2,4 | |  | |  |  |
| 3 | Бутерброд с маслом и сыром | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | 12 | |  | |  | |  | |  |  |
|  | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 20 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 16 | | 10 | | 0 | | 0 | | 250 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 12 | | 0 | | 2,4 | | 0 | | 0 | 0 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГП | | Сок фруктовый (овощной) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 75 | | Салат из свеклы с сыром | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 55 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | 4,7 | |  | |  | |  | |  |  |
| 47 | | Суп картофельный с бобовыми,  с мясом | |  | |  | |  | |  | | 21 | |  | | 50 | | 28 | |  | |  | |  | |  | |  | | 0 | | 2 | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 0 | | 37 | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 26 | | Колбасные изделия отварные | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 71 | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 91 | | Картофельное пюре | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 77 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | |  | | 14 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 27 | | Капуста тушеная | |  | |  | | 1 | |  | |  | |  | |  | | 110 | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | | 4 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 87 | | Напиток витаминизированный «Валетек» | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 240 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 40 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 40 | | 50 | | 1 | | 0 | | 21 | | 0 | | 127 | | 193 | | 0 | | 240 | | 0 | | 26 | | 0 | | 3 | | 9 | | 5 | | 0 | | 14 | | 0 | | 71 | | 0 | | 37 | | 0 | | | 0 | | 4,7 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | Кисломолочный продукт | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 164 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 43 | | Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем | |  | |  | | 36 | |  | |  | |  | |  | | 33,7 | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | | 4 | | 2,4 | | 6 | | 9 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | 1 |
|  | | Итого | | 0 | | 0 | | 36 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 33,7 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 2 | | 4 | | 2,4 | | 6 | | 173 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 1 |
| Ужин | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 67 | | Суп-уха | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | | 75 | | 20 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 40 | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 13 | | Чай с сахаром | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | 0,65 | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Батон | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 120 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 6 | | 0 | | 75 | | 20 | | 0 | | 0 | | 120 | | 0 | | 0 | | 12 | | 2 | | 2 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 40 | | | 0 | | 0 | | 0,65 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
|  | | Норма соли пищевой поваренной на весь день | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 |  |
|  | | Итого за день | | 100 | | 50 | | 37 | | 0 | | 47 | | 0 | | 202 | | 246,7 | | 100 | | 240 | | 120 | | 0 | | 0 | | 33 | | 25 | | 9,4 | | 6 | | 437 | | 0 | | 71 | | 0 | | 37 | | 40 | | | 0 | | 16,7 | | 0,65 | | 2,4 | | 0 | | 6 | 1 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дети 3-7 лет, 12 часовое пребывание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| День 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| №  ТК | Наименование блюда | | Хлеб пшеничный  или хлеб зерновой | | Хлеб ржаной (ржано пшеничный) | | Мука пшеничная хлебопекарная | | Мука картофельная (крахмал) | | Крупа ( злаки) бобовые | | Макаронные изделия группы А | | Картофель ⃰ | | Овощи, зелень ⃰ | | Соки фруктовые (овощные) | | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | | Фрукты (плоды) свежие | | Фрукты (плоды) сухие | | Кондитерские изделия | | Сахар | | Масло коровье сладкосливочное | | Масло растительное | | Яйцо куриное диетическое | | Молоко, кисломолочные продукты | | Творог, творожные изделия | | Колбасные изделия | | Мясо ⃰ | | Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.) | | Рыба ⃰ | | Сметана | | | Сыр | | Чай | | Кофейный напиток | | Какао-порошок | | Соль | | Дрожжи хлебопекарные |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 25 | | | 26 | | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | | 32 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | Каша вязкая манная молочная | |  | |  | |  | |  | | 20 | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 4 | | 4 | |  | |  | | 150 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 15 | Какао с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | 1,2 | |  |  |
| 16 | Бутерброд с маслом | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 20 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 16 | | 10 | | 0 | | 0 | | 250 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 1,2 | | 0 | 0 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГП | | Сок фруктовый (овощной) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 82 | | Салат из моркови с чесноком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 58,3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 5 | | Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 20 | | 83 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 16 | |  | |  | | | 7 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 35 | | Гуляш | |  | |  | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 15 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 5 | |  | |  | |  | |  | | 83 | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 30 | | Макаронные изделия отварные с овощами | |  | |  | |  | |  | |  | | 44 | |  | | 42 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 20 | | Кисель | |  | |  | |  | | 7,5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | |  | |  | | 18 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 40 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 40 | | 50 | | 2 | | 7,5 | | 0 | | 44 | | 20 | | 198,3 | | 0 | | 0 | | 2 | | 0 | | 0 | | 18 | | 8 | | 10 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 99 | | 0 | | 0 | | | 7 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | Кисломолочный продукт | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 164 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 28 | | Булочка творожная с изюмом | |  | |  | | 40 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 8,5 | |  | | 7 | | 2 | | 1 | | 3 | | 12 | | 12,5 | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | 1,8 |
|  | | Итого | | 0 | | 0 | | 40 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 8,5 | | 0 | | 7 | | 2 | | 1 | | 3 | | 176 | | 12,5 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 1,8 |
| Ужин | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 74 | | Омлет с зелёным горошком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 28 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | | 60 | | 52 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 76 | | Чай с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | 0,65 | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Яблоко | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 120 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 28 | | 0 | | 0 | | 120 | | 0 | | 0 | | 12 | | 6 | | 0 | | 60 | | 102 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0,65 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
|  | | Норма соли пищевой поваренной на весь день | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 |  |
|  | | Итого за день | | 100 | | 50 | | 42 | | 7,5 | | 20 | | 44 | | 20 | | 226,3 | | 100 | | 0 | | 122 | | 8,5 | | 0 | | 53 | | 26 | | 11 | | 63 | | 528 | | 12,5 | | 0 | | 99 | | 0 | | 0 | | | 7 | | 0 | | 0,65 | | 0 | | 1,2 | | 6 | 1,8 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дети 3-7 лет, 12 часовое пребывание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| День 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| №  ТК | Наименование блюда | | Хлеб пшеничный  или хлеб зерновой | | Хлеб ржаной (ржано пшеничный) | | Мука пшеничная хлебопекарная | | Мука картофельная (крахмал) | | Крупа ( злаки) бобовые | | Макаронные изделия группы А | | Картофель ⃰ | | Овощи, зелень ⃰ | | Соки фруктовые (овощные) | | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | | Фрукты (плоды) свежие | | Фрукты (плоды) сухие | | Кондитерские изделия | | Сахар | | Масло коровье сладкосливочное | | Масло растительное | | Яйцо куриное диетическое | | Молоко, кисломолочные продукты | | Творог, творожные изделия | | Колбасные изделия | | Мясо ⃰ | | Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.) | | Рыба ⃰ | | Сметана | | | Сыр | | Чай | | Кофейный напиток | | Какао-порошок | | Соль | | Дрожжи хлебопекарные |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 25 | | | 26 | | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | | 32 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39 | Суп молочный с макаронными изделиями | |  | |  | |  | |  | |  | | 16 | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | | 1 | |  | |  | | 154 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 2 | Кофейный напиток с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | 2,4 | |  | |  |  |
| 3 | Бутерброд с маслом и сыром | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | 12 | |  | |  | |  | |  |  |
|  | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 16 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 14 | | 7 | | 0 | | 0 | | 254 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 12 | | 0 | | 2,4 | | 0 | | 0 | 0 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГП | | Сок фруктовый (овощной) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 83 | | Салат из моркови с зеленым горошком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 58 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 46 | | Суп «Харчо» с мясом и со сметаной | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | | 75 | | 31,5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 16 | |  | |  | | | 7 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 64 | | Тефтели из говядины | |  | |  | | 4 | |  | | 6 | |  | |  | | 18 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | | 3 | |  | |  | |  | | 45 | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 7 | | Соус красный основной | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | | 15 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 66 | | Свекла тушеная | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 179 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 9 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | | 20 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 80 | | Напиток из шиповника | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 20 | |  | | 13 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 50 | | 50 | | 7 | | 0 | | 12 | | 0 | | 75 | | 301,5 | | 0 | | 0 | | 0 | | 20 | | 0 | | 13 | | 13 | | 11 | | 3 | | 0 | | 0 | | 0 | | 61 | | 0 | | 0 | | | 27 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | Кисломолочный продукт | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 164 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 164 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Ужин | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 44 | | Рыба  по-польски | |  | |  | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 4 | | 16 | | 11 | |  | |  | |  | |  | | 67 | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 8 | | Картофельное пюре | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 128 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 5 | |  | |  | | 24 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 31 | | Чай с лимоном | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | 0,65 | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Груша | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 120 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 30 | | 0 | | 2 | | 0 | | 0 | | 0 | | 128 | | 0 | | 0 | | 0 | | 126 | | 0 | | 0 | | 12 | | 5 | | 4 | | 16 | | 35 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 67 | | | 0 | | 0 | | 0,65 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
|  | | Норма соли пищевой поваренной на весь день | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 |  |
|  | | Итого за день | | 110 | | 50 | | 9 | | 0 | | 12 | | 16 | | 203 | | 301,5 | | 100 | | 0 | | 126 | | 20 | | 30 | | 39 | | 25 | | 15 | | 19 | | 453 | | 0 | | 0 | | 61 | | 0 | | 67 | | | 27 | | 12 | | 0,65 | | 2,4 | | 0 | | 6 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дети 3-7 лет, 12 часовое пребывание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| День 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| №  ТК | Наименование блюда | | Хлеб пшеничный  или хлеб зерновой | | Хлеб ржаной (ржано пшеничный) | | Мука пшеничная хлебопекарная | | Мука картофельная (крахмал) | | Крупа ( злаки) бобовые | | Макаронные изделия группы А | | Картофель ⃰ | | Овощи, зелень ⃰ | | Соки фруктовые (овощные) | | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | | Фрукты (плоды) свежие | | Фрукты (плоды) сухие | | Кондитерские изделия | | Сахар | | Масло коровье сладкосливочное | | Масло растительное | | Яйцо куриное диетическое | | Молоко, кисломолочные продукты | | Творог, творожные изделия | | Колбасные изделия | | Мясо ⃰ | | Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.) | | Рыба ⃰ | | Сметана | | | Сыр | | Чай | | Кофейный напиток | | Какао-порошок | | Соль | | Дрожжи хлебопекарные |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 25 | | | 26 | | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | | 32 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 85 | Макаронные изделия, запеченные с сыром | |  | |  | |  | |  | |  | | 53 | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | 12,8 | |  | |  | |  | |  |  |
| 12 | Чай без сахара | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | 0,65 | |  | |  | |  |  |
| 16 | Бутерброд с маслом | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | Конфеты (или пастила, или мармелад, или зефир, или шоколад) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | 20 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 53 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 20 | | 0 | | 12 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 12,8 | | 0,65 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГП | | Сок фруктовый (овощной) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | | Сельдь с луком репчатым | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 10 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 48 | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 25 | | Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной | |  | |  | |  | |  | | 5 | |  | | 75 | | 35 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 16 | |  | |  | | | 7 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 71 | | Голубцы ленивые | |  | |  | |  | |  | | 5 | |  | |  | | 53 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | | 32 | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 7 | | Соус красный основной | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | | 15 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 8 | | Картофельное пюре | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 128 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 5 | |  | |  | | 24 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 20 | | Кисель | |  | |  | |  | | 7,5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | |  | |  | | 18 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 50 | | 50 | | 3 | | 7,5 | | 10 | | 0 | | 203 | | 113 | | 0 | | 0 | | 2 | | 0 | | 0 | | 18 | | 9 | | 11 | | 0 | | 24 | | 0 | | 0 | | 48 | | 0 | | 48 | | | 7 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | Кисломолочный продукт | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 164 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 164 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Ужин | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 68 | | Запеканка морковная с молоком сгущенным | | 5 | |  | |  | |  | | 20 | |  | |  | | 217 | |  | |  | |  | |  | |  | | 7 | | 11 | |  | | 5 | | 60 | |  | |  | |  | |  | |  | | | 5 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 86 | | Бутерброд с джемом | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 8 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 15 | | Какао с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | 1,2 | |  |  |
| ГП | | Банан | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 120 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 35 | | 0 | | 0 | | 0 | | 20 | | 0 | | 0 | | 217 | | 0 | | 0 | | 120 | | 0 | | 8 | | 19 | | 11 | | 0 | | 5 | | 160 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 5 | | 0 | | 0 | | 0 | | 1,2 | | 0 | 0 |
|  | | Норма соли пищевой поваренной на весь день | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 |  |
|  | | Итого за день | | 115 | | 50 | | 3 | | 7,5 | | 30 | | 53 | | 203 | | 330 | | 100 | | 0 | | 122 | | 0 | | 58 | | 37 | | 32 | | 11 | | 5 | | 348 | | 0 | | 0 | | 48 | | 0 | | 48 | | | 12 | | 12,8 | | 0,65 | | 0 | | 1,2 | | 6 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дети 3-7 лет, 12 часовое пребывание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| День 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| №  ТК | Наименование блюда | | Хлеб пшеничный  или хлеб зерновой | | Хлеб ржаной (ржано пшеничный) | | Мука пшеничная хлебопекарная | | Мука картофельная (крахмал) | | Крупа ( злаки) бобовые | | Макаронные изделия группы А | | Картофель ⃰ | | Овощи, зелень ⃰ | | Соки фруктовые (овощные) | | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | | Фрукты (плоды) свежие | | Фрукты (плоды) сухие | | Кондитерские изделия | | Сахар | | Масло коровье сладкосливочное | | Масло растительное | | Яйцо куриное диетическое | | Молоко, кисломолочные продукты | | Творог, творожные изделия | | Колбасные изделия | | Мясо ⃰ | | Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.) | | Рыба ⃰ | | Сметана | | | Сыр | | Чай | | Кофейный напиток | | Какао-порошок | | Соль | | Дрожжи хлебопекарные |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 25 | | | 26 | | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | | 32 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 50 | Каша вязкая рисовая молочная | |  | |  | |  | |  | | 25 | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 4 | | 4 | |  | |  | | 150 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 2 | Кофейный напиток с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | 2,4 | |  | |  |  |
| 3 | Бутерброд с маслом и сыром | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | 12 | |  | |  | |  | |  |  |
|  | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 25 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 16 | | 10 | | 0 | | 0 | | 250 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 12 | | 0 | | 2,4 | | 0 | | 0 | 0 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГП | | Сок фруктовый (овощной) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | Салат из свеклы с зеленым горошком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 58 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 52 | | Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом птицы | |  | |  | |  | |  | |  | | 10 | | 75 | | 28 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | | 37 | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 53 | | Капуста, тушеная с мясом | |  | |  | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 222 | |  | |  | |  | |  | |  | | 5 | | 7 | |  | |  | |  | |  | |  | | 111 | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 9 | | Компот из сухофруктов | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 26 | |  | | 15 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 50 | | 50 | | 2 | | 0 | | 0 | | 10 | | 75 | | 308 | | 0 | | 0 | | 0 | | 26 | | 0 | | 20 | | 9 | | 5 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 111 | | 37 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | Кисломолочный продукт | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 164 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 36 | | Сушка на сметане | |  | |  | | 35 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 10 | | 3 | | 0,9 | | 10 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | | 27 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 0 | | 0 | | 35 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 10 | | 3 | | 0,9 | | 10 | | 164 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 27 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Ужин | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61 | | Картофельная запеканка (рулет) с овощами и рыбой | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 165 | | 42 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | | 4 | |  | |  | |  | |  | |  | | 30 | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 89 | | Соус сметанный | |  | |  | | 1 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 1 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | | 5 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 54 | | Компот из свежих фруктов | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 45 | |  | |  | | 13 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Яблоко | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 120 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 30 | | 0 | | 1 | | 0 | | 0 | | 0 | | 165 | | 42 | | 0 | | 0 | | 165 | | 0 | | 0 | | 13 | | 1 | | 6 | | 4 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 30 | | | 5 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
|  | | Норма соли пищевой поваренной на весь день | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 |  |
|  | | Итого за день | | 110 | | 50 | | 38 | | 0 | | 25 | | 10 | | 240 | | 350 | | 100 | | 0 | | 165 | | 26 | | 0 | | 59 | | 23 | | 11,9 | | 14 | | 414 | | 0 | | 0 | | 111 | | 37 | | 30 | | | 32 | | 12 | | 0 | | 2,4 | | 0 | | 6 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дети 3-7 лет, 12 часовое пребывание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| День 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| №  ТК | Наименование блюда | | Хлеб пшеничный  или хлеб зерновой | | Хлеб ржаной (ржано пшеничный) | | Мука пшеничная хлебопекарная | | Мука картофельная (крахмал) | | Крупа ( злаки) бобовые | | Макаронные изделия группы А | | Картофель ⃰ | | Овощи, зелень ⃰ | | Соки фруктовые (овощные) | | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | | Фрукты (плоды) свежие | | Фрукты (плоды) сухие | | Кондитерские изделия | | Сахар | | Масло коровье сладкосливочное | | Масло растительное | | Яйцо куриное диетическое | | Молоко, кисломолочные продукты | | Творог, творожные изделия | | Колбасные изделия | | Мясо ⃰ | | Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.) | | Рыба ⃰ | | Сметана | | | Сыр | | Чай | | Кофейный напиток | | Какао-порошок | | Соль | | Дрожжи хлебопекарные |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 25 | | | 26 | | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | | 32 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 37 | Омлет натуральный с маслом | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | | 45 | | 65 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 38 | Зелёный горошек или кукуруза консер. отварные | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | | 60 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 15 | Какао с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | 1,2 | |  |  |
| 16 | Бутерброд с маслом | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 60 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 12 | | 12 | | 0 | | 45 | | 165 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 1,2 | | 0 | 0 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГП | | Сок фруктовый (овощной) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 69 | | Овощи натуральные солёные (или свежие) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 60 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 57 | | Суп картофельный с клёцками, с мясом птицы или суп-лапша с мясом птицы | |  | |  | | 10 | |  | |  | |  | | 44 | | 23 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 4 | | 2 | | 2,5 | | 15 | |  | |  | |  | | 37 | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 29 | | Котлеты, биточки, шницели рыбные | | 19 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 4 | | 10 | | 11 | |  | |  | |  | |  | | 53 | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 7 | | Соус красный основной | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | | 15 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 59 | | Рис отварной с овощами | |  | |  | |  | |  | | 45 | |  | |  | | 42 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 20 | | Кисель | |  | |  | |  | | 7,5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | |  | |  | | 18 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 40 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 59 | | 50 | | 13 | | 7,5 | | 45 | | 0 | | 44 | | 146 | | 0 | | 0 | | 2 | | 0 | | 0 | | 18 | | 12 | | 6 | | 12,5 | | 26 | | 0 | | 0 | | 0 | | 37 | | 53 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | Кисломолочный продукт | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 164 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 164 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Ужин | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 92 | | Рагу из овощей | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 50 | | 185 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 4 | | 4 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 76 | | Чай с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | 0,65 | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Груша | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 120 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 50 | | 185 | | 0 | | 0 | | 120 | | 0 | | 0 | | 12 | | 4 | | 4 | | 0 | | 50 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0,65 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
|  | | Норма соли пищевой поваренной на весь день | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 |  |
|  | | Итого за день | | 119 | | 50 | | 13 | | 7,5 | | 45 | | 0 | | 94 | | 391 | | 100 | | 0 | | 122 | | 0 | | 30 | | 42 | | 28 | | 10 | | 57,5 | | 405 | | 0 | | 0 | | 0 | | 37 | | 53 | | | 0 | | 0 | | 0,65 | | 0 | | 1,2 | | 6 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дети 3-7 лет, 12 часовое пребывание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| День 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| №  ТК | Наименование блюда | | Хлеб пшеничный  или хлеб зерновой | | Хлеб ржаной (ржано пшеничный) | | Мука пшеничная хлебопекарная | | Мука картофельная (крахмал) | | Крупа ( злаки) бобовые | | Макаронные изделия группы А | | Картофель ⃰ | | Овощи, зелень ⃰ | | Соки фруктовые (овощные) | | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | | Фрукты (плоды) свежие | | Фрукты (плоды) сухие | | Кондитерские изделия | | Сахар | | Масло коровье сладкосливочное | | Масло растительное | | Яйцо куриное диетическое | | Молоко, кисломолочные продукты | | Творог, творожные изделия | | Колбасные изделия | | Мясо ⃰ | | Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.) | | Рыба ⃰ | | Сметана | | | Сыр | | Чай | | Кофейный напиток | | Какао-порошок | | Соль | | Дрожжи хлебопекарные |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 25 | | | 26 | | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | | 32 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 93 | Запеканка из творога с молоком сгущенным | | 5 | |  | | 11 | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 9 | | 5 | |  | | 4 | | 40 | | 132 | |  | |  | |  | |  | | | 5 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 2 | Кофейный напиток с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | 2,4 | |  | |  |  |
| 3 | Бутерброд с маслом и сыром | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | 12 | |  | |  | |  | |  |  |
|  | Итого | | 35 | | 0 | | 11 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 21 | | 11 | | 0 | | 4 | | 140 | | 132 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 5 | | 12 | | 0 | | 2,4 | | 0 | | 0 | 0 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГП | | Сок фруктовый (овощной) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 81 | | Салат из свеклы с чесноком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 58,3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 34 | | Щи из свежей капусты, с мясом и со сметаной | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 30 | | 81 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 16 | |  | |  | | | 7 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 6 | | Котлеты, биточки, шницели из говядины | | 15 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 7 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 5 | | 3,5 | | 14 | |  | |  | | 59 | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 7 | | Соус красный основной | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | | 15 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 93 | | Горошница | |  | |  | |  | |  | | 72 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 5 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 87 | | Напиток витаминизированный «Валетек» | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 240 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 40 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 55 | | 50 | | 3 | | 0 | | 72 | | 0 | | 30 | | 161,3 | | 0 | | 240 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 9 | | 10 | | 3,5 | | 14 | | 0 | | 0 | | 75 | | 0 | | 0 | | | 7 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | Кисломолочный продукт | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 164 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 11 | | Пирог открытый с яблоками | |  | |  | | 39 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 30 | |  | |  | | 8 | | 2 | | 1 | | 3 | | 16 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | 1 |
|  | | Итого | | 0 | | 0 | | 39 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 30 | | 0 | | 0 | | 8 | | 2 | | 1 | | 3 | | 180 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 1 |
| Ужин | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 45 | | Каша вязкая пшенная молочная | |  | |  | |  | |  | | 25 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 4 | | 4 | |  | |  | | 150 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 16 | | Бутерброд с маслом | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 13 | | Чай с сахаром | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | 0,65 | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 25 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 16 | | 10 | | 0 | | 0 | | 150 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0,65 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
|  | | Норма соли пищевой поваренной на весь день | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 |  |
|  | | Итого за день | | 120 | | 50 | | 53 | | 0 | | 97 | | 0 | | 30 | | 161,3 | | 100 | | 240 | | 30 | | 0 | | 0 | | 45 | | 32 | | 11 | | 10,5 | | 484 | | 132 | | 0 | | 75 | | 0 | | 0 | | | 12 | | 12 | | 0,65 | | 2,4 | | 0 | | 6 | 1 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дети 3-7 лет, 12 часовое пребывание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| День 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| №  ТК | Наименование блюда | | Хлеб пшеничный  или хлеб зерновой | | Хлеб ржаной (ржано пшеничный) | | Мука пшеничная хлебопекарная | | Мука картофельная (крахмал) | | Крупа ( злаки) бобовые | | Макаронные изделия группы А | | Картофель ⃰ | | Овощи, зелень ⃰ | | Соки фруктовые (овощные) | | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | | Фрукты (плоды) свежие | | Фрукты (плоды) сухие | | Кондитерские изделия | | Сахар | | Масло коровье сладкосливочное | | Масло растительное | | Яйцо куриное диетическое | | Молоко, кисломолочные продукты | | Творог, творожные изделия | | Колбасные изделия | | Мясо ⃰ | | Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.) | | Рыба ⃰ | | Сметана | | | Сыр | | Чай | | Кофейный напиток | | Какао-порошок | | Соль | | Дрожжи хлебопекарные |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 25 | | | 26 | | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | | 32 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Суп молочный с крупой | |  | |  | |  | |  | | 15 | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 4 | | 1 | |  | |  | | 180 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 15 | Какао с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | 1,2 | |  |  |
| 16 | Бутерброд с маслом | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 63 | Яйцо отварное | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 40 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | Итого | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 15 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 16 | | 7 | | 0 | | 40 | | 280 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 1,2 | | 0 | 0 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГП | | Сок фруктовый (овощной) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 56 | | Салат из соленых огурцов с луком репчатым | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 58 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 3 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 18 | | Суп крестьянский с мясом и со сметаной | |  | |  | |  | |  | | 10 | |  | | 25 | | 25 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2,5 | | 2,5 | |  | |  | |  | |  | | 16 | |  | |  | | | 7 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 40 | | Рыба, тушеная в сметанном соусе | |  | |  | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 44 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | | 7 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 96 | | | 8 | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 8 | | Картофельное пюре | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 128 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 5 | |  | |  | | 24 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 9 | | Компот из сухофруктов | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 26 | |  | | 15 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 55 | | 50 | | 2 | | 0 | | 10 | | 0 | | 153 | | 127 | | 0 | | 0 | | 0 | | 26 | | 0 | | 15 | | 9,5 | | 12,5 | | 0 | | 24 | | 0 | | 0 | | 16 | | 0 | | 96 | | | 15 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | Кисломолочный продукт | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 164 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники) | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 30 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 30 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 164 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| Ужин | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 55 | | Вареники ленивые с маслом сливочным | |  | |  | | 22 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 14 | | 6 | |  | | 14 | |  | | 149 | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
| 76 | | Чай с молоком | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 12 | |  | |  | |  | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | 0,65 | |  | |  | |  |  |
| ГП | | Апельсин | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 120 | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |
|  | | Итого | | 0 | | 0 | | 22 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 120 | | 0 | | 0 | | 26 | | 6 | | 0 | | 14 | | 50 | | 149 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0,65 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
|  | | Норма соли пищевой поваренной на весь день | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | 6 |  |
|  | | Итого за день | | 80 | | 50 | | 24 | | 0 | | 25 | | 0 | | 153 | | 127 | | 100 | | 0 | | 120 | | 26 | | 30 | | 57 | | 22,5 | | 12,5 | | 54 | | 518 | | 149 | | 0 | | 16 | | 0 | | 96 | | | 15 | | 0 | | 0,65 | | 0 | | 1,2 | | 6 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Хлеб пшеничный  или хлеб зерновой | Хлеб ржаной (ржано пшеничный) | Мука пшеничная хлебопекарная | Мука картофельная (крахмал) | Крупа ( злаки) бобовые | Макаронные изделия группы А | Картофель ⃰ | Овощи, зелень ⃰ | Соки фруктовые (овощные) | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | Фрукты (плоды) свежие | Фрукты (плоды) сухие | Кондитерские изделия | Сахар | Масло коровье сладкосливочное | Масло растительное | Яйцо куриное диетическое | Молоко, кисломолочные продукты | Творог, творожные изделия | Колбасные изделия | Мясо ⃰ | Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.) | Рыба ⃰ | Сметана | Сыр | Чай | | Кофейный напиток | | Какао-порошок | | Соль | | Дрожжи хлебопекарные |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 |
| Итого за 10 дней | 1024 | 500 | 282 | 30 | 426 | 123 | 1434 | 2523 | 1000 | 480 | 1169 | 106,5 | 194,3 | 468,75 | 255 | 113,3 | 241 | 4353 | 399,5 | 71 | 563 | 252 | 389 | 112 | 65,5 | 5,85 | | 12 | | 6 | | 60 | | 4,8 |
| Среднее значение за 10 дней | 102,4 | 50 | 28,2 | 3 | 42,6 | 12,3 | 143,4 | 252,3 | 100 | 48 | 116,9 | 10,65 | 19,43 | 46,875 | 25,5 | 11,33 | 24,1 | 435,3 | 39,95 | 7,1 | 56,3 | 25,2 | 38,9 | 11,2 | 6,55 | | 0,585 | | 1,2 | | 0,6 | | 6 | 0,48 |
| Норма продуктов питания согласно санитарным нормам и правилам | 100 | 50 | 29 | 3 | 43 | 12 | 140 | 260 | 100 | 50 | 114 | 11 | 20 | 47 | 26 | 11 | 24 | 450 | 40 | 7 | 55 | 24 | 37 | 11 | 6,4 | | 0,6 | | 1,2 | | 0,6 | | 6 | 0,5 |
| Процент удовлетворения от норм питания | 102,40 | 100,00 | 97,24 | 100,00 | 99,07 | 102,50 | 102,43 | 97,03 | 100,00 | 96,00 | 102,54 | 96,82 | 97,15 | 99,73 | 98,08 | 103,00 | 100,42 | 96,73 | 99,88 | 101,43 | 102,36 | 105,00 | 105,14 | 101,82 | 102,34 | | 97,50 | | 100,00 | | 100,00 | | 100,00 | 96,00 |
| Процент отклонения от норм питания | 2,40 | 0,00 | -2,76 | 0,00 | -0,93 | 2,50 | 2,43 | -2,97 | 0,00 | -4,00 | 2,54 | -3,18 | -2,85 | -0,27 | -1,92 | 3,00 | 0,42 | -3,27 | -0,12 | 1,43 | 2,36 | 5,00 | 5,14 | 1,82 | 2,34 | | -2,50 | | 0,00 | | 0.00 | | 0,00 | -4,00 |

Примечание: ⃰ согласно приложения 10 СанПиНа 2.4.1.3049-13 при формировании меню ведется подсчет норм нетто сырья продуктов питания – картофеля, овощей, мяса, птицы, рыбы.

1 – согласно требований приложения 10 СанПиНа 2.4.1.3049-13 допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания + - 5%.

При составлении меню-требования следует учитывать нормы продуктов брутто сырья согласно технологическим картам!!!

День: понедельник

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  TK | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины  (мг) | | | Минеральные в-ва | |
| Б | Ж | У | В1 | в2 | С | Са | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | и | 12 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | |
| 65 | Каша гречневая рассыпчатая | ISO | 6,07 | 5,74 | 29,86 | 197,00 | 0,04 | 0,02 | 0,00 | 10,19 | 0,50 |
| 13 | Чай с сахаром | 180/12 | 0,00 | 0,00 | 11,98 | 43,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,35 | 0,06 |
| 16 | Бутерброд с маслом | 30/6 | 2,31 | 5,19 | 14,63 | 116,00 | 0,03 | 0,02 | 0,00 | 6,72 | 0,34 |
|  | Итого |  | 8,38 | 10,93 | 56,47 | 356,00 | 0,07 | 0,04 | 0,00 | 17,26 | 0,90 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | |
| ГП | Сок фруктовый (овощной) | 100 | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
|  | Итого |  | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
| Обед | | | | | | | | | | | |
| 88 | Икра кабачковая (промышленного производства) | 60 | 0,72 | 2,82 | 4,62 | 46,80 | 0,02 | 0,02 | 5,76 | 19,20 | 0,48 |
| 41 | Суп картофельный с мясными фрикадельками | 215/35 | 6,50 | 5,30 | 14,52 | 191,00 | 0,14 | 0,08 | 10,52 | 31,07 | 1,60 |
| 19 | Жаркое по-домашнему | 220 | 9,13 | 11,78 | 18,21 | 205,30 | 0,14 | 0,02 | 10,11 | 74,35 | 1,20 |
| 20 | Кисель | 200 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 60,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,48 | 0,00 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 40 | 3,20 | 0,40 | 19,28 | 94,40 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 9,60 | 0,80 |
| ГП | Хлеб ржаной (ржано- пшеничный) | 50 | 2,80 | 0,60 | 24,70 | 116,00 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 12,00 | 1,60 |
|  | Итого |  | 22,35 | 20,90 | 99,33 | 713,50 | 0,42 | 0,16 | 26,39 | 146,70 | 5,68 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | Кисломолочный продукт | 160 | 4,64 | 5,12 | 6,40 | 94,40 | 0,04 | 0,28 | | 1,12 | 192,00 | | 0,16 | |
| 72 | "Гребешок" из дрожжевого теста | 70 | 5,30 | 4,75 | 29,50 | 183,30 | 0,11 | 0,04 | | 0,26 | 37,99 | | 0,87 | |
|  | Итого |  | 9,94 | 9,87 | 35,90 | 277,70 | 0,15 | 0,32 | | 1,38 | 229,99 | | 1,03 | |
| Ужин2 | | | | | | | | | | | | | | |
| 58 | Рыба, тушеная с овощами | 90 | 8,62 | 4,47 | 38,98 | 91,13 | 0,07 | | 0,09 | 3,57 | | 33,85 | | 0,70 |
| 17 | Салат картофельный с зеленым горошком | 60 | 1,22 | 3,18 | 7,90 | 66,00 | 0,06 | | 0,05 | 9,80 | | 8,48 | | 0,49 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 30 | 2,40 | 0,30 | 14,46 | 70,80 | 0,05 | | 0,02 | 0,00 | | 7,20 | | 0,60 |
| 2 | Кофейный напиток с молоком | 180 | 1,50 | 1,50 | 12,50 | 58,00 | 0,02 | | 0,01 | 0,65 | | 102,00 | | 0,03 |
| ГП | Яблоко[[1]](#footnote-1) (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак) | 120 | 0,43 | 0,43 | 10,34 | 49,64 | 0,03 | | 0,02 | 10,56 | | 16,90 | | 2,32 |
|  | Итого |  | 14,17 | 9,88 | 84,18 | 335,57 | 0,23 | | 0,19 | 24,58 | | 168,43 | | 4,14 |
|  |  |  | Б | Ж | У | Эн/ц | в, | | в2 | С | | Са | | Fe |
|  | Итого за день |  | 55,04 | 51,68 | 285,98 | 1728,77 | 0,88 | | 0,72 | 54,35 | | 569,38 | | 11,95 |
|  | Суточная потребность |  | 54,00 | 60,00 | 261,00 | 1800,00 | 0,90 | | 1,00 | 50,00 | | 900,00 | | 10,00 |
|  | Процент удовлетворения суточной потребности |  | 101,93 | 86,13 | 109,57 | 96,04 | 97,78 | | 72,00 | 108,70 | | 63,26 | | 119,50 |

Примечание: ГП - готовый продукт.

1. - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.
2. - согласно тербований п 15.11 СанПиНа 2.4.1.3049-13 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина.

Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: вторник

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7лет, 12 часовое пребывание

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины | | (мг) | Минеральные в-ва | |
| JfsTK | Б | Ж | У | в, | В2 | С | Са | Ге |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|  |  |  |  |  | Завтрак | |  |  |  |  |  |
| 84 | Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными "Геркулес" | 200 | 6,36 | 9,34 | 20,88 | 191,00 | 0,13 | 0,10 | 1,95 | 189,05 | 0,82 |
| 15 | Какао с молоком | ISO | 1,50 | 1,60 | 12,10 | 60,00 | 0,02 | 0,01 | 0,65 | 100,00 | 0,02 |
| 16 | Бутерброд с маслом | 30/6 | 2,31 | 5,19 | 14,63 | 116,00 | 0,03 | 0,02 | 0,00 | 6,72 | 0,34 |
|  | Итого |  | 10,17 | 16,13 | 47,61 | 367,00 | 0,18 | 0,13 | 2,60 | 295,77 | 1,18 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | |
| ГП | Сок фруктовый (овощной) | 100 | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
|  | Итого |  | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
| Обед | | | | | | | | | | | |
| 24 | Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым | 60 | 1,46 | 3,08 | 4,29 | 50,00 | 0,05 | 0,03 | 5,80 | 13,80 | 0,43 |
| 97 | Свекольник, с мясом и со сметаной | 250/10/6 | 4,22 | 6,50 | 13,77 | 145,00 | 0,09 | 0,06 | 9,95 | 47,51 | 1,64 |
| 95 | Плов с птицей | 80 | 8,20 | 6,32 | 3,23 | 107,00 | 0,02 | 0,01 | 1,81 | 18,62 | 0,72 |
| 9 | Компот из сухофруктов | 200 | 0,55 | 0,00 | 26,12 | 107,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 55,80 | 0,00 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 40 | 3,20 | 0,40 | 19,28 | 94,40 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 9,60 | 0,80 |
| ГП | Хлеб ржаной (ржано- пшеничный) | 50 | 2,80 | 0,60 | 24,70 | 116,00 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 12,00 | 1,60 |
|  | Итого |  | 20,43 | 16,90 | 91,39 | 619,40 | 0,28 | 0,14 | 18,06 | 157,33 | 5,19 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полдник | | | | | | | | | | | |
| 21 | Кисломолочный продукт | 160 | 4,64 | 5,12 | 6,40 | 94,40 | 0,04 | 0,28 | 1,12 | 192,00 | 0,16 |
| ГП | Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники) | 30 | 0,90 | 1,20 | 21,00 | 87,18 | 0,02 | 0,01 | 0,00 | 3,60 | 0,24 |
|  | Итого |  | 5,54 | 6,32 | 27,40 | 181,58 | 0,06 | 0,29 | 1,12 | 195,60 | 0,40 |
| Ужин2 | | | | | | | | | | | |
| 49 | Сырники с морковью с молоком сгущенным | 150/20 | 15,49 | 19,27 | 50,62 | 409,26 | 0,13 | 0,01 | 1,13 | 377,00 | 1,41 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 76 | Чай с молоком | 180/12 | 0,80 | 1,00 | 13,50 | 56,00 | 0,02 | 0,07 | 0,65 | 60,35 | 0,09 |
| ГП | Груша' (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак) | 120 | 0,44 | 0,33 | 11,13 | 50,76 | 0,02 | 0,03 | 5,40 | 20,52 | 2,49 |
|  | Итого |  | 16,73 | 20,60 | 75,25 | 516,02 | 0,17 | 0,11 | 7,18 | 457,87 | 3,99 |
|  |  |  | Б | Ж | У | Эн/ц | В1 | в2 | С | Са | Fe |
|  | Итого за день |  | 53,07 | 60,05 | 251,75 | 1730,00 | 0,70 | 0,68 | 30,96 | 1113,57 | 10,96 |
|  | Суточная потребность |  | 54,00 | 60,00 | 261,00 | 1800,00 | 0,90 | 1,00 | 50,00 | 900,00 | 10,00 |
|  | Процент удовлетворения суточной потребности |  | 98,28 | 100,08 | 96,46 | 96,11 | 77,78 | 68,00 | 61,92 | 123,73 | 109,60 |

Примечание: ГП - готовый продукт.

1 - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

2 - согласно тербований п 15.11 СанПиНа 2.4.1.3049-13 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: среда

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| М ТК | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины | | (мг) | Минеральные в-ва | |
| Б | Ж | У | В1 | в 2 | С | Са | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | |
| 68 | Каша вязкая пшеничная молочная | 200 | 6,48 | 8,36 | 24,40 | 196,00 | 0,11 | 0,10 | 1,95 | 186,67 | 0,98 |
| 2 | Кофейный напиток с молоком | 180 | 1,50 | 1,50 | 12,50 | 58,00 | 0,02 | 0,01 | 0,65 | 102,00 | 0,03 |
| 3 | Бутерброд с маслом и сыром | 30/6/11 | 4,84 | 8,38 | 14,63 | 156,00 | 0,03 | 0,02 | 0,18 | 116,72 | 0,46 |
|  | Итого |  | 12,82 | 18,24 | 51,53 | 410,00 | 0,16 | 0,13 | 2,78 | 405,39 | 1,47 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | |
| ГП | Сок фруктовый (овощной) | 100 | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
|  | Итого |  | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
| Обед | | | | | | | | | | | |
| 75 | Салат из свеклы с сыром | 60 | 1,68 | 3,49 | 4,43 | 57,33 | 0,01 | 0,00 | 4,43 | 57,21 | 0,77 |
| 47 | Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы | 250/15 | 6,50 | 5,20 | 22,09 | 150,00 | 0,21 | 0,08 | 6,10 | 35,89 | 1,30 |
| 26 | Колбасные изделия отварные | 70 | 7,98 | 10,30 | 0,84 | 140,30 | 0,03 | 0,06 | 0,00 | 18,20 | 1,10 |
| 91 | Картофельное пюре | 90 | 1,83 | 3,14 | 10,84 | 85,20 | 0,08 | 0,06 | 10,77 | 27,71 | 0,64 |
| 27 | Капуста тушеная | 90 | 1,80 | 2,74 | 5,41 | 61,40 | 0,03 | 0,03 | 15,40 | 51,43 | 0,69 |
| 87 | Напиток  витаминизированный "Валетек" | 240 | 0,00 | 0,00 | 23,28 | 90,00 | 0,37 | 0,41 | 24,00 | 0,00 | 0,00 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 40 | 3,20 | 0,40 | 19,28 | 94,40 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 9,60 | 0,80 |
| ГП | Хлеб ржаной (ржано- пшеничный) | 50 | 2,80 | 0,60 | 24,70 | 116,00 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 12,00 | 1,60 |
|  | Итого |  | 25,79 | 25,87 | 110,87 | 794,63 | 0,85 | 0,68 | 60,70 | 212,04 | 6,90 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полдник | | | | | | | | | | | |
| 21 | Кисломолочный продукт | 160 | 4,64 | 5,12 | 6,40 | 94,40 | 0,04 | 0,28 | 1,12 | 192,00 | 0,16 |
| 43 | Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем | 70 | 5,09 | 5,49 | 28,31 | 185,00 | 0,08 | 0,07 | 10,30 | 35,25 | 0,78 |
|  | Итого |  | 9,73 | 10,61 | 34,71 | 279,40 | 0,12 | 0,35 | 11,42 | 227,25 | 0,94 |
| Ужин2 | | | | | | | | | | | |
| 67 | Суп-уха \* | 250 | 5,30 | 6,50 | 25,30 | 150,30 | 0,14 | 0,080 | 12,05 | 26,62 | 1,20 |
| 13 | Чай с сахаром | 180/12 | 0,00 | 0,00 | 11,98 | 43,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,35 | 0,06 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 30 | 2,40 | 0,30 | 14,46 | 70,80 | 0,05 | 0,02 | 0,00 | 7,20 | 0,60 |
| ГП | Банан1 (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак) | 120 | 1,09 | 0,37 | 15,12 | 69,12 | 0,02 | 0,05 | 7,20 | 5,76 | 0,42 |
|  | Итого |  | 8,79 | 7,17 | 66,86 | 333,22 | 0,21 | 0,15 | 19,25 | 39,93 | 2,28 |
|  |  |  | Б | Ж | У | Эн/ц | В1 | в2 | С | Са | Fe |
|  | Итого за день |  | 57,33 | 61,99 | 274,07 | 1863,25 | 1,35 | 1,32 | 96,15 | 891,61 | 11,79 |
|  | Суточная потребность |  | 54,00 | 60,00 | 261,00 | 1800,00 | 0,90 | 1,00 | 50,00 | 900,00 | 10,00 |
|  | Процент удовлетворения суточной потребности |  | 106,17 | 103,32 | 105,01 | 103,51 | 150,00 | 132,00 | 192,30 | 99,07 | 117,90 |

Примечание: ГП - готовый продукт.

1 - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

2- согласно тербований п 15.11 СанПиНа 2.4.1.3049-13 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: четверг

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7лет, 12 часовое пребывание

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №ТК | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины | | (мг) | Минеральные в-ва | |
| Б | Ж | У | в, | В2 | С | Са | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | |
| 32 | Каша вязкая манная молочная | 200 | 6,22 | 8,30 | 24,36 | 196,00 | 0,08 | 0,10 | 1,95 | 182,71 | 0,31 |
| 15 | Какао с молоком | 180 | 1,50 | 1,60 | 12,10 | 60,00 | 0,02 | 0,01 | 0,65 | 100,00 | 0,02 |
| 16 | Бутерброд с маслом | 30/6 | 2,31 | 5,19 | 14,63 | 116,00 | 0,03 | 0,02 | 0,00 | 6,72 | 0,34 |
|  | Итого |  | 10,03 | 15,09 | 51,09 | 372,00 | 0,13 | 0,13 | 2,60 | 289,43 | 0,67 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | |
| ГП | Сок фруктовый (овощной) | 100 | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
|  | Итого |  | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
| Обед | | | | | | | | | | | |
| 82 | Салат из моркови с чесноком | 60 | 0,77 | 3,06 | 4,20 | 47,00 | 0,030 | 0,02 | 2,93 | 29,76 | 0,41 |
| 5 | Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной | 250/10/6 | 3,52 | 5,98 | 9,78 | 117,00 | 0,05 | 0,03 | 9,74 | 43,14 | 1,09 |
| 35 | Гуляш | 50/50 | 7,50 | 9,50 | 3,09 | 206,00 | 0,05 | 0,03 | 1,00 | 4,74 | 0,23 |
| 30 | Макаронные изделия отварные с овощами | 150 | 4,35 | 6,30 | 30,83 | 205,95 | 0,06 | 0,02 | 3,56 | 15,75 | 0,99 |
| 20 | Кисель | 200 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 60,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,48 | 0,00 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 40 | 3,20 | 0,40 | 19,28 | 94,40 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 9,60 | 0,80 |
| ГП | Хлеб ржаной (ржано- пшеничный) | 50 | 2,80 | 0,60 | 24,70 | 116,00 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 12,00 | 1,60 |
|  | Итого |  | 22,14 | 25,84 | 109,88 | 846,35 | 0,31 | 0,14 | 17,23 | 115,47 | 5,12 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полдник | | | | | | | | | | | |
| 21 | Кисломолочный продукт | 160 | 4,64 | 5,12 | 6,40 | 94,40 | 0,04 0,28 | | 1,12 | 192,00 | 0,16 |
| 28 | Булочка творожная с изюмом | 70 | 6,48 | 4,96 | 39,39 | 168,30 | 0,08 0,07 | | 0,22 | 47,72 | 0,87 |
|  | Итого |  | 11,12 | 10,08 | 45,79 | 262,70 | 0,12 1 0,35 | | 1,34 | 239,72 | 1,03 |
| Ужин2 | | | | | | | | | | | |
| 74 | Омлет с зеленым горошком | 140 | 9,20 | 12,18 | 5,19 | 165,00 | 0,08 | 0,06 | 3,53 | 104,30 | 1,64 |
| 76 | Чай с молоком | 180/12 | 0,80 | 1,00 | 13,50 | 56,00 | 0,02 | 0,07 | 0,65 | 60,35 | 0,09 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 30 | 2,40 | 0,30 | 14,46 | 70,80 | 0,05 | 0,02 | 0,00 | 7,20 | 0,60 |
| ГП | Яблоко1 (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак) | 120 | 0,43 | 0,43 | 10,34 | 49,64 | 0,03 | 0,02 | 10,56 | 16,90 | 2,32 |
|  | Итого |  | 12,83 | 13,91 | 43,49 | 341,44 | 0,18 | 0,17 | 14,74 | 188,75 | 4,65 |
|  |  |  | Б | Ж | У | Эн/ц | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Итого за день |  | 56,32 | 65,02 | 260,35 | 1868,49 | 0,75 | 0,80 | 37,91 | 840,37 | 11,67 |
|  | Суточная потребность |  | 54,00 | 60,00 | 261,00 | 1800,00 | 0,90 | 1,00 | 50,00 | 900,00 | 10,00 |
|  | Процент удовлетворения (уточной потребности |  | 104,30 | 108,37 | 99,75 | 103,81 | 83,33 | 80,00 | 75,82 | 93,37 | 116,70 |

Примечание: ГП-готовый продукт.

1 - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

2- согласно тербований п 15.11 СанПиНа 2.4.1.3049-13 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: пятница

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МТК | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины | | (мг) | Минеральные в-ва | |
| Б | Ж | У | В1 | В2 | С | Са | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | |
| 39 | Суп молочный с макаронными изделиями | 200 | 5,85 | 5,81 | 19,99 | 155,00 | 0,08 | 0,14 | 1,00 | 188,00 | 0,36 |
| 2 | Кофейный напиток с молоком | 180 | 1,50 | 1,S0 | 12,50 | 58,00 | 0,02 | 0,01 | 0,65 | 102,00 | 0,03 |
| 3 | Бутерброд с маслом и сыром | 30/6/11 | 4,84 | 8,38 | 14,63 | 156,00 | 0,03 | 0,02 | 0,18 | 116,72 | 0,46 |
|  | Итого |  | 12,19 | 15,69 | 47,12 | 369,00 | 0,13 | 0,17 | 1,83 | 406,72 | 0,85 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | |
| ГП | Сок фруктовый (овощной) | 100 | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
|  | Итого |  | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
| Обед | | | | | | | | | | | |
| 83 | Салат из моркови с зеленым горошком | 60 | 1,11 | 3,08 | 4,04 | 48,00 | 0,04 | 0,03 | 3,90 | 23,38 | 0,41 |
| 46 | Суп "Харчо" с мясом и со сметаной | 250/10/6 | 4,16 | 5,80 | 19,69 | 143,80 | 0,15 | 0,06 | 7,87 | 26,74 | 1,22 |
| 64 | Тефтели из говядины | 70 | 8,98 | 9,49 | 7,31 | 150,50 | 0,04 | 0,04 | 0,79 | 4,59 | 0,23 |
| 7 | Соус красный основной | 50 | 0,69 | 1,95 | 3,09 | 31,00 | 0,01 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,39 |
| 66 | Свекла тушеная | 160 | 3,06 | 11,86 | 15,09 | 184,62 | 0,04 | 0,02 | 14,40 | 79,05 | 2,41 |
| 80 | Напиток из шиповника | 200 | 0,24 | 0,10 | 18,33 | 100,00 | 0,01 | 0,00 | 15,00 | 4,50 | 0,23 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 50 | 4,00 | 0,50 | 24,10 | 118,00 | 0,08 | 0,03 | 0,00 | 12,00 | 1,00 |
| ГП | Хлеб ржаной (ржано- пшеничный) | 50 | 2,80 | 0,60 | 24,70 | 116,00 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 12,00 | 1,60 |
|  | Итого |  | 25,04 | 33,38 | 116,35 | 891,92 | 0,43 | 0,30 | 41,96 | 162,26 | 7,49 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полдник | | | | | | | | | | | |
| 21 | Кисломолочный продукт | 160 | 4,64 | 5,12 | 6,40 | 94,40 | 0,04 | 0,28 | 1,12 | 192,00 | 0,16 |
| ГП | Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники) | 30 | 0,90 | 1,20 | 21,00 | 87,18 | 0,02 | 0,01 | 0,00 | 3,60 | 0,24 |
|  | Итого |  | 5,54 | 6,32 | 27,40 | 181,58 | 0,06 | 0,29 | 1,12 | 195,60 | 0,40 |
| Ужин2 | | | | | | | | | | | |
| 44 | Рыба по-польски | 80 | 9,50 | 5,30 | 50,48 | 125,00 | 0,08 | 0,090 | 0,31 | 50,74 | 1,10 |
| 8 | Картофельное пюре | 150 | 3,05 | 5,24 | 18,06 | 142,00 | 0,14 | 0,10 | 17,95 | 46,18 | 1,06 |
| 31 | Чай с лимоном | 180/12/5 | 0,04 | 0,00 | 12,13 | 47,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,35 | 0,09 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 30 | 2,40 | 0,30 | 14,46 | 70,80 | 0,05 | 0,02 | 0,00 | 7,20 | 0,60 |
| ГП | Груша1 (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак) | 120 | 0,44 | 0,33 | 11,13 | 50,76 | 0,02 | 0,03 | 5,40 | 20,52 | 2,49 |
|  | Итого |  | 15,43 | 11,17 | 106,26 | 435,56 | 0,29 | 0,24 | 25,66 | 126,99 | 5,34 |
|  |  |  | Б | Ж | У | Эн/ц | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Итого за день |  | 36,16 | 33,88 | 215,58 | 1148,14 | 0,55 | 0,73 | 30,61 | 748,31 | 8,39 |
|  | Суточная потребность |  | 54,00 | 60,00 | 261,00 | 1800,00 | 0,90 | 1,00 | 50,00 | 900,00 | 10,00 |
|  | Процент удовлетворения суточной потребности |  | 66,96 | 56,47 | 82,60 | 63,79 | 61,11 | 73,00 | 61,22 | 83,15 | 83,90 |

Примечание: ГП - готовый продукт.

1 - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

2 - согласно тербований п 15.11 СанПиНа 2.4.1.3049-13 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: понедельник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7лет, 12 часовое пребывание

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины | | (мг) | Минеральные в-ва | |
| №ТК | Б | Ж | У | В, | В2 | С | Са | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|  | \ |  |  |  | Завтрак | |  |  |  |  |  |
| 85 | Макаронные изделия, запеченные с сыром | 150 | 7,88 | 8,83 | 35,88 | 259,00 | 0,07 | 0,02 | 0,19 | 128,17 | 0,96 |
| 12 | Чай без сахара | 200 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,000 | 0,00 | 0,00 | 0,11 | 0,02 |
| 16 | Бутерброд с маслом | 30/6 | 2,31 | 5,19 | 14,63 | 116,00 | 0,03 | 0,02 | 0,00 | 6,72 | 0,34 |
| ГП | Конфеты (или пастила, или мармелад, или зефир, или шоколад) | 15 | 0,60 | 3,95 | 8,90 | 60,30 | 0,01 | 0,01 | 0,00 | 4,00 | 0,04 |
|  | Итого |  | 10,79 | 17,97 | 59,41 | 435,30 | 0,11 | 0,05 | 0,19 | 139,00 | 1,36 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | |
| ГП | Сок фруктовый (овощной) | 100 | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
|  | Итого |  | 0,20 | 0,10 ^ | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
| Обед | | | | | | | | | | | |
| 33 | Сельдь с луком репчатым | 60 | 8,30 | 7,08 | 0,91 | 101,00 | 0,01 | 0,01 | 1,00 | 41,50 | 0,61 |
| 25 | Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной | 250/10/6 | 4,10 | 7,16 | 20,93 | 145,00 | 0,11 | 0,07 | 8,20 | 29,69 | 1,07 |
| 71 | Голубцы ленивые | 80 | 6,57 | 5,09 | 4,79 | 91,01 | 0,03 | 0,05 | 9,97 | 27,09 | 0,69 |
| 7 | Соус фасный основной | 50 | 0,69 | 1,95 | 3,09 | 31,00 | 0,01 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,39 |
| 8 | Картофельное пюре | 150 | 3,05 | 5,24 | 18,06 | 142,00 | 0,14 | 0,10 | 17,95 | 46,18 | 1,06 |
| 20 | Кисель | 200 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 60,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,48 | 0,00 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 40 | 3,20 | 0,40 | 19,28 | 94,40 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 9,60 | 0,80 |
| ГП | Хлеб ржаной (ржано- пшеничный) | 50 | 2,80 | 0,60 | 24,70 | 116,00 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 12,00 | 1,60 |
|  | Итого |  | 28,71 | 27,52 | 109,76 | 780,41 | 0,42 | 0,37 | 37,12 | 166,54 | 6,22 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полдник | | | | | | | | | | | |
| 21 | Кисломолочный продукт | 160 | 4,64 | 5,12 | 6,40 | 94,40 | 0,04 | 0,28 | 1,12 | 192,00 | 0,16 |
| ГП | Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники) | 30 | 0,90 | 1,20 | 21,00 | 87,18 | 0,02 | 0,01 | 0,00 | 3,60 | 0,24 |
|  | Итого |  | 5,54 | 6,32 | 27,40 | 181,58 | 0,06 | 0,29 | 1,12 | 195,60 | 0,40 |
| Ужин2 | | | | | | | | | | | |
| 68 | Запеканка морковная с молоком сгущенным | 200/25 | 9,16 | 14,08 | 51,15 | 366,62 | 0,16 | 0,03 | 4,62 | 243,32 | 2,04 |
| 86 | Бутерброд с джемом | 30/8 | 2,32 | 0,24 | 20,08 | 92,00 | 0,03 | 0,02 | 0,01 | 6,96 | 0,41 |
| 15 | Какао с молоком | 180 | 1,50 | 1,60 | 12,10 | 60,00 | 0,02 | 0,01 | 0,65 | 100,00 | 0,02 |
| ГП | Банан1 (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак) | 120 | 1,09 | 0,37 | 15,12 | 69,12 | 0,02 | 0,05 | 7,20 | 5,76 | 0,42 |
|  | Итого |  | 14,07 | 16,29 | 98,45 | 587,74 | 0,23 | 0,11 | 12,48 | 356,04 | 2,89 |
|  |  |  | Б | Ж | У | Эн/ц | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Итого за день |  | 59,31 | 68,20 | 305,12 | 2031,03 | 0,83 | 0,83 | 52,91 | 864,18 | 11,07 |
|  | Суточная потребность |  | 54,00 | 60,00 | 261,00 | 1800,00 | 0,90 | 1,00 | 50,00 | 900,00 | 10,00 |
|  | Процент удовлетворения суточной потребности |  | 109,83 | 113,67 | 116,90 | 112,84 | 92,22 | 83,00 | 105,82 | 96,02 | 110,70 |

Примечание: ГП - готовый продукт.

1 - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

2- согласно тербований п 15.11 СанПиНа 2.4.1.3049-13 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной- 6 гр.

День: вторник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7лет, 12 часовое пребывание

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ЖТК | Прием нищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные в-ва | |
| Б | Ж | У | В1 | в2 | С | Са | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | и | 12 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | |
| 50 | Каша вязкая рисовая молочная | 200 | 5,91 | 8,35 | 28,63 | 212,00 | 0,70 | 0,10 | 1,95 | 180,73 | 0,36 |
| 2 | Кофейный напиток с молоком | 180 | 1,50 | 1,50 | 12,50 | 58,00 | 0,02 | 0,01 | 0,65 | 102,00 | 0,03 |
| 3 | Бутерброд с маслом и сыром | 30/6/11 | 4,84 | 8,38 | 14,63 | 156,00 | 0,03 | 0,02 | 0,18 | 116,72 | 0,46 |
|  | Итого |  | 12,25 | 18,23 | 55,76 | 426,00 | 0,75 | 0,13 | 2,78 | 399,45 | 0,85 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | |
| ГП | Сок фруктовый (овощной) | 100 | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
|  | Итого |  | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
| Обед | | | | | | | | | | | |
| 4 | Салат из свеклы с зеленым горошком | 60 | 1,19 | 3,08 | 4,72 | 51,00 | 0,03 | 0,02 | 5,80 | 18,06 | 0,67 |
| 52 | Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом птицы | 250/15 | 4,50 | 8,30 | 24,72 | 163,00 | 0,26 | 0,36 | 8,35 | 25,50 | 1,42 |
| 53 | Капуста, тушеная с мясом | 250 | 3,82 | 8,02 | 15,60 | 159,00 | 0,06 | 0,04 | 29,81 | 97,81 | 1,53 |
| 9 | Компот из сухофруктов | 200 | 0,55 | 0,00 | 26,12 | 107,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 55,80 | 0,00 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 50 | 4,00 | 0,50 | 24,10 | 118,00 | 0,08 | 0,03 | 0,00 | 12,00 | 1,00 |
| ГП | Хлеб ржаной (ржано- пшеничный) | 50 | 2,80 | 0,60 | 24,70 | 116,00 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 12,00 | 1,60 |
|  | Итого |  | 16,86 | 20,50 | 119,96 | 714,00 | 0,49 | 0,47 | 44,46 | 221,17 | 6,22 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полдник | | | | | | | | | | | |
| 21 | Кисломолочный продукт | 160 | 4,64 | 5,12 | 6,40 | 94,40 | 0,04 | 0,28 | 1,12 | 192,00 | 0,16 |
| 36 | Сушка на сметане | 70 | 5,25 | 11,37 | 29,07 | 182,30 | 0,08 | 0,09 | 0,22 | 31,07 | 0,55 |
|  | Итого |  | 9,89 | 16,49 | 35,47 | 276,70 | 0,12 | 0,37 | 1,34 | 223,07 | 0,71 |
| Ужин2 | | | | | | | | | | | |
| 61 | Картофельная запеканка (рулет) с овощами и рыбой | 170 | 16,07 | 9,29 | 21,15 | 261,00 | 0,03 | 0,01 | 7,25 | 44,90 | 1,00 |
| 89 | Соус сметанный | 20 | 0,27 | 2,58 | 1,54 | 29,33 | 0,00 | 0,00 | 0,02 | 4,73 | 0,03 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 30 | 2,40 | 0,30 | 14,46 | 70,80 | 0,05 | 0,02 | 0,00 | 7,20 | 0,60 |
| 54 | Компот из свежих фруктов | 200 | 0,16 | 0,16 | 15,89 | 60,00 | 0,01 | 0,01 | 6,60 | 6,64 | 0,92 |
| ГП | Яблоко1 (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак) | 120 | 0,43 | 0,43 | 10,34 | 49,64 | 0,03 | 0,02 | 10,56 | 16,90 | 2,32 |
|  | Итого |  | 19,33 | 12,76 | 63,38 | 470,77 | 0,12 | 0,06 | 24,43 | 80,37 | 4,87 |
|  |  |  | Б | Ж | У | Эн/ц | В1 | в2 | С | Са | Fe |
|  | Итого за день |  | 58,53 | 68,08 | 284,67 | 1933,47 | 1,49 | 1,04 | 75,01 | 931,06 | 12,85 |
|  | Суточная потребность |  | 54,00 | 60,00 | 261,00 | 1800,00 | 0,90 | 1,00 | 50,00 | 900,00 | 10,00 |
|  | Процент удовлетворения суточной потребности |  | 108,39 | 113,47 | 109,07 | 107,42 | 165,89 | 104,30 | 150,02 | 103,45 | 128,50 |

Примечание: ГП - готовый продукт.

1 - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

2 - согласно тербований п 15.11 СанПиНа 2.4.1.3049-13 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной – 6 гр.

День: среда

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7лет, 12 часовое пребывание

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №ТК | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины | | (мг) | Минеральные в-ва | |
| Б | Ж | У | В1 | в2 | С | Са | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | и | 12 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | |
| 37 | Омлет натуральный с маслом | 110 | 6,19 | 7,98 | 35,70 | 280,50 | 0,06 | 0,10 | 0,54 | 88,59 | 1,32 |
| 38 | Зеленый горошек или кукуруза консер. отварные | 60 | 3,00 | 0,12 | 4,98 | 33,00 | 0,20 | 0,11 | 6,00 | 15,60 | 0,42 |
| 15 | Какао с молоком | 180 | 1,50 | 1,60 | 12,10 | 60,00 | 0,02 | 0,01 | 0,65 | 100,00 | 0,02 |
| 16 | Бутерброд с маслом | 30/6 | 2,31 | 5,19 | 14,63 | 116,00 | 0,03 | 0,02 | 0,00 | 6,72 | 0,34 |
|  | Итого |  | 13,00 | 14,89 | 67,41 | 489,50 | 0,31 | 0,24 | 7,19 | 210,91 | 2,10 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | |
| ГП | Сок фруктовый (овощной) | 100 | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
|  | Итого |  | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
| Обед | | | | | | | | | | | |
| 69 | Овощи натуральные соленые (или свежие) | 60 | 0,48 | 0,06 | 1,50 | 8,40 | 0,02 | 0,02 | 6,00 | 13,80 | 0,36 |
| 57 | Суп картофельный с клецками, с мясом птицы или суп-лапша с мясом птицы | 250/15 | 5,20 | 7,10 | 19,09 | 198,30 | 0,15 | 0,20 | 5,35 | 29,70 | 1,37 |
| 29 | Котлеты, биточки, шницели рыбные | 80 | 7,80 | 4,35 | 28,30 | 114,00 | 0,06 | 0,09 | 0,42 | 44,10 | 0,88 |
| 7 | Соус красный основной | 50 | 0,69 | 1,95 | 3,09 | 31,00 | 0,01 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,39 |
| 59 | Рис отварной с овощами | 150 | 2,85 | 6,30 | 31,43 | 215,00 | 0,05 | 0,05 | 3,56 | 5,27 | 0,77 |
| 20 | Кисель | 200 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 60,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,48 | 0,00 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 40 | 3,20 | 0,40 | 19,28 | 94,40 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 9,60 | 0,80 |
| ГП | Хлеб ржаной (ржано- пшеничный) | 50 | 2,80 | 0,60 | 24,70 | 116,00 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 12,00 | 1,60 |
|  | Итого |  | 23,02 | 20,76 | 145,39 | 837,10 | 0,41 | 0,50 | 15,33 | 114,95 | 6,17 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полдник | | | | | | | | | | | |
| 21 | Кисломолочный продукт | 160 | 4,64 | 5,12 | 6,40 | 94,40 | 0,04 | 0,28 | 1,12 | 192,00 | 0,16 |
| ГП | Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники) | 30 | 0,90 | 1,20 | 21,00 | 87,18 | 0,02 | 0,01 | 0,00 | 3,60 | 0,24 |
|  | Итого |  | 5,54 | 6,32 | 27,40 | 181,58 | 0,06 | 0,29 | 1,12 | 195,60 | 0,40 |
| Ужин2 | | | | | | | | | | | |
| 92 | Рагу из овощей | 250 | 3,85 | 8,46 | 15,35 | 161,25 | 0,09 | 0,09 | 17,00 | 87,35 | 0,30 |
| 76 | Чай с молоком | 180/12 | 0,80 | 1,00 | 13,50 | 56,00 | 0,02 | 0,07 | 0,65 | 60,35 | 0,09 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 30 | 2,40 | 0,30 | 14,46 | 70,80 | 0,05 | 0,02 | 0,00 | 7,20 | 0,60 |
| ГП | Груша1 (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак) | 120 | 0,44 | 0,33 | 11,13 | 50,76 | 0,02 | 0,03 | 5,40 | 20,52 | 2,49 |
|  | Итого |  | 7,49 | 10,09 | 54,44 | 338,81 | 0,18 | 0,21 | 23,05 | 175,42 | 3,48 |
|  |  |  | Б | Ж | У | Эн/ц | В1 | в2 | С | Са | Fe |
|  | Итого за день |  | 49,25 | 52,16 | 304,74 | 1892,99 | 0,97 | 1,25 | 48,69 | 703,88 | 12,35 |
|  | Суточная потребность |  | 54,00 | 60,00 | 261,00 | 1800,00 | 0,90 | 1,00 | 50,00 | 900,00 | 10,00 |
|  | Процент удовлетворения суточной потребности |  | 91,20 | 86,93 | 116,76 | 105,17 | 107,78 | 125,00 | 97,38 | 78,21 | 123,50 |

Примечание: ГП - готовый продукт.

1 - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микрону триентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

2 - согласно тербований п 15.11 СанПиНа 2.4.1.3049-13 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: четверг

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7лет, 12 часовое пребывание

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № ТК | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины | | (мг) | Минеральные в-ва | |
| Б | Ж | У | В1 | В2 | С | Са | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | |
| 22 | Запеканка из творога с молоком сгущенным | 140/40 | 19,60 | 16,70 | 43,10 | 475,30 | 0,10 | 0,20 | 0,54 | 299,52 | 1,00 |
| 2 | Кофейный напиток с молоком | 180 | 1,50 | 1,50 | 12,50 | 58,00 | 0,02 | 0,01 | 0,65 | 102,00 | 0,03 |
| 3 | Бутерброд с маслом и сыром | 30/6/11 | 4,84 | 8,38 | 14,63 | 156,00 | 0,03 | 0,02 | 0,18 | 116,72 | 0,46 |
|  | Итого |  | 25,94 | 26,58 | 70,23 | 689,30 | 0,15 | 0,23 | 1,37 | 518,24 | 1,49 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | |
| ГП | Сок фруктовый (овощной) | 100 | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
|  | Итого , |  | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
| Обед | | | | | | | | | | | |
| 81 | Салат из свеклы с чесноком | 60 | 0,89 | 3,06 | 5,24 | 51,00 | 0,010 | 0,01 | 5,83 | 21,64 | 0,81 |
| 34 | Щи из свежей капусты, с мясом и со сметаной | 250/10/6 | 3,68 | 7,07 | 8,58 | 118,00 | 0,06 | 0,04 | 19,41 | 46,81 | 0,85 |
| 6 | Котлеты,биточки, шницели из говядины | 80 | 11,76 | 9,76 | 8,48 | 166,86 | 0,05 | 0,02 | 0,87 | 26,07 | 1,01 |
| 7 | Соус красный основной | 50 | 0,69 | 1,95 | 3,09 | 31,00 | 0,01 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,39 |
| 93 | Горошница | 150 | 12,00 | 4,71 | 30,75 | 238,50 | 0,15 | 0,20 | 0,00 | 64,62 | 1,00 |
| 87 | Напиток  витаминизированный "Валетек" | 240 | 0,00 | 0,00 | 23,28 | 90,00 | 0,37 | 0,41 | 24,00 | 0,00 | 0,00 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 50 | 4,00 | 0,50 | 24,10 | 118,00 | 0,08 | 0,03 | 0,00 | 12,00 | 1,00 |
| ГП | Хлеб ржаной (ржано- пшеничный) | 50 | 2,80 | 0,60 | 24,70 | 116,00 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 12,00 | 1,60 |
|  | Итого |  | 35,82 | 27,65 | 128,22 | 929,36 | 0,79 | 0,83 | 50,11 | 183,14 | 6,66 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полдник | | | | | | | | | | | |
| 21 | Кисломолочный продукт | 160 | 4,64 | 5,12 | 6,40 | 94,40 | 0,04 | 0,28 | 1,12 | 192,00 | 0,16 |
| 11 | Пирог открытый с яблоками | 70 | 4,58 | 2,69 | 36,99 | 190,00 | 0,09 | 0,08 | 3,67 | 30,07 | 0,00 |
|  | Итого |  | 9,22 | 7,81 | 43,39 | 284,40 | 0,13 | 0,36 | 4,79 | 222,07 | 0,16 |
| Ужин2 | | | | | | | | | | | |
| 45 | Каша вязкая пшенная молочная | 200 | 7,02 | 8,92 | 27,41 | 217,00 | 0,14 | 0,10 | 1,95 | 185,44 | 0,77 |
| 16 | Бутерброд с маслом | 30/6 | 2,31 | 5,19 | 14,63 | 116,00 | 0,03 | 0,02 | 0,00 | 6,72 | 0,34 |
| 13 | Чай с сахаром | 180/12 | 0,00 | 0,00 | 11,98 | 43,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,35 | 0,06 |
|  | Итого |  | 9,33 | 14,11 | 54,02 | 376,00 | 0,17 | 0,12 | 1,95 | 192,51 | 1,17 |
|  |  |  | Б | Ж | У | Эн/ц | В1 | в2 | С | Са | Fe |
|  | Итого за день |  | 80,51 | 76,25 | 305,96 | 2325,06 | 1,25 | 1,55 | 60,22 | 1122,96 | 9,68 |
|  | Суточная потребность |  | 54,00 | 60,00 | 261,00 | 1800,00 | 0,90 | 1,00 | 50,00 | 900,00 | 10,00 |
|  | Процент удовлетворения суточной потребности |  | 149,09 | 127,08 | 117,23 | 129,17 | 138,89 | 155,00 | 120,44 | 124,77 | 96,80 |

Примечание: ГП - готовый продукт.

1 - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

2- согласно тербований п 15.11 СанПиНа 2.4.1.3049-13 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: пятница

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7лет, 12 часовое пребывание

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МТК | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные в-ва | |
| Б | Ж | У | В1 | в2 | С | Са | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | и | 12 |
| Завтрак | | | | | | | | | | | |
| 1 | Суп молочный с крупой | 200 | 5,76 | 6,63 | 18,28 | 156,00 | 0,07 | 0,09 | 1,17 | 199,75 | 0,22 |
| 15 | Какао с молоком | 180 | 1,50 | 1,60 | 12,10 | 60,00 | 0,02 | 0,01 | 0,65 | 100,00 | 0,02 |
| 16 | Бутерброд с маслом | 30/6 | 2,31 | 5,19 | 14,63 | 116,00 | 0,03 | 0,02 | 0,00 | 6,72 | 0,34 |
| 63 | Яйцо отварное | 40 | 5,10 | 4,60 | 0,30 | 63,00 | 0,03 | 0,18 | 0,00 | 22,00 | 0,09 |
|  | Итого |  | 14,67 | 18,02 | 45,31 | 395,00 | 0,15 | 0,30 | 1,82 | 328,47 | 0,67 |
| 2 завтрак | | | | | | | | | | | |
| ГП | Сок фруктовый (овощной) | 100 | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
|  | Итого |  | 0,20 | 0,10 | 10,10 | 46,00 | 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |
| Обед | | | | | | | | | | | |
| 56 | Салат из соленых огурцов с луком репчатым | 60 | 0,53 | 2,72 | 1,75 | 34,67 | 0,01 | 0,00 | 3,47 | 14,39 | 0,33 |
| 18 | Суп крестьянский с мясом и со сметаной | 250/10/6 | 4,11 | 6,70 | 15,08 | 132,50 | 0,14 | 0,03 | 12,03 | 44,25 | 0,91 |
| 40 | Рыба, тушенная в сметанном соусе | 80/30 | 19,02 | 15,42 | 4,61 | 234,00 | 0,18 | 0,01 | 2,55 | 43,55 | 0,86 |
| 8 | Картофельное пюре | 150 | 3,05 | 5,24 | 18,06 | 142,00 | 0,14 | 0,10 | 17,95 | 46,18 | 1,06 |
| 9 | Компот из сухофруктов | 200 | 0,55 | 0,00 | 26,12 | 107,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 55,80 | 0,00 |
| ГП | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 50 | 4,00 | 0,50 | 24,10 | 118,00 | 0,08 | 0,03 | 0,00 | 12,00 | 1,00 |
| ГП | Хлеб ржаной (ржано- пшеничный) | 50 | 2,80 | 0,60 | 24,70 | 116,00 | 0,06 | 0,02 | 0,00 | 12,00 | 1,60 |
|  | Итого |  | 34,06 | 31,18 | 114,42 | 884,17 | 0,61 | 0,19 | 36,50 | 228,17 | 5,76 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полдник | | | | | | | | | | | |
| 21 | Кисломолочный продукт | 160 | 4,64 | 5,12 | 6,40 | 94,40 | 0,04 | 0,28 | 1,12 | 192,00 | 0,16 |
| ГП | Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники) | 30 | 0,90 | 1,20 | 21,00 | 87,18 | 0,02 | 0,01 | 0,00 | 3,60 | 0,24 |
|  | Итого |  | 5,54 | 6,32 | 27,40 | 181,58 | 0,06 | 0,29 | 1,12 | 195,60 | 0,40 |
| Ужин1 | | | | | | | | | | | |
| 55 | Вареники ленивые с маслом сливочным | 180/6 | 12,30 | 16,50 | 30,30 | 444,30 | 0,10 | 0,01 | 0,37 | 164,18 | 0,50 |
| 76 | Чай с молоком | 180/12 | 0,80 | 1,00 | 13,50 | 62,00 | 0,02 | 0,07 | 0,65 | 60,35 | 0,09 |
| ГП | Апельсин (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак) | 120 | 0,75 | 0,16 | 6,81 | 36,12 | 0,16 | 0,03 | 18,00 | 28,56 | 0,25 |
|  | Итого |  | 13,85 | 17,66 | 50,61 | 542,42 | 0,28 | 0,11 | 19,02 | 253,09 | 0,84 |
|  |  |  | Б | Ж | У | Эн/ц | В1 | в2 | С | Са | Fe |
|  | Итого за день |  | 68,32 | 73,28 | 247,84 | 2049,17 | 1,11 | 0,90 | 60,46 | 1012,33 | 7,87 |
|  | Суточная потребность |  | 54,00 | 60,00 | 261,00 | 1800,00 | 0,90 | 1,00 | 50,00 | 900,00 | 10,00 |
|  | Процент удовлетворения суточной потребности |  | 126,52 | 122,13 | 94,96 | 113,84 | 123,33 | 90,00 | 120,92 | 112,48 | 78,70 |

Примечание: ГП - готовый продукт.

1 - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

2- согласно тербований п 15.11 СанПиНа 2.4.1.3049-13 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Средние показатели содержания пищевых веществ, энергетической ценности и микронутриентов рациона питания детей 3-7лет | | | | | | | | | |
|  | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные в-ва | |
| Б | Ж | У | в, | в2 | С | Са | Fe |
| Итого за 10 дней | 573,84 | 610,59 | 2736,06 | 18570,37 | 9,88 | 9,82 | 547,27 | 8797,65 | 108,58 |
| Итого за 1 дней | 57,38 | 61,06 | 273,61 | 1857,04 | 0,99 | 0,98 | 54,73 | 879,77 | 10,86 |
| Суточная потребность | 54,00 | 60,00 | 261,00 | 1800,00 | 0,90 | 1,00 | 50,00 | 900,00 | 10,00 |
| Процент удовлетворения суточной потребности | 106,27 | 101,77 | 104,83 | 103,17 | 109,81 | 98,23 | 109,45 | 97,75 | 108,58 |
| Процент отклонения от расчетных данных [[2]](#footnote-2) | 6,27 | 1,76 | 4,83 | 3,17 | 9,81 | -1,77 | 9,45 | -2,25 | 8,58 |

- Согласно п. 15.11 СанПиНа 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях" отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать ± 10%, микронутриентов ± 15%.

ВВЕДЕНИЕ

Пищевые продукты, поступающие в дошкольные организации, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Урожай овощей и фруктов, собранный на территории дошкольных организациях, допустимо использовать в питании детей, которые должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей дошкольного возраста.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6°С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см. расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше + 12 град. С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°С ±2°С, но не более одного часа.

Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

* обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мисорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой оработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно- эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

* котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.;
* суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
* при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа;
* омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С;
* яйцо варят 10 минут после закипания воды;
* при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
* при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
* масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
* гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
* колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5- минутной варки с момента начала кипения).

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 ДО.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°С: холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использовать йодированную поваренную соль.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

* использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 5 настоящих санитарных правил;
* изготовление на пищеблоке дошкольных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

В дошкольных организациях должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документации (инструкции) изготовителя.

**Для разработки технологических карт использованы следующие документы:**

* СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
* Химический состав российских продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002 г.
* «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» в 2-х частях - под ред. доц. Коровка J1. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

- Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.

- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1996 г., под ред. В. Т. Лапшиной.

- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1997 г., под ред. В. Т. Лапшиной.

В рецептурах блюд и изделий указаны: нормы вложения продуктов массой брутто, нормы вложения продуктов массой нетто, выход отдельных готовых компонентов и блюда в целом.

Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд даны с учетом потерь при их изготовлении, охлаждении, порционировании.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при использовании сырья и рыбы специальной разделки

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование рыб, способы промышленной и кулинарной разделки и тепловой обработки | Рыба (сырье) | | | | | | Рыба специальной разделки (полуфабрикат⃰ ) | | Масса сырья нетто полуфабриката, г | Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто и полуфабриката | Выход готового изделия, г |
| крупная | | средняя | | мелкая | |
| Масса сырья, брутто, г | Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья, брутто | Масса сырья, брутто, г | Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья, брутто | Масса сырья, брутто, г | Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья, брутто | Масса сырья, брутто, г | Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья, брутто |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| **Горбуша неразделенная** | | | | | | | | | | | |
| Непластованная кусками: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отварная |  |  | 136 | 31 |  |  |  |  | 94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 181 | 31 |  |  |  |  | 125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 226 | 31 |  |  |  |  | 156 | 20 | 125 |
| припущенная |  |  | 136 | 31 |  |  |  |  | 94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 181 | 31 |  |  |  |  | 125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 226 | 31 |  |  |  |  | 156 | 20 | 125 |
| жареная |  |  | 120 | 31 |  |  |  |  | 89/94 | 20 | 75 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|  |  |  | 172 | 31 |  |  |  |  | 119/125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 216 | 31 |  |  |  |  | 149/156 | 20 | 125 |
| Филе с кожей и  реберными  костями: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварное |  |  | 149 | 39 |  |  | 102 | 11 | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 200 | 39 |  |  | 137 | 11 | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 249 | 39 |  |  | 171 | 11 | 152 | 18 | 125 |
| припущенное |  |  | 149 | 39 |  |  | 102 | 11 | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 200 | 39 |  |  | 137 | 11 | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 249 | 39 |  |  | 171 | 11 | 152 | 18 | 125 |
| жареное |  |  | 146 | 39 |  |  | 100 | 11 | 89/94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 195 | 39 |  |  | 134 | 11 | 119/125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 244 | 39 |  |  | 167 | 11 | 149/156 | 20 | 125 |
| Филе с кожей, без костей: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| припущенное |  |  | 157 | 42 |  |  | 107 | 15 | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 210 | 42 |  |  | 144 | 15 | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 262 | 42 |  |  | 179 | 15 | 152 | 18 | 125 |
| жаренье |  |  | 153 | 42 |  |  | 105 | 15 | 89/94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 205 | 42 |  |  | 140 | 15 | 119/125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 257 | 42 |  |  | 175 | 15 | 149/156 | 20 | 125 |
| Филе без кожи и костей: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| припущенное |  |  | 165 | 45 |  |  | 112 | 19 | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 222 | 45 |  |  | 151 | 19 | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 276 | 45 |  |  | 188 | 19 | 152 | 18 | 125 |
| жареное |  |  | 162 | 45 |  |  | 110 | 19 | 89/94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 216 | 45 |  |  | 147 | 19 | 119/125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 2271 | 45 |  |  | 184 | 19 | 149/156 | 20 | 125 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Горбуша потрошеная с головой | | | | | | | | | | | |
| Непластованная кусками: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварная |  |  | 156 | 19 |  |  |  |  | 94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 154 | 19 |  |  |  |  | 125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 193 | 19 |  |  |  |  | 156 | 20 | 125 |
| припущенная |  |  | 116 | 19 |  |  |  |  | 94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 154 | 19 |  |  |  |  | 125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 193 | 19 |  |  |  |  | 156 | 20 | 125 |
| жареная |  |  | 110 | 19 |  |  |  |  | 89/94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 147 | 19 |  |  |  |  | 119/125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 184 | 19 |  |  |  |  | 149/156 | 20 | 125 |
| Филе с кожей и  реберными  костями: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварное |  |  | 125 | 27 |  |  |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 167 | 27 |  |  |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 208 | 27 |  |  |  |  | 152 | 18 | 125 |
| припущенное |  |  | 125 | 27 |  |  |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 167 | 27 |  |  |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 208 | 27 |  |  |  |  | 152 | 18 | 125 |
| жареное |  |  | 122 | 27 |  |  |  |  | 89/94 | 18 | 75 |
|  |  |  | 162 | 27 |  |  |  |  | 119/125 | 18 | 100 |
|  |  |  | 204 | 27 |  |  |  |  | 149/156 | 18 | 125 |
| Филе с кожей, без костей: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварное |  |  | 134 | 30 |  |  |  |  | 94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 179 | 30 |  |  |  |  | 125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 223 | 30 |  |  |  |  | 156 | 20 | 125 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Минтай спинка (балычок) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Целые балычки: | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| отварные | |  | |  | | 96 | | 5 | |  | |  | |  | |  | | 91 | | 18 | | 75 | |
|  | |  | |  | | 128 | | 5 | |  | |  | |  | |  | | 122 | | 18 | | 100 | |
|  | |  | |  | | 160 | | 5 | |  | |  | |  | |  | | 152 | | 18 | | 125 | |
| припущенные | |  | |  | | 94 | | 5 | |  | |  | |  | |  | | 89 | | 16 | | 75 | |
|  | |  | |  | | 125 | | 5 | |  | |  | |  | |  | | 119 | | 16 | | 100 | |
|  | |  | |  | | 157 | | 5 | |  | |  | |  | |  | | 149 | | 16 | | 125 | |
| жареные | |  | |  | | 87 | | 5 | |  | |  | |  | |  | | 83/88 | | 15 | | 75 | |
|  | |  | |  | | 118 | | 5 | |  | |  | |  | |  | | 112/118 | | 15 | | 100 | |
|  | |  | |  | | 147 | | 5 | |  | |  | |  | |  | | 140/147 | | 15 | | 125 | |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | |
| жареная |  | |  | |  | |  | | 156 | | 43 | |  | |  | | 89/94 | | 20 | | 75 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 209 | | 43 | |  | |  | | 119/125 | | 20 | | 100 | |
|  | • | |  | |  | |  | | 261 | | 43 | |  | |  | | 149/156 | | 20 | | 125 | |
| Филе с кожей и реберными костями: |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| отварное |  | |  | |  | |  | | 190 | | 52 | | 103 | | 12 | | 91 | | 18 | | 75 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 254 | | 52 | | 139 | | 12 | | 122 | | 18 | | 100 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 317 | | 52 | | 173 | | 12 | | 152 | | 18 | | 125 | |
| припущенное |  | |  | |  | |  | | 190 | | 52 | | 103 | | 12 | | 91 | | 18 | | 75 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 254 | | 52 | | 139 | | 12 | | 122 | | 18 | | 100 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 317 | | 52 | | 173 | | 12 | | 152 | | 18 | | 125 | |
| жареное |  | |  | |  | |  | | 185 | | 52 | | 101 | | 12 | | 89/94 | | 20 | | 75 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 248 | | 52 | | 135 | | 12 | | 119/125 | | 20 | | 100 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 310 | | 52 | | 169 | | 12 | | 149/156 | | 20 | | 125 | |
| Филе с кожей, без костей: |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| припущенное |  | |  | |  | |  | | 198 | | 54 | | 105 | | 13 | | 91 | | 18 | | 75 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 265 | | 54 | | 140 | | 13 | | 122 | | 18 | | 100 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 330 | | 54 | | 175 | | 13 | | 152 | | 18 | | 125 | |
| жареное |  | |  | |  | |  | | 193 | | 54 | | 102 | | 13 | | 89/94 | | 20 | | 75 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 259 | | 54 | | 137 | | 13 | | 119/125 | | 20 | | 100 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 324 | | 54 | | 171 | | 13 | | 149/156 | | 20 | | 125 | |
| запеченное |  | |  | |  | |  | | 193 | | 54 | | 102 | | 13 | | 89/94 | | 20 | | 75 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 259 | | 54 | | 137 | | 13 | | 119/125 | | 20 | | 100 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 324 | | 54 | | 171 | | 13 | | 149/156 | | 20 | | 125 | |
| Филе без кожи и костей: |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| припущенное |  | |  | |  | |  | | 217 | | 58 | | 107 | | 15 | | 91 | | 18 | | 75 | |
|  |  | |  | |  | |  | | 290 | | 58 | | 144 | | 15 | | 122 | | 18 | | 100 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| припущенное |  |  | 130 | 30 |  |  |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 174 | 30 |  |  |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 217 | 30 |  |  |  |  | 152 | 18 | 125 |
| жареное |  |  | 127 | 30 |  |  |  |  | 89/94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 170 | 30 |  |  |  |  | 119/125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 213 | 30 |  |  |  |  | 149/156 | 20 | 125 |
| Филе без кожи и костей: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварное |  |  | 140 | 33 |  |  |  |  | 94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 187 | 33 |  |  |  |  | 125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 233 | 33 |  |  |  |  | 156 | 20 | 125 |
| припущенное |  |  | 136 | 33 |  |  |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 182 | 33 |  |  |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 227 | 33 |  |  |  |  | 152 | 18 | 125 |
| жареное |  |  | 133 | 33 |  |  |  |  | 89/94 | 20 | 75 |
|  |  |  | 178 | 33 |  |  |  |  | 119/125 | 20 | 100 |
|  |  |  | 222 | 33 |  |  |  |  | 149/156 | 20 | 125 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Порционные куски: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварные |  |  | 96 | 5 |  |  |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 128 | 5 |  |  |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 160 | 5 |  |  |  |  | 152 | 18 | 125 |
| припущенные |  |  | 94 | 5 |  |  |  |  | 89 | 16 | 75 |
|  |  |  | 125 | 5 |  |  |  |  | 119 | 16 | 100 |
|  |  |  | 157 | 5 |  |  |  |  | 149 | 16 | 125 |
| жареные |  |  | 87 | 5 |  |  |  |  | 83/88 | 15 | 75 |
|  |  |  | 118 | 5 |  |  |  |  | 112/118 | 15 | 100 |
|  |  |  | 147 | 5 |  |  |  |  | 140/147 | 15 | 125 |
| Минтай неразделенный | | | | | | | | | | | |
| Непластованный кусками: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварной |  |  | 152 | 40 |  |  |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 203 | 40 |  |  |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 253 | 40 |  |  |  |  | 152 | 18 | 125 |
| припущенные |  |  | 152 | 40 |  |  |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 203 | 40 |  |  |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 253 | 40 |  |  |  |  | 152 | 18 | 125 |
| жареный |  |  | 143 | 40 |  |  |  |  | 86/91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 193 | 40 |  |  |  |  | 116/122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 242 | 40 |  |  |  |  | 145/152 | 18 | 125 |
| Филе с кожей, без костей: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварное |  |  | 186 | 40 |  |  |  |  | 93 | 19 | 75 |
|  |  |  | 246 | 40 |  |  |  |  | 123 | 19 | 100 |
|  |  |  | 308 | 40 |  |  |  |  | 154 | 19 | 125 |
| припущенное |  |  | 186 | 40 |  |  |  |  | 93 | 19 | 75 |
|  |  |  | 246 | 40 |  |  |  |  | 123 | 19 | 100 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|  |  |  | 308 | 40 |  |  |  |  | 154 | 19 | 125 |
| жареное |  |  | 168 | 40 |  |  |  |  | 84/89 | 19 | 75 |
|  |  |  | 226 | 40 |  |  |  |  | 113/119 | 19 | 100 |
|  |  |  | 284 | 40 |  |  |  |  | 142/149 | 19 | 125 |
| Филе без кожи и костей: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварное |  |  | 202 | 54 |  |  |  |  | 93 | 19 | 75 |
|  |  |  | 267 | 54 |  |  |  |  | 123 | 19 | 100 |
|  |  |  | 335 | 54 |  |  |  |  | 154 | 19 | 125 |
| припущенное |  |  | 202 | 54 |  |  |  |  | 93 | 19 | 75 |
|  |  |  | 267 | 54 |  |  |  |  | 123 | 19 | 100 |
|  |  |  | 335 | 54 |  |  |  |  | 154 | 19 | 125 |
| жареное |  |  | 183 | 54 |  |  |  |  | 84/89 | 19 | 75 |
|  |  |  | 246 | 54 |  |  |  |  | 113/119 | 19 | 100 |
|  |  |  | 309 | 54 |  |  |  |  | 142/149 | 19 | 125 |
| Терпуг неразделанный | | | | | | | | | | | |
| Непластованный кусками: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| жареный |  |  | 128 | 35 |  |  |  |  | 83/88 | 15 | 75 |
|  |  |  | 172 | 35 |  |  |  |  | 112/118 | 15 | 100 |
|  |  |  | 215 | 35 |  |  |  |  | 140/147 | 15 | 125 |
| Треска неразделанная | | | | | | | | | | | |
| Непластованная кусками: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварная |  |  |  |  | 160 | 43 |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  |  |  | 214 | 43 |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  |  |  | 267 | 43 |  |  | 152 | 18 | 125 |
| припущенная |  |  |  |  | 160 | 43 |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  |  |  | 214 | 43 |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  |  |  | 267 | 43 |  |  | 152 | 18 | 125 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|  |  |  |  |  | 362 | 58 | 179 | 15 | 152 | 18 | 125 |
| жареное |  |  |  |  | 212 | 58 | 105 | 15 | 89/94 | 20 | 75 |
|  |  |  |  |  | 283 | 58 | 140 | 15 | 119/125 | 20 | 100 |
|  |  |  |  |  | 355 | 58 | 175 | 15 | 149/156 | 20 | 125 |
| запеченное |  |  |  |  | 212 | 58 | 105 | 15 | 89/94 | 20 | 75 |
|  |  |  |  |  | 283 | 58 | 140 | 15 | 119/125 | 20 | 100 |
|  |  |  |  |  | 355 | 58 | 175 | 15 | 149/156 | 20 | 125 |
| Треска потрошенная обезглавленная | | | | | | | | | | | |
| Непластованная кусками: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварная | 105 | 13 |  |  | 107 | 15 |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  | 140 | 13 |  |  | 144 | 15 |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  | 175 | 13 |  |  | 179 | 15 |  |  | 152 | 18 | 125 |
| припущенная | 105 | 13 |  |  | 107 j | 15 |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  | 140 | 13 |  |  | 144 | 15 |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  | 175 | 13 |  |  | 179 | 15 |  |  | 152 | 18 | 125 |
| жареная | 102 | 13 |  |  | 105 | 15 |  |  | 89/94 | 20 | 75 |
|  | 137 | 13 |  |  | 140 | 15 |  |  | 119/125 | 20 | 100 |
|  | 171 | 13 |  |  | 175 | 15 |  |  | 149/156 | 20 | 125 |
| Филе с кожей и реберными костями: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварное | 118 | 23 |  |  | 121 | 25 | 103 | 12 | 91 | 18 | 75 |
|  | 158 | 23 |  |  | 163 | 25 | 139 | 12 | 122 | 18 | 100 |
|  | 197 | 23 |  |  | 203 | 25 | 173 | 12 | 152 | 18 | 125 |
| припущенное | 118 | 23 |  |  | 121 | 25 | 103 | 12 | 91 | 18 | 75 |
|  | 158 | 23 |  |  | 163 | 25 | 139 | 12 | 122 | 18 | 100 |
|  | 197 | 23 |  |  | 203 | 25 | 173 | 12 | 15 | 18 | 125 |
| жареное | 116 | 23 |  |  | 119 | 25 | 101 | 12 | 89/94 | 20 | 75 |
|  | 155 | 23 |  |  | 159 | 25 | 135 | 12 | 119/125 | 20 | 100 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | И | 12 |
|  | 194 | 230 |  |  | 199 | 25 | 169 | 12 | 149/156 | 20 | 125 |
| Филе с кожей, без костей |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| припущенное | 120 | 24 |  |  | 125 | 27 | 105 | 13 | 91 | 18 | 75 |
|  | 161 | 24 |  |  | 167 | 27 | 140 | 13 | 122 | 18 | 100 |
|  | 200 | 24 |  |  | 208 | 27 | 175 | 13 | 152 | 18 | 125 |
| жареное | 117 | 24 |  |  | 122 | 27 | 102 | 13 | 89/94 | 20 | 75 |
|  | 157 | 24 |  |  | 163 | 27 | 137 | 13 | 119/125 | 20 | 100 |
|  | 196 | 24 |  |  | 204 | 27 | 171 | 13 | 149/156 | 20 | 125 |
| запеченное | 117 | 24 |  |  | 122 | 27 | 102 | 13 | 89/94 | 20 | 75 |
|  | 157 | 24 |  |  | 163 | 27 | 137 | 13 | 119/125 | 20 | 100 |
|  | 196 | 24 |  |  | 204 | 27 | 171 | 13 | 149/156 | 20 | 125 |
| Филе без кожи и костей |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| припущенное | 125 | 27 |  |  | 132 | 31 | 107 | 15 | 91 | 18 | 75 |
|  | 167 | 27 |  |  | 177 | 31 | 144 | 15 | 122 | 18 | 100 |
|  | 208 | 27 |  |  | 220 | 31 | 179 | 15 | 152 | 18 | 125 |
| жареное | 122 | 27 |  |  | 129 | 31 | 105 | 15 | 89/94 | 20 | 75 |
|  | 163 | 27 |  |  | 172 | 31 | 140 | 15 | 119/125 | 20 | 100 |
|  | 204 | 27 |  |  | 216 | 31 | 175 | 15 | 149/156 | 20 | 125 |
| запеченное | 122 | 27 |  |  | 129 | 31 | 105 | 15 | 89/94 | 20 | 75 |
|  | 163 | 27 |  |  | 172 | 31 | 140 | 15 | 119/125 | 20 | 100 |
|  | 204 | 27 |  |  | 216 | 31 | 175 | 15 | 149/156 | 20 | 125 |
| Филе трески обесшкуренное, выпускаемое промышленностью |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварное |  |  | 101 | 6 |  |  |  |  | 95 | 21 | 75 |
|  |  |  | 135 | 6 |  |  |  |  | 127 | 21 | 100 |
|  |  |  | 168 | 6 |  |  |  |  | 158 | 21 | 125 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| припущенное |  | |  | 97 | 6 |  |  |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  | |  | 130 | 6 |  |  |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  | |  | 162 | 6 |  |  |  |  | 152 | 18 | 125 |
| жареное |  | |  | 95 | 6 |  |  |  |  | 89/94 | 20 | 75 |
|  |  | |  | 127 | 6 |  |  |  |  | 119/125 | 20 | 100 |
|  |  | |  | 159 | 6 |  |  |  |  | 149/156 | 20 | 125 |
| Филе трески необесшкуренное, выпускаемое промышленностью |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварное |  | |  | 99 | 4 |  |  |  |  | 95 | 21 | 75 |
|  |  | |  | 132 | 4 |  |  |  |  | 127 | 21 | 100 |
|  |  | |  | 165 | 4 |  |  |  |  | 158 | 21 | 125 |
| припущенное |  | |  | 95 | 4 |  |  |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  | |  | 127 | 4 |  |  |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  | |  | 158 | 4 |  |  |  |  | 152 | 18 | 125 |
| жареное |  | |  | 93 | 4 |  |  |  |  | 89/94 | 20 | 75 |
|  |  | |  | 124 | 4 |  |  |  |  | 119/125 | 20 | 100 |
|  |  | |  | 155 | 4 |  |  |  |  | 149/156 | 20 | 125 |
| Судак неразделенный | | | | | | | | | | | | |
| Непластованная кусками: | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварной | | 145 | 35 |  |  | 140 | 33 |  |  | 94 | 20 | 75 |
|  | | 192 | 35 |  |  | 187 | 33 |  |  | 125 | 20 | 100 |
|  | | 240 | 35 |  |  | 233 | 33 |  |  | 156 | 20 | 125 |
| припущенный | | 140 | 35 |  |  | 136 | 33 |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  | | 188 | 35 |  |  | 182 | 33 |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  | | 234 | 35 |  |  | 227 | 33 |  |  | 152 | 18 | 125 |
| жареный | | 132 | 35 |  |  | 128 | 33 |  |  | 86/91 | 18 | 75 |
|  | | 178 | 35 |  |  | 173 | 33 |  |  | 116/122 | 18 | 100 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | И | 12 |
|  | 223 | 35 |  |  | 21 | 33 |  |  | 145/152 | 18 | 125 |
| Филе с кожей и реберными костями: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| отварное | 171 | 45 |  |  | 165 | 43 | 112 | 16 | 94 | 20 | 75 |
|  | 227 | 45 |  |  | 219 | 43 | 149 | 16 | 125 | 20 | 100 |
|  | 284 | 45 |  |  | 274 | 43 | 186 | 16 | 156 | 20 | 125 |
| припущенное | 165 | 45 |  |  | 160 | 43 | 108 | 16 | 91 | 18 | 75 |
|  | 222 | 45 |  |  | 214 | 43 | 145 | 16 | 122 | 18 | 100 |
|  | 276 | 45 |  |  | 267 | 43 | 181 | 16 | 152 | 18 | 125 |
| жареное | 156 | 45 |  |  | 151 | 43 | 102 | 16 | 86/91 | 18 | 75 |
|  | 211 | 45 |  |  | 204 | 43 | 138 | 16 | 116/122 | 18 | 100 |
|  | 264 | 45 |  |  | 254 | 43 | 173 | 16 | 145/152 | 18 | 125 |
| запеченное | 156 | 45 |  |  | 151 | 43 | 102 | 16 | 86/91 | 18 | 75 |
|  | 211 | 45 |  |  | 204 | 43 | 138 | 16 | 116/122 | 18 | 100 |
|  | 264 | 45 |  |  | 254 | 43 | 173 | 16 | 145/152 | 18 | 125 |
| Филе с кожей, без костей: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| припущенное | 178 | 49 |  |  | 175 | 48 | 118 | 23 | 91 | 18 | 75 |
|  | 239 | 49 |  |  | 235 | 48 | 158 | 23 | 122 | 18 | 100 |
|  | 298 | 49 |  |  | 292 | 48 | 197 | 23 | 152 | 18 | 125 |
| жареное | 169 | 49 |  |  | 165 | 48 | 112 | 23 | 86/91 | 18 | 75 |
|  | 227 | 49 |  |  | 223 | 48 | 151 | 23 | 116/122 | 18 | 100 |
|  | 284 | 49 |  |  | 279 | 48 | 188 | 23 | 145/152 | 18 | 125 |
| запеченное | 169 | 49 |  |  | 165 | 48 | 112 | 23 | 86/91 | 18 | 75 |
|  | 227 | 49 |  |  | 223 | 48 | 151 | 23 | 116/122 | 18 | 100 |
|  | 284 | 49 |  |  | 279 | 48 | 188 | 23 | 145/152 | 18 | 125 |
| Филе без кожи и костей: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| припущенное | 190 | 52 |  |  | 186 | 51 | 126 | 28 | 91 | 18 | 75 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|  | 254 | 52 |  |  | 249 | 51 | 169 | 28 | 122 | 18 | 100 |
|  | 317 | 52 |  |  | 310 | 51 | 211 | 28 | 152 | 18 | 125 |
| жареное | 179 | 52 |  |  | 176 | 51 | 119 | 28 | 86/91 | 18 | 75 |
|  | 232 | 52 |  |  | 237 | 51 | 151 | 28 | 116/122 | 18 | 100 |
|  | 302 | 52 |  |  | 296 | 51 | 201 | 28 | 145/152 | 18 | 125 |
| запеченное | 179 | 52 |  |  | 176 | 51 | 119 | 28 | 86/91 | 18 | 75 |
|  | 242 | 52 |  |  | 237 | 51 | 151 | 28 | 116/122 | 18 | 100 |
|  | 302 | 52 |  |  | 296 | 51 | 201 | 28 | 145/152 | 18 | 125 |
| Филе судака, выпускаемое промышленностью |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| припущенное |  |  | 99 | 8 |  |  |  |  | 91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 133 | 8 |  |  |  |  | 122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 165 | 8 |  |  |  |  | 152 | 18 | 125 |
| жареное |  |  | 93 | 8 |  |  |  |  | 86/91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 126 | 8 |  |  |  |  | 116/122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 158 | 8 |  |  |  |  | 145/152 | 18 | 125 |
| запеченное |  |  | 93 | 8 |  |  |  |  | 86/91 | 18 | 75 |
|  |  |  | 126 | 8 |  |  |  |  | 116/122 | 18 | 100 |
|  |  |  | 158 | 8 |  |  |  |  | 145/152 | 18 | 125 |

\*-в нормы отходов и потерь при холодной обработке включены потери при размораживании-2%. При поступлении рыбы незамороженной нормы отходов и потерь при холодной обработке уменьшаются на 2 %.

Приложение 1

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

К РАЗРАБОТАННОМУ ПРИМЕРНОМУ ЦИКЛИЧНОМУ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ С 3-7 ЛЕТ В ФИЛИАЛЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ГЛЯДЕНСКОЙ СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ»

«ГЛЯДЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «КОЛОКОЛЬЧИК»

( КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, НАЗАРОВСКИЙ РАЙОН, П.ГЛЯДЕНЬ, УЛ.СОВХОЗНАЯ, 17.)

**Технологическая карта № 1**

**Наименование изделия: Суп молочный с крупой**

**Номер рецептуры: 43**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. 11. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2% | 180 | 180 |
| Вода | 30 | 30 |
| Или сухое молоко | 23 | 23 |
| И вода для разведения сухого молока | 162 | 162 |
| Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес» | 15 | 15 |
| Или ячневая, гречневая, угловая, пшено | 15 | 15 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,76 | 6,63 | 18,28 | 156 | 199.75 | 0.22 | 0,07 | 0,09 | 1,17 |

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. Кипяченой воды (60-70°).

При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

**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. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: Крупа хорошо набухла, не разварена.

Консистенция: круп мягкая, супа - жидкая.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый.

Запах: кипяченого молока.

**Технологическая карта № 2**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: 253**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток злаковый )  суррогатный), в т.ч. из цикория | 2,4 | 2,4 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2  % | 100 | 100 |
| Вода | 95 | 95 |
| Или сухое молоко | 13 | 13 |
| И вода для разведения сухого молока | 90 | 90 |
| Сахар | 12 | 12 |
| Или молоко сгущенное с сахаром | 25 | 25 |
| Или сахар | 9 | 9 |
| Или вода | 171 | 171 |
| Выход |  | 180 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  Г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | с |
| 1,5 | 1,5 | 12,5 | 58 | 102 | 0,03 | 0,02 | 0,01 | 0,65 |

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются, растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

**Технология приготовления**

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко (или сгущенное молоко), сахар и доводят до кипения.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

*Консистенция:* жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

**Технологическая карта № 3**

**Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром**

**Номер рецептуры:3**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 30 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 6 | 6 |
| Сыр твердый | 12 | И |
| Выход с маслом и сыром |  | 30/6/11 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,84 | 8,38 | 14,63 | 156 | 116,72 | 0,46 | 0,03 | 0,02 | 0,18 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы. Температура подачи 15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

Вкус: сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

Запах: сыра в сочетании со свежел: хлебом (батона).

**Технологическая карта № 4**

**Наименование изделия: Салат из свеклы с зеленым горошком**

**Номер рецептуры:53**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла |  |  |
| До 1 января | 47 | 47 |
| С 1 января | 50 | 50 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 38 |
| Горошек зеленый консервированный | 34 | 34 |
| Горошек зеленый консервированный отварной (без жидкой части) |  | 20 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 1,19 | 30,8 | 4,72 | 51 | 18,06 | 0,67 | 0,03 | 0,02 | 5,8 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Овощи сортируют, моют.

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: малиновый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № 5**

**Наименование изделия: Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры:27**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона | | |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на костях | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Вода | 313 | 313 |
| Выход бульона |  | 250 |
| Варка супа | | |
| Свекла |  |  |
| До 1 января | 50 | 40 |
| С 1 января | 53 | 40 |
| Капуста свежая | 25 | 20 |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 27 | 20 |
| с 31.10-31.12 | 29 | 20 |
| с 31.12-28.02 | 31 | 20 |
| с 29.02-01.09 | 33 | 20 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 |
| С 1 января | 17 | 13 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Лук репчатый | 6 | 5 |
| Масло коровье  сладкосливочное | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Лимонная кислота | 0,25 | 0,25 |
| Бульон или вода | 188 | 188 |
| Выход |  | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |
| Сметана с м. д.ж. не  более 15% | 7 | 7 |
| Выход супа с мясом и  со сметаной |  | 250/10/6 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | С |
| 3,52 | 5,98 | 9,78 | 117 | 43,14 | 1,09 | 0,05 | 0,03 | 9,74 |

**Технология приготовления**

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 небольших;;! партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, раствор лимонной кислоты, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново - красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло - сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

**Технологическая карта № 6**

**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из говядины**

**Номер рецептуры: 161**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка J1. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 65 | 59 |
| Или говядина 1 категории на костях | 80 | 59 |
| Лук репчатый | 8 | 7 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Яйца | 1/11 шт. | 3,5 |
| Хлеб пшеничный | 10 | 10 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2  % | 14 | 14 |
| Масса полуфабриката | 0 | 98 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Масса готовых изделий |  | 80 |
| Выход |  | 80 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 11,76 | 9,76 | 8,48 | 166,86 | 26,07 | 1,01 | 0,05 | 0,02 | 0,87 |

**Технология приготовления**

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.

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 ДО.

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.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1 -го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

**Технологическая карта № 7**

**Наименование изделия: Соус красный основной**

**Номер рецептуры: 228**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Томатное пюре | 2 | 2 |
| Лук | 4 | 3 |
| 1 Морковь |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 13,3 | 10 |
| Бульон или вода | 50 | 50 |
| Выход |  | 50 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | с |
| 0,69 | 1,95 | 3,09 | 31 | 0,01 | 0,1 | 0 | 0 | 0,39 |

**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 корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульо­ном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пасерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой.

**Технологическая карта № 8**

**Наименование изделия: Картофельное пюре Номер рецептуры:206**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI С., доц. Добросердова И. 11. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 170 | 128 |
| с 31.10-31.12 | 183 | 128 |
| с 31.12-28.02 | 197 | 128 |
| с 29.02-01.09 | 214 | 128 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2% | 24 | 24 |
| Масса кипяченого молока |  | 23 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 |
| Выход |  | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, к кал | Са | Fe | В1 | в2 | С |
| 3.05 | 5,24 | 18,06 | 142 | 46,18 | 1,06 | 0,14 | 0,10 | 17,95 |

**Технология приготовления**

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.

Очищенный 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 № 9**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры:241**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 26 | 26 |
| Или курага | 26 | 26 |
| Или чернослив | 26 | 26 |
| Или урюк | 26 | 26 |
| Или изюм | 26 | 26 |
| Или яблоки сушеные | 26 | 26 |
| Или груши сушеные | 26 | 26 |
| Сахар-песок | 15 | 15 |
| Вода | 190 | 190 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | с |
| 0.55 | | 0 | 26,12 | 107 | 55,80 | 0 | 0 | 0 | 0,5 |

**Технология приготовления**

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

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 час яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды 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 № 10**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 255**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | | | Минер, вещества, мг | | | | | Витамины, мг | | | | | | |
| Белки,  г | г | Жиры,  г | Углеводы,  г | | Энерг. ценность, ккал | | | Са | | Fe | | | В1 | | в2 | | с | |
| 5,8 |  | 5,0 | | 9,6 | | 108 | | | 240 | | 0,2 | | | 0,08 | | 0,3 | | 2,6 | |

**Технология приготовления**

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 № 11**

**Наименование изделия: Пирог открытый с яблоками**

**Номер рецептуры:414**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. -М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья, в г. |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 38 |
| Сахар | 8 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 |
| Яйцо | 2 |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода | 16 |
| Мука на подпыл | 1 |
| Масса теста | 60 |
| Яблоки | 30/21 |
| Масло растительное для смазки листов | 1 |
| Яйцо для смазки пирога | 1 или 1/40 шт. |
| Выход | 70 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г |  | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4.58 | |  | 2,69 | 36,99 | 190 | 30,07 | 0 | 0,09 | 0,08 | 3,67 |

**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 ДО.

Яблоки моют, удаляют кожицу и семенные гнезда.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным спососбом, раскатывают в пласт толщиной 1 см, кладут на смазанный маслом растительным лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают слоем яблок с сахаром. Края теста загибают на 1,5-2 см. Из узких полосок теста делают поверх начинки решетку. Сформированным пирогам дают расстояться, после чего смазывают яйцом и выпекают при температуре 220- 250° С 10-15 минут.

Охлажденные пироги разрезают на порционные куски массой 50-75 г.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная, пышная.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

**Технологическая карта № 12 Наименование изделия: Чай без сахара**

**Номер рецептуры:263, 264**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го | 0,65 | 0,65 |
| сорта |
| Вода | 50 | 50 |
| Чай-заварка |  | 50 |
| Вода | 150 | 150 |
| Выход с сахаром |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В2 | с |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0,11 | 0,02 | 0 | 0 | 0 |

**Технология приготовления**

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, заливают кипятком.

Температура подачи +60.. .+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

**Технологическая карта № 13 Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры:263,264**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,65 | 0,65 |
| Вода | 50 | 50 |
| Чай-заварка |  | 50 |
| Сахар | 12 | 12 |
| Вода | 130 | 130 |
| Выход с сахаром |  | 180/12 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0 | 0 | 11,98 | 43 | 0,35 | 0,06 | 0 | 0 | 0 |

**Технология приготовления**

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком. Температура подачи +60.. .+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

**Технологическая карта № 14**

**Наименование изделия: Каша вязкая молочная «Дружба» Номер рецептуры:84**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 13 | 13 |
| Крупа пшено | 10 | 10 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 150 | 150 |
| Вода | 35 | 35 |
| Или сухое молоко | 20 | 20 |
| И вода для разведения сухого молока | 135 | 135 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Масса каши |  | 196 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И.и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В2 | с |
| 6.21 | | 7,73 | 27,71 | 201 | 182,36 | 0,5 | 0,1 | 0,1 | 1,95 |

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается.

Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

**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: Какао с молоком Номер рецептуры:248**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Какао | 1,2 | 1,2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 100 | 100 |
| Вода | 85 | 85 |
| Или сухое молоко | 13 | 13 |
| И вода для разведения сухого молока | 90 | 90 |
| Сахар | 12 | 12 |
| Или молоко сгущенное с сахаром | 34 | 34 |
| Или сахар | 3 | 3 |
| Или вода | 158 | 158 |
| Выход |  | 180 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | в2 | с |
| 1,5 | 1,6 | 12,1 | 60 | 100 | 0,02 | 0,02 | 0,01 | 0,65 |

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается.

**Технологическая карта № 16**

**Наименование изделия: Бутерброд с маслом**

**Номер рецептуры: 1**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 30 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 6 | 6 |
| Выход |  | 30/6 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 231 | 5,19 | 14,63 | 116 | 6,72 | 0,34 | 0,03 | 0,02 | 0 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом. Температура подачи не ниже +15° С. Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона).

Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном). Запах: масла сливочного в сочетании со свежим (батоном).

**Технологическая карта № 17**

**Наименование изделия:23**

**Номер рецептуры: Салат картофельный с зеленым горошком**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 53 | 40 |
| с 31.10-31.12 | 57 | 40 |
| с 31.12-28.02 | 62 | 40 |
| с 29.02-01.09 | 67 | 40 |
| Лук репчатый | 10 | 8 |
| Горошек зеленый консервированный | 17 | 17 |
| Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части) |  | 10 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | С |
| 1,22 | 3,18 | 7,9 | 66 | 8,48 | 0,49 | 0,06 | 0,05 | 9,8 |

**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.

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

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Картофель нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество воды кипящей, добавляют соль, закрывают крышкой и варят до готовности. Отвар сливают. Горошек зеленый консервированный кипятят в собственном соку. Лук репчатый шинкуют, бланшируют. Все овощи охлаждают, перемешивают, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: салат уложен горкой.

*Консистенция*: мягкая.

Цвет: соответствующих овощей

Вкус: овощей, входящих в блюдо.

Запах: овощей.

**Технологическая карта № 18**

**Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой, с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры:42**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона | | |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на костях | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Вода | 313 | 313 |
| Выход бульона |  | 250 |
| Варка супа | | |
| Капуста белокочанная | 38 | 30 |
| Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная | 10 | 10 |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 34 | 25 |
| с 31.10-31.12 | 36 | 25 |
| с 31.12-28.02 | 39 | 25 |
| с 29.02-01.09 | 41 | 25 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 13 | 10 |
| С 1 января | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Масло коровье сладкосливочное | 2,5 | 2,5 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 213 | 213 |
| Выход |  | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 7 | 7 |
| Выход с мясом и со сметаной |  | 250/10/6 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | с |
| 4,11 | 6,7 | 15,08 | 132,5 | 44,25 | 0,91 | 0,14 | 0,03 | 12,03 |

**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.

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 картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают

пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи, добавляют сметану и кипятят.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассированных овощей.

Запах: овощей.

**Технологическая карта № 19**

**Наименование изделия: Жаркое по-домашнему**

**Номер рецептуры: 153**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 107 | 97 |
| Или говядина 1 категории на костях | 132 | 97 |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 160 | 120 |
| с 31.10-31.12 | 172 | 120 |
| с 31.12-28.02 | 184 | 120 |
| с 29.02-01.09 | 200 | 120 |
| Лук репчатый | 18 | 15 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 |
| Томатное пюре | 3 | 3 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 36 | 31 |
| С 1 января | 39 | 31 |
| Масса готового тушеного мяса |  | 61 |
| Масса готовых овощей |  | 160 |
| Выход |  | 220 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | в2 | С |
| 9,13 | 11,78 | 18,21 | 205,3 | 74,35 | 1,2 | 0,14 | 0,02 | 10.11 |

**Технология приготовления**

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 картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон, затем тушат до готовности.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

**Технологическая карта № 20**

**Наименование изделия: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных концентратах**

**Номер рецептуры:233**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Кисель из концентрата\* | 24 | 24 |
| Сахар | 3 | 3 |
| Вода | 190 | 190 |
| Выход |  | 200 |

Примечание: \* - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 31% -7,5 гр.

Сахара 62 % -15 гр.

Плодово - ягодного экстракта 7% - 2 гр.

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | с |
| 0 | 0 | 18 | 60 | 0,48 | 0,07 | 0 | 0 | 0 |

**Технология приготовления**

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий.

Запах: свежих ягод или плодов.

**Технологическая карта № 21**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:251**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 164 | 160 |
| Выход |  | 160 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,64 | 5,12 | 6,4 | 94,4 | 192 | 0,16 | 0,04 | 0,28 | 1,12 |

**Технология приготовления**

Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°С ±2°С, но не более одного часа.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый или с кремовым оттенком.

Вкус: молочнокислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

**Технологическая карта № 22**

**Наименование изделия: Запеканка из творога с молоком сгущенным**

**Номер рецептуры:117**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доп. Добросердова И. И. и др. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Творог **с** м.д.жне более 9 % и кислотностью не более 150° С | 132 | 131 |
| Крупа манная | 9 | 9 |
| Вода или молоко с м-Д.ж. 2,5-3,2 % для каши | 34 | 34 |
| Или мука пшеничная | 11 | 11 |
| Сахар | 9 | 9 |
| Яйцо | 1/10 шт. | 4 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Сметана с м**.** д.ж. не более 15% | 5 | 5 |
| Масса готовой запеканки |  | 140 |
| Молоко сгущенное | 40 | 40 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 140/40 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | С |
| 19,6 | 16,7 | 43,1 | 475,3 | 299,52 | 1 | 0,1 | 0,2 | 0.54 |

**Технология приготовления.**

Крупы просеивают.

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 ДО.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

**Технологическая карта № 23**

**Наименование изделия: Каша вязкая ячневая молочная**

**Номер рецептуры:99**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа ячневая | 25 | 25 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 150 | 150 |
| Вода | 35 | 35 |
| Или сухое молоко | 20 | 20 |
| И вода для разведения сухого молока | 135 | 135 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Масса каши |  | 196 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | в2 | с |
| 6,65 | 8,42 | 27,15 | 208 | 198,55 | 0,55 | 0,12 | 0,10 | 1,95 |

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается.

Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят ь небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают ло получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

**Технология приготовления**

Крупы просеивают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варгг. 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.

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 № 24**

**Наименование изделия: Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым**

**Номер рецептуры:**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Горошек зеленый консервированный или кукуруза  консервированная | 79 | 79 |
| Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части) |  | 48 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | С |
| 1,46 | 3,08 | 4,29 | 50 | 13,8 | 0,43 | 0,05 | 0,03 | 5,8 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед

вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

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

Консервированный зеленый горошек (кукурузу) предварительно кипятят, охлаждают, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: круглая форма - горошка зеленого, кукурузы - продолговатая.

*Консистенция:* мягкая.

Цвет: зеленого горошка - зеленый, желтый - кукурузы.

Вкус: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

**Технологическая карта № 25**

**Наименование изделия: Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры:33**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона | | |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на костях | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Вода | 313 | 313 |
| Выход бульона |  | 250 |
| Варка супа | | |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 100 | 75 |
| с 31.10-31.12 | 107 | 75 |
| с 31.12-28.02 | 116 | 75 |
| с 29.02-01.09 | 125 | 75 |
| Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная) | 5 | 5 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 6 | 5 |
| Огурцы соленые | 27 | 15 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Или томаты в собственном соку | 16 | 15 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 188 | 188 |
| Выход |  | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 7 | 7 |
| Выход с мясом и со сметаной |  | 250/10/6 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,1 | 7,16 | 20,93 | 145 | 29,69 | 1,07 | 0,11 | 0,07 | 8,2 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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.

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. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

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 высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2

часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы от кожицы и при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут. Вместо огурцов можно использовать томаты в собственном соку.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы (или томаты в собственном соку. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хру­стящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный - овощей.

**Технологическая карта № 26**

**Наименование изделия: Колбасные изделия отварные**

**Номер рецептуры:**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И**.** И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Колбасные изделия  (для питания  дошкольников) | 71 | 70 |
| Выход |  | 70 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки.  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,98 | 10,3 | 0,84 | 140,3 | 18,2 | 1,1 | 0,03 | 0,06 | 0 |

**Технология приготовления**

Колбасные изделия (искусственную оболочку предварительно снимают)кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят с моментаначала кипения 5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки иулучшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде.

При отпуске колбасные изделия гарнируют.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: колбасные изделия уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус.

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло - розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленый.

Запах: свежепрогретых колбасных изделий.

**Технологическая карта № 27**

**Наименование изделия: Капуста тушеная**

**Номер рецептуры:200**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 119 | 95 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 |
| Томатное пюре | 7 | 7 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 4,5 | 4 |
| С 1 января | 5 | 4 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 |
| Сахар | 3 | 3 |
| Выход |  | 90 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | с |
| 1,8 | 2,74 | 5,41 | 61,4 | 51,43 | 0,69 | 0,03 | 0,03 | 15,4 |

**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 корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см. добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

**Технологическая карта № 28**

**Наименование изделия: Булочка творожная с изюмом Номер рецептуры: 289**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  |
|  | Расход сырья на полуфабрикаты, г |
|  | в натуре |
| Мука пшеничная высшего сорта | 38 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 2 |
| Сахар-песок | 7 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 |
| Яйцо | 3 или 1/13 шт. |
| Творог | 12,5/12 |
| Изюм | 8,5/8 |
| Дрожжи | 1,8 |
| Яйцо (для смазки) | 1 или 1/40 шт. |
| Молоко | 12 |
| Масло растительное (для смазки) | 1 |
| Выход | 70 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 6,48 | 4,96 | 39,39 | 168,3 | 47,72 | 0,87 | 0,08 | 0,07 | 0,22 |

**Технология приготовления**

В дежу тесто месильной машины загружают протертый творог, вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, предварительно подготовленные изюм, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло коровье сладкосливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобрести однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч. Для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре 230-240° С.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: поверхность изделия золотистого цвета, форма кругли, хорошо сохранена.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежевыпеченного изделия.

**Технологическая карта № 29**

**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рыбные Номер рецептуры: 134**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай неразделанный | 115 | 53 |
| Или терпуг неразделанный | 96 | 53 |
| Или судак неразделанный | 111 | 53 |
| Или горбуша неразделанная или кета неразделанная | 96 | 53 |
| Или треска неразделанная | 126 | 53 |
| Или лосось неразделанный | 93 | 53 |
| Или терпуг без головы потрошенный | 83 | 53 |
| Или горбуша без головы потрошенная | 80 | 53 |
| Или филе | 61 | 53 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 |
| Лук репчатый | 7 | 6 |
| Яйца | 1/6 шт. | 10 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2% | 11 | 11 |
| Масса полуфабриката |  | 93 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Масса готовых изделий |  | 80 |
| Выход |  | 80 |

**Примечание:** при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,8 | 4,35 | 28,3 | 114 | 44,1 | 0,88 | 0,06 | 0,09 | 0,42 |

**Технология приготовления**

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

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.

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 ДО.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль.

тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоскоовальной формы панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус. Температура подачи +60.. .+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным

концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели

плоско-овальной формы аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

**Технологическая карта № 30**

**Наименование изделия: Макаронные изделия отварные с овощами Номер рецептуры: 195**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия группы А | 44 | 44 |
| Вода | 264 | 264 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 125 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 33 | 27 |
| С 1 января | 36 | 27 |
| Лук репчатый | 15 | 13 |
| Томат-пюре | 2 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное для пассерования | 3 | 3 |
| Масса пассерованных овощей |  | 30 |
| Выход |  | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,35 | 6,3 | 30,83 | 205,95 | 15,75 | 0,99 | 0,06 | 0,02 | 3.56 |

**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 корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см. заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 1-2 минуты.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: макароны с овощами уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассерованных овощей, томата в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

**Технологическая карта № 31**

**Наименование изделия: Чай с лимоном**

**Номер рецептуры :200,264**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1 - го сорта | 0,65 | 0,65 |
| Вода | 50 | 50 |
| Чай-заварка |  | 50 |
| Сахар | 12 | 12 |
| Лимон свежий | 6 | 5 |
| Вода | 130 | 130 |
| Выход |  | 180/12/5 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | с |
| 0,04 | 0 | 12,13 | 47 | 2,35 | 0,09 | 0 | 0 | 2 |

**Технология приготовления**

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут.

В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

**Технологическая карта № 32**

**Наименование изделия: Каша вязкая манная молочная Номер рецептуры:88**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 20 | 20 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 150 | 150 |
| Вода | 36 | 36 |
| Или сухое молоко | 20 | 20 |
| И вода для разведения сухого молока | 135 | 135 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Масса каши |  | 196 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | в2 | с |
| 6,22 | 8,3. | 24,36 | 196 | 182,7 | 0,31 | 0,08 | 0,1 | 1,95 |

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

**Технология приготовления**

Крупы просеивают.

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 полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № 33**

**Наименование изделия: Сельдь с луком репчатым**

**Номер рецептуры:24**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Сельдь неразделанная | 100 | 48 |
| Чисто филе сельди | 51 | 48 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | с |
| 8,3 | 7,08 | 0,91 | 101 | 41,5 | 0,64 | 0,01 | 0,01 | 1 |

**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 корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочкам, сверху посыпают бланшированным репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами и заправляют.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь полита луком репчатым

Консистенция: сельди - нежная.

Цвет: приятный.

Вкус: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

Запах: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

**Технологическая карта № 34**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона | | |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на костях | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Вода | 313 | 313 |
| Выход бульона |  | 250 |
| Варка супа | | |
| Капуста белокочанная | 63 | 50 |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 40 | 30 |
| с 31.10-31.12 | 43 | 30 |
| с 31.12-28.02 | 46 | 30 |
| с 29.02-01.09 | 50 | 30 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 |
| С 1 января | 17 | 13 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 3 | 3 |

**Наименование изделия: Щи из свежей капусты, с мясом и со сметаной Номер рецептуры:56**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 7 | 7 |
| Выход с мясом и со сметаной |  | 250/10/6 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | С |
| 3,68 | 7,07 | 8,58 | 118 | 46,81 | 0,85 | 0,06 | 0,04 | 19,41 |

**Химический состав данного блюда**

**Технология приготовления**

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.

Очйщенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительна\* варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до

окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, сметану и кипятят.

При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель - дольками. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: коренья и лук мягкие, капуста - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

**Технологическая карта № 35**

**Наименование изделия: Гуляш**

**Номер рецептуры:152**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 91 | 83 |
| Или говядина 1 категории на костях | 113 | 83 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 |
| Томатное пюре | 7 | 7 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| Масса тушеного мяса |  | 50 |
| Масса соуса |  | 50 |
| Выход с соусом |  | 50/50 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 7,5 | 9,5 | 3,09 | 206 | 4,74 | 0,23 | 0,05 | 0,03 | 1 |

**Технология приготовления**

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 и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обжаренные крупные куски тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куски на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной говядины.

**Технологическая карта №36**

**Наименование изделия: Сушка на сметане**

**Номер рецептуры: 274**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья, в г. |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 27 |
| Мука пшеничная | 35 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 |
| Яйцо | 10 или 1/4 шт. |
| Сахар | 10 |
| Сода пищевая | 0,23 |
| Масса полуфабриката | 85 |
| Масла растительное (для смазки листов) | 1 |
| Выход | 70 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 5,25 | 11,37 | 29,07 | 182,3 | 31,07 | 0,55 | 0,08 | 0,09 | 0,22 |

**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 ДО.

В просеянную муку добавляют сметану, сахар, яйца, сливочное масло, соду пищевую и замешать тугое тесто, формуют сушки и выпекают при температуре 250° С 20-30 минут.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежевыпеченной булочки

**Технологическая карта №37**

**Наименование изделия: Омлет натуральный с маслом**

**Номер рецептуры: 110**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 1 1/8 шт. | 45 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 65 | 65 |
| Масса омлетной смеси |  | 110 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 |
| Масса готового омлета |  | 107 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 |
| Выход с маслом сливочным |  | 110 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | с |
| 6,19 | 7,98 | 35,70 | 280,5 | 88,59 | 1,32 | 0,06 | 0,1 | 0,54 |

**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 ДО.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта №38

**Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные**

**Номер рецептуры**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Горошек зеленый или кукуруза  консервированные | 100 | 100 |
| Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части) |  | 60 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В 2 | с |
| 3 | 0,12 | 4,98 | 33 | 15,6 | 0,42 | 0,2 | 0,11 | 66 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма.

Консистенция: мягкая.

Технологическая карта: 39

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 44

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 154 | 154 |
| Вода | 30 | 30 |
| Или сухое молоко | 20 | 20 |
| И вода для разведения сухого молока | 139 | 139 |
| Макаронные изделия группы А | 16 | 16 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,85 | 5,81 | 19,99 | 155 | 188 | 0,36 | 0,08 | 0,14 | 1 |

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают

остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

**Технологическая карта №40**

**Наименование изделия: Рыба, тушенная в сметанном соусе**

**Номер рецептуры: 139**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. -М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай неразделанный | 208 | 96 |
| Или терпуг неразделанный | 175 | 96 |
| Или судак неразделанный | 201 | 96 |
| Или горбуша неразделанная или кета неразделанная | 175 | 96 |
| Или треска неразделанная | 232 | 96 |
| Или лосось неразделанный | 172 | 96 |
| Или терпуг без головы потрошенный | 150 | 96 |
| Или горбуша без головы потрошенная | 160 | 96 |
| Или филе | 111 | 96 |
| Лук репчатый | 19 | 16 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 35 | 28 |
| С 1 января | 37 | 28 |
| Масло растительное | 7 | 7 |
| Соус сметанный |  |  |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Овощной отвар или вода | 23 | 23 |
| Масса соуса |  | 23 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сметана | 8 | 8 |
| Выход |  | 30 |
| Масса тушеной рыбы |  | 80 |
| Масса готовой рыбы с овощами и соусом |  | 110 |
| Выход |  | 80/30 |

**Примечание:** при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В 2 | С |
| 19,02 | 15,42 | 4,61 | 234 | 43,55 | 0,86 | 0,18 | 0,01 | 2,55 |

**Технология приготовления**

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Порционные куски рыбы, нарезанные на кусочки под углом 90° С, укладывают в лоток или противень, смаханный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе готовят соус сметанный.

Рыбу заливают сметанным соусом, тушат 10 минут, за 3 мин до готовности кладут лавровый лист.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110- 120° С , на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают с о сливочным маслом, вливают постепенно 1А горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут

прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60.. .+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку с овощами, полит соусом сметанным.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Вкус: рыбы, солоноватый.

Запах: рыбный.

Технологическая карта №41

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 39

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 114 | 86 |
| c31.10-31.12 | 123 | 86 |
| с 31.12-28.02 | 132 | 86 |
| с 29.02-01.09 | 144 | 86 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 11 | 9 |
| С 1 января | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 151 | 151 |
| Выход |  | 215 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 35 |
| Фарш для фрикаделек: |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 44 | 40 |
| Или говядина 1 категории на костях | 55 | 40 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Вода | 4 | 4 |
| Яйца | 1/13 шт. | 3 |
| Масса полуфабриката |  | 47 |

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход |  | 35 |
| Выход с мясными фрикадельками |  | 215/35 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | в2 | С |
| 6,5 | 5,3 | 14,52 | 191 | 31,07 | 1,6 | 0,14 | 0,08 | 10,52 |

**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 высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пасссерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Для приготовления фрикаделек:

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 ДО.

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.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с бланшированным нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

**Технологическая карта № 42 Наименование изделия: Суфле из птицы**

**Номер рецептуры: 183**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Куры 1 категории  потрошенные  охлажденные | 140 | 124 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 129 | 115 |
| Индейка 1 категории  потрошенная  охлажденная | 114 | 105 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 47 |
| Яйцо | 1/13 шт. | 3 |
| Соус молочный для запекания: |  | 20 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 15 | 15 |
| Вода или бульон | 3 | 3 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката |  | 75 |
| Масло коровье сладкосливочное на смазку | 1 | 1 |
| Масса готового суфле |  | 70 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 |
| Выход |  | 70/5 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 7,5 | 11,2 | 3,42 | 250,3 | 31,96 | 1,4 | 0,1 | 0,08 | 0,09 |

**Технология приготовления**

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть. Мякоть вареных кур дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100° С в течение 5 минут, охлаждают до температуры 50°С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и варят при температуре 220-250°С на пару 25-30 мин. Готовность определяют по уплотнению массы, она отделяется от стенок формы или противня.

Для приготовления соуса молочного: горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое)

или негрубая корочка (зепеченное), полито маслом.

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: беловато-серый.

Вкус: отварной птицы, с привкусом молока.

Запах: отварной птицы.

**Технологическая карта №43**

**Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с**

**овощным фаршем**

**Номер рецептуры:294,299,302,303**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья, в г. |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 35 |
| Сахар | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 |
| Яйцо | 4 или 1/10 шт. |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода | 9 |
| Мука на подпыл | 1 |
| Фарш | 25 |
| Жир для смазки листов | 1 |
| Яйцо для смазки | 2 или 1/20 шт. |
| Выход | 70 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 5,09 | 5,49 | 28,31 | 185 | 32,25 | 0,78 | 0,08 | 0,07 | 10,3 |

**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 ДО.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35- 40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, за­катывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндриче­скую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5- 10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Фарш картофельный

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 28 | 22 |
| c31.10-31.12 | 31 | 22 |
| с 31.12-28.02 | 34 | 22 |
| с 29.02-01.09 | 36 | 22 |
| Лук репчатый | 4, | 3 |
| Масло растительное | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 25 |

\*- Масса овощей после тепловой обработки.

**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 во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, протирают, Репчатый лук нарезают, бланшируют и слегка пассеруют на растительном масле. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

Фарш из свежей капусты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста  белокочанная  свежая | 37 | 29 |
| Масло растительное | 0,7 | 0,7 |
| Масса готовой капусты |  | 22 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Масло растительное | 0,7 | 0,7 |
| Масса пассерованного лука |  | 3 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Зелень | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 25 |

**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 корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем на более 3 см на противень с растительным маслом и слегка жарят с растительным маслом. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, зелень. Солить капусту до жарки, а также неохлажденную после жарки нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Фарш морковный

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь |  |  |
| До 1 январпя | 34 | 28 |
| С 1 января | 37 | 28 |
| Масса припущенной моркови |  | 25 |
| Сахар | 0,7 | 0,7 |
| Масло коровье сладкосливочное | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 25 |

**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 корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Морковь очищают, промывают и припускают через овощерезку, затем припускают в небольшом количестве воды с маслом. К припущенной моркови добавляют соль, сахар и перемешивают.

**Технологическая карта № 44**

**Наименование изделия: Рыба по-польски**

**Номер рецептуры: 138**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай неразделанный | 146 | 67 |
| Или терпуг неразделанный | 122 | 67 |
| Или судак неразделанный | 140 | 67 |
| Или горбуша неразделанная или кета неразделанная | 121 | 67 |
| Или треска неразделанная | 160 | 67 |
| Или лосось неразделанный | 118 | 67 |
| Или терпуг без головы потрошенный | 105 | 67 |
| Или горбуша без головы потрошенная | 112 | 67 |
| Или филе | 77 | 67 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Яйца | 1/3 шт. | 16 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 11 | 11 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| Масса омлета |  | 26 |
| Масса полуфабриката |  | 86 |
| Выход |  | 80 |

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

**Примечание:** при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 9,5 | 5,3 | 50,48 | 125 | 50,74 | 1,10 | 0,08 | 0,09 | 0,31 |

**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 °С 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 ДО.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыб} осетровых пород.

Порционные куски рыбы панируют в муке, укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью молока и яйца с подсушенной мукой и запекают при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку вместе омлетной смесью.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, яичная смесь - желтого цвета.

Вкус: рыбы в сочетании с омлетной смесью.

Запах: рыбный.

**Технологическая карта № 45**

**Наименование изделия: Каша вязкая пшенная молочная Номер рецептуры:96**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С.» доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшено | 25 | 25 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2% | 150 | 150 |
| Вода | 35 | 35 |
| Или сухое молоко | 20 | 20 |
| И вода для разведения сухого молока | 135 | 135 |
| Или сухое молоко | 20 | 20 |
| И вода для разведения сухого молока | 135 | 135 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Масса каши |  | 196 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | с |
| 7,02 | 8,92 | 27,41 | 217 | 185,44 | 0,77 | 0,14 | 0,10 | 1,95 |

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного

порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

**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.

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 № 46**

**Наименование изделия: Суп «Харчо», с мясом и со сметаной Номер рецептуры:101**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на костях | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Вода | 313 | 313 |
| Выход бульона |  | 250 |
| Варка супа |  |  |
| Картофель |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 100 | 75 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 107 | 75 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 116 | 75 |
| С 1 марта' | 125 | 75 |
| Крупа рисовая | 6 | 6 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 3 | 3 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Чеснок | 4 | 3,5 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 188 | 188 |
| Выход |  | 250 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 7 | 7 |
| Говядина отварная |  | 10 |
| Выход с мясом и со сметаной |  | 250/10/6 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В 2 | С |
| 4,16 | 5,8 | 19,69 | 143,8 | 26,74 | 1,22 | 0,15 | 0,06 | 7,8 |

**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.

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 картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют картофель, пассерованные лук репчатый, морковь и томатное пюре и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком, добавляют сметану и кипятят.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная.

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.

**Технологическая карта № 47**

**Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы Номер рецептуры :36**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И**.** И.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона | | |
| Куры 1 категории  потрошенные  охлажденные | 45 | 40 |
| Цыплята**-**бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 42 | 37 |
| Индейка 1 категории  потрошенная  охлажденная | 37 | 34 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Вода | 313 | 313 |
| Выход бульона |  | 250 |
| Варка супа | | |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31 Л0 | 67 | 50 |
| с 31.10-31.12 | 72 | 50 |
| с 31.12-28.02 | 77 | 50 |
| с 29.02-01.09 | 84 | 50 |
| Горох лущеный | 21 | 20 |
| Или фасоль сухая | 21 | 20 |
| Или фасоль консервированная | 20 | 20 |

и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Или горошек зеленый консервированный | 31 | 20 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 |
| С 1 января | 17 | 13 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 175 | 175 |
| Выход супа |  | 250 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 15 |
| Выход с мясом птицы |  | 250/15 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 6,5 | 5,2 | 22,09 | 150 | 35,89 | 1,3 | 0,21 | 0,08 | 6,10 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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 высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Горох (или фасоль) подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа (горох), на 5-8 часов (фасоль). Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками или шинкуют, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Зеленый горошек или фасоль (консервированные) добавляют в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; бобовые в виде целых, неразваренных зерен.

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

Цвет: светло - желтый (горчичный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

**Технологическая карта № 48**

**Наименование изделия: Птица в соусе с томатом**

**Номер рецептуры: 179**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Куры 1 категории  потрошенные  охлажденные | 160 | 139 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 147 | 131 |
| Индейка 1 категории  потрошенная  охлажденная | 130 | 120 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 62 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 |
| Лук репчатый | 7 | 6 |
| Томатное пюре | 7 | 7 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 |
| Чеснок | 1 | 1 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 3 | 2 |
| Морковь. |  |  |
| До 1 января | 10 | 7 |
| С 1 января | 11 | 7 |
| Вода или бульон | 35 | 17 |
| Выход |  | 80 |

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

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | с |
| 8,2 | 6,32 | 3,23 | 107 | 18,62 | 0,72 | 0,02 | 0,01 | 1,81 |

**Технология приготовления**

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

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 и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Птицу отваривают и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томатное пюре, пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами бланшируют, затем пассеруют. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук - проваривают 15-20 минут, вводят томатное пюре, варят, закладывают мякоть индейки и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: несколько кусочков мяса, залиты соусом со сметаной, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый мяса индейки.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу индейки.

**Технологическая карта № 49**

**Наименование изделия: Сырники с морковью с молоком сгущенным Номер рецептуры:132**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С | 106 | 105 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 41 | 33 |
| С 1 января | 44 | 33 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Крупа манная | 3 | 3 |
| Яйца | 1/7 шт. | 6 |
| Сахар | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 18 | 18 |
| Масса полуфабриката |  | 170 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Масса готовых сырников |  | 150 |
| Молоко сгущенное | 20 | 20 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 150/20 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность,  ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 15,49 | 19,27 | 50,62 | 409,26 | 377 | 1,41 | 0,13 | 0,01 | 1,13 |

**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 корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупы просеивают.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят » 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 ДО.

Очищенную морковь нарезают тонкой соломкой, припускают до размягчения в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Затем всыпают крупу и помешивая проваривают 10-15 минут. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, с сырыми яйцами сахаром и 2/3 частями муки.

Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280оС до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога с морковью.

Запах: слабовыраженный запах творога в сочетании с морковью.

**Технологическая карта № 50**

**Наименование изделия: Каша вязкая рисовая молочная**

**Номер рецептуры: 173**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 25 | 25 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2  % | 150 | 150 |
| Вода | 36 | 36 |
| Или сухое молоко | 20 | 20 |
| И вода для разведения сухого молока | 135 | 135 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Масса каши |  | 196 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 |
| Выход с маслом и сахаром |  | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,91 | 8,35 | 28,63 | 212 | 180,7 | 0,36 | 0,70 | 0,10 | 1,95 |

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

**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 № 51**

**Наименование изделия: Икра морковная**

**Номер рецептуры:75**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. -М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 59 | 59 |
| С 1 января | 62 | 62 |
| Масса отварной моркови |  | 47 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 5 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Сахар | 0,72 | 0,72 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 0,93 | 4,88 | 5,53 | 70 | 26,52 | 0,49 | 0,03 | 0,01 | 2,2 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Морковь измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Укладывают на тарелку горкой. Можно посыпать зеленью.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: моркови, репчатого лука и томата, умеренно соленый.

Запах: моркови с привкусом пассерованного лука и томата.

**Технологическая карта № 52**

**Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом птицы**

**Номер рецептуры:38**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона | | |
| Куры 1 категории  потрошенные  охлажденные | 45 | 40 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 42 | 37 |
| Индейка 1 категории  потрошенная  охлажденная | 37 | 34 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Вода | 313 | 313 |
| Выход бульона |  | 250 |
| Варка супа | | |
| Макаронные изделия группы А | 10 | 10 |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 100 | 75 |
| с 31.10-31.12 | 107 | 75 |
| с 31.12-28.02 | 116 | 75 |
| с 29.02-01.09 | 125 | 75 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| С 1 января | 17 | 13 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 188 | 188 |
| Выход |  | 250 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 15 |
| Выход с мясом птицы |  | 250/15 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | с |
| 4,5 | 8,3 | 24,72 | 163 | 25,5 | 1,42 | 0,26 | 0,36 | 8,35 |

**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 высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 литра на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

**Технологическая карта № 53**

**Наименование изделия: Капуста, тушенная с мясом**

**Номер рецептуры:200**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 122 | 111 |
| Или говядина 1 категории на костях | 151 | 111 |
| Говядина отварная |  | 70 |
| Капуста свежая | 238 | 190 |
| Масло коровье сладкосливочное | 7 | 7 |
| Томатное пюре | 14 | 14 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 9 | 7 |
| С 1 января | 10 | 7 |
| Лук репчатый | 13 | И |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Выход |  | 180 |
| Выход |  | 250 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 3,82 | 8,02 | 15,6 | 159 | 97,81 | 1,53 | 0,06 | 0,04 | 29,81 |

**Технология приготовления**

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 картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см. добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

**Технологическая карта № 54**

**Наименование изделия: Компот из свежих фруктов**

**Номер рецептуры :240**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки | 45 | 40 |
| Или груши | 45 | 41 |
| Сахар-песок | 13 | 13 |
| Вода | 170 | 170 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | с |
| 0,16 | 0,16 | 15,893 | 60 | 6,64 | 0,92 | 0,013 | 0,013 | 6,6 |

**Технология приготовления**

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Для приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин, быстроразваривающиеся сорта варят 3-5 минут.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов.

Запах: фруктов.

**Технологическая карта № 55**

**Наименование изделия: Вареники ленивые с маслом сливочным**

**Номер рецептуры: 116**

Наименование сборника рецептур:Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С | 149 | 148 |
| Мука пшеничная | 22 | 22 |
| Сахар | 14 | 14 |
| Яйца | 1/3 шт. | 14 |
| Вареники ленивые (полуфабрикат) |  | 172 |
| Масса вареных вареников |  | 180 |
| Масло коровье сладкосливочное | 6 | 6 |
| Выход |  | 180/6 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 12,3 | 16,5 | 30,3 | 444,3 | 164,18 | 0,5 | 0,1 | 0,01 | 0,37 |

**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 ДО.

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм. И разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Соотношение вареников и воды 1:5. Отпускают вареники с растопленным и доведенным до кипенил маслом сливочным.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие

Запах: слабовыраженный запах творога.

**Технологическая карта № 56**

**Наименование изделия: Салат и соленых огурцов с луком репчатым Номер рецептуры: 15**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Огурцы соленые | 87 | 48 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В2 | с |
| 0,53 | 2,72 | 1,75 | 34,67 | 14,39 | 0333 | 0,01 | 0 | 3,47 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Огурцы очищают от кожицы и нарезают тонкими ломтиками, добавляют бланшированный репчатый лук, салат заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: салат уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая.

Цвет: зеленый с белыми вкраплениями лука репчатого.

Вкус: соленых огурцов, лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

*Запах:* соленых огурцов, лука репчатого.

**Технологическая карта № 57**

**Наименование изделия: Суп картофельный с клецками, с мясом птицы**

**Номер рецептуры:37**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона | | |
| Куры 1 категории  потрошенные  охлажденные | 45 | 40 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 42 | 37 |
| Индейка 1 категории  потрошенная  охлажденная | 37 | 34 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Вода | 313 | 313 |
| Выход бульона |  | 250 |
| Клецки | | |
| Мука пшеничная | 10 | 10 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Яйца | 1/16 шт. | 2,5 |
| Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 15 | 15 |
| Масса теста |  | 28 |
| Выход клецек |  | 30 |
| Суп картофельный с клецками | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 59 | 44 |
| с 31.10-31.12 | 63 | 44 |
| с 31.12-28.02 | 68 | 44 |
| с 29.02-01.09 | 73 | 44 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 11 | 9 |
| С 1 января | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 11 | 9 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Клецки готовые |  | 31 |
| Бульон или вода | 175 | 175 |
| Выход супа |  | 250 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 15 |
| Выход с мясом птицы |  | 250/15 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 5,2 | 7Л | 19,09 | 19,09 | 29,7 | 1,37 | 0,15 | 0,2 | 5.35 |

**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 ДО.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

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 высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Клецки: в воду или молоко кладут масло коровье сладкосливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

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.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**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: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

*Запах*: пассерованных овощей и картофеля.

**Технологическая карта № 58**

**Наименование изделия: Суп - лапша домашняя с птицей**

**Номер рецептуры:47**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. -М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| До 1 января | 13 | 10 |
| С 1 января | 14 | 10 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 225 | 225 |
| Выход супа |  | 250 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 15 |
| Выход с мясом птицы |  | 250/15 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |
| Куры 1 категории  потрошенные  охлажденные | 45 | 40 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 41 | 37 |
| Индейка 1 категории  потрошенная  охлажденная | 36 | 34 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Вода | 313 | 313 |
| Выход бульона |  | 250 |
| Варка супа |  |  |
| Лапша домашняя |  |  |
| Мука пшеничная | 18 | 18 |
| j Мука на подпыл | 8 | 8 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 |
| Вода | 4 | 4 |
| Выход подсушенной лапши |  | 23 |
| Масса вареной лапши |  | 50 |
| Лук репчатый | 11 | 9 |
| Морковь |  |  |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В 2 | С |
| 3,33 | 4,64 | 15,7 | 115,15 | 21,41 | 0,98 | 0,12 | 0,05 | 6,3 |

**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 ДО.

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 высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Для приготовления лапши - домашней: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-36 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

В кипящий бульон или воду кладут пассерованный лук и морковь варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную до­машнюю лапшу и варят до готовности.

Отпускают суп с отварной птицей.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа лук и лапша сохранили форму.

Консистенция: лука - мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, лапши.

Запах: пассерованных овощей и лапши.

**Технологическая карта № 59**

**Наименование изделия: Рыба, тушенная с овощами**

**Номер рецептуры: 144**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай неразделанный | 119 | 55 |
| Или терпуг неразделанный | 100 | 55 |
| Или судак неразделанный | 115 | 55 |
| Или горбуша неразделанная или кета неразделанная | 100 | 55 |
| Или треска неразделанная | 132 | 55 |
| Или лосось неразделанный | 97 | 55 |
| Или терпуг без головы потрошенный | 86 | 55 |
| Или горбуша без головы потрошенная | 92 | 55 |
| Или филе | 64 | 55 |
| Вода или бульон | 17 | 17 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 20 | 16 |
| С 1 января | 21 | 16 |
| Лук репчатый | 11 | 9 |
| Томатное пюре | 6 | 6 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Сахар | 1,5 | 1,5 |
| Лавровый лист | 0,005 | 0,005 |
| Гвоздика | 0,005 | 0,005 |
| Корица | 0,005 | 0,005 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Масса тушеной рыбы |  | 45 1 |
| Масса готовой рыбы с  тушеными овощами и  соусом |  | 90 |
| Выход |  | 90 |

**Примечание:** при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 8,62 | 4,47 | 38,98 | 91,13 | 33,85 | 0,70 | 0,07 | 0,09 | 3,57 |

**Технология приготовления**

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

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 и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Порционные куски рыбы, нарезанные под углом 90° С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом специй.

**Технологическая карта № 60**

**Наименование изделия: Рис отварной с овощами**

**Номер рецептуры:191**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доп. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Рис | 45 | 45 |
| Вода | 94 | 94 |
| Масса отварного риса |  | 125 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 33 | 27 |
| С 1 января | 36 | 27 |
| Лук репчатый | 15 | 13 |
| Томат-пюре | 2 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное для пассерования | 3 | 3 |
| Масса пассерованных овощей |  | 30 |
| Выход |  | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 2,85 | 6,3 | 31,43 | 215 | 5,27 | 0,77 | 0,05 | 0,05 | 3,56 |

**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.

Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160° С 5-7 минут.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса - белый, овощей цвет соответствущий.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

Технологическая карта №61

Наименование изделия: Коржик молочный

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья, в г. |
| Мука пшеничная высшего сорта | 37 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 2 |
| Сахар-песок | 20 |
| Масло коровье сладкосливочное | 9 |
| Яйцо | 2 или 1/20 шт. |
| Яйцо (для смазки) | 1 или 1/40 шт. |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 7 |
| Натрий двууглекислый | 0,525 |
| Ванилин | 0,0117 |
| Масса полуфабриката | 77 |
| Выход | 70 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,79 | 8,76 | 47,55 | 288 | 18,98 | 0,65 | 0,06 | 0,02 | 0,009 |

**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 ДО.

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм. наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, изделия круглой формы.

Консистенция: рассыпчатая, слегка жесткая.

Цвет: светло-желтый.

*Вкус и запах*: приятный.

**Технологическая карта № 62**

**Наименование изделия: Картофельная запеканка (рулет) с овощами и рыбой**

**Номер рецептуры: 157**

Наименование сборника рецептур:Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Или терпуг без головы потрошенный | 47 | 30 |
| Или горбуша без головы потрошенная | 50 | 30 |
| Консерва рыбная | 30 | 30 |
| Лук репчатый | 14 | 12 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 38 | 30 |
| С 1 января | 40 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 |
| Масса пассерованного лука и моркови |  | 21 |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 187 | 165 |
| с 31.10-31.12 | 237 | 165 |
| с 31.12-28.02 | 253 | 165 |
| с 29.02-01.09 | 275 | 165 |
| Масса отварного протертого картофеля |  | 143 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 |
| Масса полуфабриката |  | 200 |
| Масса запеченного блюда |  | 170 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В 2 | С |
| 16,07 | 9,29 | 21,15 | 261 | 44,9 | 1,0 | 0,03 | 0,01 | 7,25 |

**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 ДО.

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.

Рыбу отваривают, разделывают на чистое филе, пропускают через мясорубку, кладут на смазанный маслом противень и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160-180°С в течение 8-10 минут. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек.. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем рыбу, пассерованные овощи, а сверху остывшую часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают в течение 20-30 минут при температуре 220- 280 °С. Запеканку можно формовать в виде рулета. Отпускают готовую запеканку (рулет) с соусом сметанным

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочки. Консистенция: рыхлая, не тягучая, фарш сочный. Цвет: белый, на разрезе соответствует продукта, входящим в блюдо. Вкус: рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо, солоноватый. Запах: рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо.

Технологическая карта №63

Наименование изделия: Запеканка из круп с молоком сгущённым

Номер рецептуры: 102

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 20 | 20 |
| Или крупа рисовая | 20 | 20 |
| Или пшено | 22 | 22 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 40 | 40 |
| Вода на кашу манную | 33 | 33 |
| Или рисовую | 34 | 34 |
| Вода на кашу пшенную | 32 | 32 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Сухари пшеничные | 2 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Изюм (или курага, или чернослив) | 15,3 | 15 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 1 | 1 |
| Яйца | 1/13 шт. | 3 |
| Масса полуфабриката |  | 112 |
| Масса гфтовой запеканки |  | 100 |
| Молоко сгущенное | 50 | 50 |
| Выход с молоком 1 сгущенным |  | 100/50 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,63 | 6,27 | 45,3 | 220,3 | 273,39 | 0,89 | 0,07 | 0,07 | 1,03 |

**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. Дробленые крупы, хлопы овсяные «Геркулес» не промывают.

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 чист>то промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Варят вязкую кашу охлаждают до 55-60 С, добавляют сахар, яйца. Противень смазывают маслом и посыпают сухарями. Половину каши укладывают ровным слоем в 1.5 см, на нее кладут предварительно подготовленные сухофрукты. Сверху раскладывают второй слой каши в 1.5 см (слой должен быть не более 2,5-3 см), поверхность смазывают смесью сырых яиц со сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220- 280° С 20-30 мин до образования золотистой корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки аккуратно нарезаны, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый или желтоватый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: крупы в сочетании с сухофруктами с молоком сгущенными.

Технологическая карта №64

Наименование изделия: Яйцо отварное

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт. 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца (в шт.) | 1 шт. | 40 |
| Выход |  | 40 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63 | 22 | 0,09 | 0,03 | 0,18 | 0 |

**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 ДО.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (З л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: желтка - желтый, белка - белый.

Вкус: отварного свежего яйца, приятный

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта №65

Наименование изделия: Тефтели из говядины

Номер рецептуры: 174

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 50 | 45 |
| Или говядина 1 категории на костях | 61 | 45 |
| Вода | 7 | 7 |
| Крупа рисовая | 6 | 6 |
| Масса готового рассыпчатого риса |  | 18 |
| Лук репчатый | 21 | 18 |
| Яйцо | 1/13 шт. | 3 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Масса пассерованного лука |  | 8 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 |
| Масса полуфабриката |  | 83 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Выход |  | 70 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 8,98 | 9,49 | 7,31 | 150,5 | 4,59 | 0,23 | 0,04 | 0,04 | 0,79 |

**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.

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.

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 ДО.

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду. пассеровнный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделывают тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта №66

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 186

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 69 | 69 |
| Вода | 103 | 103 |
| Масса каши |  | 145 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 |
| Выход с маслом |  | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,07 | 5,74 | 29,86 | 197 | 10,19 | 0,5 | 0,04 | 0,02 | 0 |

**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.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло коровье сладкосливочное предварительно подвергается термической обработке

(растапливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта №67

Наименование изделия: Свекла тушеная

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла |  |  |
| До 1 января | 214 | 214 |
| С 1 января | 229 | 229 |
| Масса вареной очищенной свеклы |  | 169 |
| Лук репчатый | 11 | 10 |
| Масло сливочное | 9 | 9 |
| Масса пассерованного лука |  | 5 |
| Сметана | 20 | 20 |
| Выход |  | 160 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 3,06 | 11,86 | 15,09 | 184,62 | 79,05 | 2,4 | 0,04 | 0,02 | 14,4 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют.

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или кубиками, прогревают с маслом сливочным и тушат 10 минут при слабом нагреве до готовности.

Температура подачи +60.. .+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла тушеная уложена горкой

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: малиновый.

Вкус: свеклы.

Запах: свеклы.

Технологическая карта №68

Наименование изделия: Суп-уха

Номер рецептуры: 41

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Консервы рыбные в собственном соку | 40 | 40 |
| Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес» | 6 | 6 |
| Бульон или вода | 175 | 175 |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 85 | 75 |
| с 31.10-31.12 | 107 | 75 |
| с 31.12-28.02 | 116 | 75 |
| с 29.02-01.09 | 125 | 75 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 13 | 10 |
| С 1 января | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 13 | 10 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Выход |  | 250 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 5,3 | 6,5 | 25,3 | 150,3 | 26,62 | 1,2 | 0,14 | 0,08 | 12,05 |

**Химический состав данного блюда**

**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. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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 высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

При приготовлении супов с рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношёние жидкой и плотной части.

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

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта №69

Наименование изделия: Запеканка морковная с молоком сгущённым

Номер рецептуры: 155

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 272 | 217 |
| С 1 января | 289 | 217 |
| Масло сливочное | 11 | 11 |
| Молоко | 35 | 35 |
| Масса припущенной моркови | 0 | 200 |
| Крупа манная | 20 | 20 |
| Сахар | 7 | 7 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Сметана | 5 | 5 |
| Яйца | 11 шт. | 11 |
| Масса полуфабриката |  | 233 |
| Масса готовой запеканки |  | 200 |
| Молоко сгущенное | 25 | 25 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 200/25 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 9,16 | 14,08 | 51,15 | 366,62 | 243,32 | 2,04 | 0,16 | 0,03 | 4,62 |

**Технология приготовления**

Крупу манную просеивают.

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

Морковь, нарезанную тонкой соломкой, припускают в молоке с маслом до готовности, в конце припускания всыпают манную крупу, соль, перемешивают, проваривают 15 минут. Массу охлаждают до 40-50° С. перемешивают, выкладывают в противни, смазанные маслом и посыпанные сухарями ровным слоем 3-4 см, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С до образования легкой румяной корочки на поверхности изделия в течение 20 минут.

При отпуск е готовую запеканку поливают молоком сгущенным.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: поверхность равномерно окрашена, без подгорелых мест, трещин.

Консистенция: рыхлая, однородная, без крупных кусочков моркови и непроваренной каши.

Цвет: оранжевый - запеканки.

Вкус: моркови в сочетании с молоком сгущенным, сладкий.

Запах: моркови в сочетании с молоком сгущенным, сладкий.

Технологическая карта №70

Наименование изделия: Овощи натуральные солёные или свежие

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. -М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры соленые | 109 | 60 |
| Или огурцы соленые | 109 | 60 |
| Помидоры свежие | 61 | 60 |
| Или огурцы свежие | 61 | 60 |
| Или помидоры в собственном соку | 62 | 60 |
| Или перцы свежие сырые | 80 | 60 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 0,48 | 0,06 | 1,5 | 8,4 | 13,8 | 0,36 | 0,02 | 0,02 | 6 |

**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 овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный, перцев соответствующий.

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев.

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев.

Технологическая карта №71

Наименование изделия: Бульон из кур прозрачный

Номер рецептуры: 29

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона | | |
| Куры 1 категории  потрошенные  охлажденные | 178 | 158 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 181 | 141 |
| Индейка 1 категории  потрошенная  охлажденная | 164 | 151 |
| Масса тушек вареных кур |  | 113 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 6 | 5 |
| С 1 января | 7 | 5 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Выход |  | 250 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | с |
| 1,25 | 0,25 | 0 | 7,5 | 12,5 | 0 | 0,03 | 0,03 | 0 |

**Технология приготовления**

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

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.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции - для приготовления плова.

Готовый бульон процеживают.

К бульону подают отварное яйцо и гренки.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: бульон прозрачный.

*Консистенция:* жидкая.

Цвет: супа - золотистый.

Вкус: слабосоленый, с выраженным запахом мяса курицы.

Запах: бульон с выраженным запахом мяса курицы.

Технологическая карта №72

Наименование изделия: Голубцы ленивые

Номер рецептуры: 151

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 35 | 32 |
| Или говядина 1 категории на костях | 44 | 32 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 |
| Масса отварного риса |  | 11 |
| Лук репчатый | 6 | 5 |
| Масло растительное | 1 | 1 |
| Масса пассерованного лука |  | 2 |
| Капуста белокочанная | 61 | 48 |
| Масса отварной капусты |  | 45 |
| Масса полуфабриката |  | 90 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| Масса готовых голубцов |  | 80 |
| Выход |  | 80 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 6,57 | 5,09 | 4,79 | 91,01 | 27,09 | 0,69 | 0,03 | 0,05 | 9,97 |

**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.

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 листы.

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. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250° С.

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 №73

Наименование изделия: «Гребешок» из дрожжевого теста

Номер рецептуры: 417

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт. 2005.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья, в г. |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 44 |
| Сахар | 4 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 |
| Яйцо | 2 или 1/20 шт. |
| Дрожжи хлебопекарные | 1,0 |
| Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 18 |
| Масса теста дрожжевого | 70 |
| Мука на подпыл | 1 |
| Повидло | 16,3/16 |
| Масло растительное для смазки листов | 1 |
| Яйца для смазки листов | 1 или 1/40 шт. |
| Выход | 70 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,3 | 4,75 | 29,5 | 183,3 | 37,99 | 0,87 | 0,11 | 0,04 | 0,26 |

**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 ДО.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35- 40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом или безопарным способом, делят на куски массой 70 г., формуют шарики, кладут швом вниз на расстойку, затем придают форму круглой лепешки, на половину которой кладут начинку, защипывая края, по краям делают надрезы, придавая форму гребешка и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200° С 15-20 минут. Изделия можно выпекать в виде ватрушки, или рогалика, или пирожка.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: соответствущая форма, с повидлом.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду повидла.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Технологическая карта №74

Наименование изделия: Котлеты капустные

Номер рецептуры: 66

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная | 307 | 245 |
| Молоко | 46 | 46 |
| Крупа манная | 23 | 23 |
| Яйца | 3/4 шт. | 31 |
| Мука пшеничная | 18 | 18 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката |  | 276 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Масса готовых котлет |  | 230 |
| Выход |  | 230 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | с |
| 11,64 | 17,5 | 32,45 | 448 | 191,34 | 1,8 | 0,11 | 0,10 | 13,3 |

**Технология приготовления**

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

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. Дробленые крупы не промывают.

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 ДО.

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 высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Капусту мелко рубят или нарезают тонкой соломкой, припускают в молоке с маслом до полуготовности, затем всыпают манную крупу и варят, помешивая, 110 мин, охлаждают до 40-50°С, добавляют сырые яйца, соль, вымешивают и формуют котлеты, панируют в муке. Котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С в течение 20 минут до образования румяной корочки. Отпускают котлеты с соусом сметанным.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: ровная поверхность, без трещин.

Консистенция: мягкая, однородная, без крупных кусочков капусты.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, капусты.

Технологическая карта №75

Наименование изделия: Омлет с зеленым горошком

Номер рецептуры: 111

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 1 1/2 шт. | 60 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 52 | 52 |
| Масло коровье сладкосливочное | 6 | 6 |
| Горошек зеленый консервированный | 43 | 28 |
| Выход |  | 140 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 9,2 | 12,18 | 5,19 | 165 | 104,3 | 1,64 | 0,08 | 0,06 | 3,53 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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 ДО.

Яйцо разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают при температуре 180-200° С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: омлетная масса с зеленым горошком.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Технологическая карта №76

Наименование изделия: Салат из свеклы с сыром

Номер рецептуры: 22

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла |  |  |
| До 1 января | 69 | 69 |
| С 1 января | 73 | 73 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 55 |
| Сыр твердых сортов | 4,7 | 4 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В 2 | С |
| 1,68 | 3,49 | 4,43 | 57,33 | 57,21 | 0,77 | 0,01 | 0 | 4,43 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Свеклу отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают от кожицы, нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Сыр очищают от наружного покрытия, натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с вкраплениями белого сыра.

Вкус: свеклы, сыра, в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, сыра, в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта №77

Наименование изделия: Чай с молоком

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,65 | 0,65 |
| Вода | 50 | 50 |
| Чай-заварка |  | 50 |
| Сахар | 12 | 12 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 50 | 50 |
| Вода | 80 | 80 |
| Выход с сахаром |  | 180/12 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В 2 | С |
| 0,8 | 1 | 13,5 | 56 | 60,35 | 0,09 | 0,02 | 0,07 | 0,65 |

**Технология приготовления**

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком и добавляют горячее кипяченое молоко. Температура подачи +60.. .+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Технологическая карта №78

Наименование изделия: Гренки

Номер рецептуры: 58

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 64 | 55 |
| Выход |  | 35 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В 1 | В2 | с |
| 2,52 | 0,28 | 15,82 | 63 | 7,7 | 0,56 | 0,04 | 0,01 | 0 |

**Технология приготовления**

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная, без изломов.

Консистенция: хрустящая.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: хлеба.

Технологическая карта №79

Наименование изделия: булочка домашняя

Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование |  |
| сырья | Расход сырья на полуфабрикаты, г |
|  | в натуре |
| Мука пшеничная высшего сорта | 46 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 2 |
| Сахар-песок | 8 |
| Сахар-песок (для отделки) | 2 |
| Яйцо | 4 или 1/10 шт. |
| Масло коровье сладкосливочное | 11 |
| Яйца (для смазки) | 1,4 или 1/54 шт. |
| Дрожжи | 1,2 |
| Молоко | 20 |
| Масса полуфабриката | 85 |
| Масло растительное (для смазки) | 0,2 |
| Выход | 70 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 5,05 | 9,63 | 33,52 | 177,7 | 30,75 | 0,44 | 0,09 | 0,04 | 0,27 |

**Технология приготовления**

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7- 8 минут. После этого вводят растопленное масло коровье сладкосливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобрести однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч. Для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре 230-240° С.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежевыпеченного изделия

Технологическая карта №80

Наименование изделия: Морковь припущенная

Номер рецептуры: 136

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт. 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 267 | 196 |
| С 1 января | 284 | 196 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 |
| Масса готовых овощей |  | 180 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 |
| Выход |  | 180/5 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 2,51 | 9,68 | 13,42 | 147,6 | 2,35 | 0,09 | 0 | 0 | 2 |

**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.

Морковь нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают небольшом количестве бульона или воды с

добавлением масла сливочного. При подаче готовую морковь заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60.. .+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: припущенные овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый.

Вкус и запах: припущенной моркови, сливочного масла, вкус умеренно соленый.

Технологическая карта №81

Наименование изделия: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 256

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Шиповник | 20 | 20 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Вода | 230 | 230 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 0,24 | 0,10 | 18,33 | 100 | 4,5 | 0,23 | 0,01 | 0 | 15 |

**Технология приготовления**

Плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: сладкий, свойственный шиповнику.

Запах: шиповника.

Технологическая карта №82

Наименование изделия: Салат из свеклы с чесноком

Номер рецептуры: 22

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла |  |  |
| До 1 января | 74 | 74 |
| С 1 января | 78 | 78 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 58 |
| Чеснок | 0,4 | 0,3 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 0,89 | 3,06 | 5,24 | 51 | 21,61 | 0,81 | 0,01 | 0,01 | 5,83 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед

варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: свекла - мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный свекле, с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании со свеклой, грецким орехом, растительным маслом.

Технологическая карта №83

Наименование изделия: салат из моркови с чесноком

Номер рецептуры: 9

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 73 | 73 |
| С 1 января | 78 | 78 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 58 |
| Чеснок | 0,4 | 0,3 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,77 | 3,06 | 4,2 | 47 | 29,76 | 0,41 | 0,03 | 0,02 | 2,93 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи,

подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Подготовленную морковь нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока.

Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: морковь - мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный моркови, с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании с морковью, грецким орехом, растительным маслом.

**Технологическая карта №84**

**Наименование изделия: Салат из моркови с зелёным горошком**

**Номер рецептуры: 11**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 47 | 47 |
| С 1 января | 51 | 51 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 38 |
| Горошек зеленый консервированный | 34 | 34 |
| Горошек зеленый консервированный отварной (без жидкой части) |  | 20 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 1,11 | 3,08 | 4,04 | 48 | 23,38 | 0,41 | 0,04 | 0,03 | 3,9 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Подготовленную морковь нарезают соломкой. Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: моркови - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: оранжевый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № 85**

**Наименование изделия: Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес»**

**Номер рецептуры:93**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Хлопья овсяные «Геркулес» | 20 | 20 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2% | 150 | 150 |
| Вода | 36 | 36 |
| Или сухое молоко | 20 | 20 |
| И вода для разведения сухого молока | 135 | 135 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Масса каши |  | 196 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 6,36 | 9,34 | 20,88 | 191 | 189,05 | 0,82 | 0,13 | 0,10 | 1,95 |

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

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

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: хлопья 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 № 86**

**Наименование изделия: Макаронные изделия, запеченные сыром**

**Номер рецептуры :204**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия группы А | 53 | 53 |
| Вода | 318 | 318 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 150 |
| Масло коровье сладкосливочное | 6 | 6 |
| Сыр | 12,8 | 11,6 |
| Масса полуфабриката |  | 167,6 |
| Масса запеченных макарон |  | 150 |
| Выход |  | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,88 | 8,83 | 35,88 | 259 | 128,17 | 0,96 | 0,07 | 0,02 | 0,19 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: макароны с сыром уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сыру, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сыра.

Технологическая карта №87

Наименование изделия: Бутерброд с джемом

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт. 2005.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 30 | 30 |
| Джем | 8 | 8 |
| Выход |  | 30/8 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 2,32 | 0,24 | 20,08 | 92 | 6,96 | 0,41 | 0,03 | 0,02 | 0,01 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба или батона намазывают джемом. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба или батона, намазанные джемом. Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона) и джема.

Вкус: джема в сочетании со свежим хлебом (батоном).

Запах: джема в сочетании со свежим хлебом (батоном).

Технологическая карта №88

Наименование изделия: Витаминизированный напиток «Валетек»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухая с витаминами для напитка (промышленного производства) | 24 | 24 |
| Вода | 240 | 240 |
| Выход |  | 240 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В 2 | С |
| 0 | 0 | 23,28 | 90 | 0 | 0 | 0,37 | 0,41 | 24 |

**Технология приготовления**

Смесь сухую растворить в кипяченой или бутылированной воде комнатной температуры.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

Цвет: соответствующий.

Вкус: соответствующий.

Запах: соответствующий.

**Технологическая карта № 89**

**Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)**

**Номер рецептуры:256**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Икра кабачковая (промышленного производства) | 63 | 60 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | в2 | С |
| 0,72 | 2,82 | 4,62 | 46,8 | 19,2 | 0,48 | 0,02 | 0,02 | 5,76 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта №90

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: 226

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Овощной отвар или вода | 19 | 19 |
| Масса соуса |  | 19 |
| Сметана | 7 | 7 |
| Выход |  | 20 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 0,27 | 2,58 | 1,54 | 29,33 | 4,73 | 0,03 | 0 | 0 | 0,02 |

**Технология приготовления**

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110- 120° С , на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1А горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60.. .+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: сметаны.

Запах: сметаны, не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Технологическая карта №91

Наименование изделия: Рагу из овощей

Номер рецептуры: 77

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 114 | 86 |
| с 31.10-31.12 | 123 | 86 |
| с 31.12-28.02 | 132 | 86 |
| с 29.02-01.09 | 144 | 86 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 36 | 29 |
| С 1 января | 39 | 29 |
| Лук репчатый | 17 | 14 |
| Капуста свежая белокочанная | 45 | 36 |
| Вода | 95 | 95 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Выход |  | 180 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 2,67 | 4,82 | 12,19 | 104 | 60,14 | 1,01 | 0,06 | 0,05 | 17,2 |

**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 высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Технологическая карта №92

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 102 | 77 |
| с 31.10-31.12 | 110 | 77 |
| с 31.12-28.02 | 119 | 77 |
| с 29.02-01.09 | 129 | 77 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 14 | 14 |
| Масса кипяченого молока |  | 13 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 |
| Выход |  | 90 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 1,83 | 3,14 | 10,84 | 85,2 | 27,71 | 0,64 | 0,08 | 0,06 | 10,77 |

**Технология приготовления**

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.

Очищенный 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 №93

Наименование изделия Рагу из овощей

Номер рецептуры 77

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 66 | 50 |
| с 31.10-31.12 | 71 | 50 |
| с 31.12-28.02 | 78 | 50 |
| с 29.02-01.09 | 84 | 50 |
| Морковь | 0 | 0 |
| До 1 января | 50 | 40 |
| С 1 января | 54 | 40 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Капуста свежая белокочанная | 156 | 125 |
| Вода | 131 | 131 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Выход |  | 250 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В 2 | С |
| 3,85 | 8,46 | 15,35 | 161,25 | 87,35 | 0,3 | 0,09 | 0,09 | 17 |

**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 высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Горошница

Номер рецептуры: 211

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Горох лущенный | 72 | 72 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход |  | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 12 | 4,71 | 30,75 | 238,5 | 64,62 | 1 | 0,15 | 0,2 | 0 |

**Технология приготовления**

Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность 60-90 минут.

Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых.

После тог как бобовые станут мягкими, варку прекращают, оставляют их на 15-20 минут, отвар сливают.

Готовые бобовые заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: бобовые уложены горкой.

*Консистенция:* мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус: умеренно соленый, бобовых отварных

Запах: отварных бобовых.

Технологическая карта №95

Наименование изделия: Напиток ягодный

Номер рецептуры 257

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Клюква | 22 | 20 |
| Или брусника | 22 | 20 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 0 | 0,09 | 21,6 | 85,33 | 5,4 | 0,13 | 0 | 0 | 3 |

**Технология приготовления**

Подготовленные ягоды моют, ошпаривают, протирают и отжимают сок, ставят в холодный шкаф при температуре +4-+6° С. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 минут, процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

Цвет: красный.

Вкус: сладкий, соответствующей ягоды.

Запах: соответствующей ягоды.

**Технологическая карта №96**

**Наименование изделия: Плов с птицей**

**Номер рецептуры: 180**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Куры 1 категории  потрошенные  охлажденные | 178 | 158 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 159 | 141 |
| Индейка 1 категории  потрошенная  охлажденная | 164 | 151 |
| Масса тушек вареных кур |  | ИЗ |
| Масса отварной мякоти птицы без кожи |  | 60 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2,5 | 2,5 |
| Лук репчатый | 14 | 12 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 15 | 12 |
| С 1 января | 16 | 12 |
| Крупа рисовая | 53 | 53 |
| Бульон или вода | 111 | 111 |
| Масса готового риса с овощами |  | 150 |
| Выход |  | 230 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 14,37 | 15,98 | 35,4 | 344 | 5,52 | 1,57 | 0,06 | 0,05 | 1,8 |

**Химический состав данного блюда**

**Технология приготовления**

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

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.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции - для приготовления плова.

У подготовленных тущек кур отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Оставляют в бульоне.

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане). При отпуске плов укладывают на тарелку горкой, так чтобы была отварная мякоть кур.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: птица нарезана кубиками, морковь и лук - соломкой или

мелкими кубиками, плов уложен горкой.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло - до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных

овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта № 97

Наименование изделия: Плов фруктовый

Номер рецептуры: 105

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 72 | 72 |
| Масса вареного риса |  | 140 |
| Изюм | 18 | 17 |
| Масса вареного изюма |  | 26 |
| Курага | 18 | 17 |
| Масса вареной кураги |  | 28 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Выход |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | B1 | В 2 | С |
| 4,1057 | 7,5086 | 40,757 | 246,86 | 16,26 | 0,5571 | 0,05143 | 0,017 | 0,0077 |

**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.

Изюм перебирают, отделяя от него веточки и посторонние примеси,

промывают в воде и подсушивают при температуре 50-70° С.

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу, добавляют сахар, изюм, курагу, масло, и варят. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане).

**Требования к качеству**

Внешний вид: плов рассыпчатый, с курагой и изюмом.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сладковатый.

Запах: риса в сочетании с сухофруктами.

**Технологическая карта № 98**

**Наименование изделия: Свекольник, с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры :34**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка JI. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона | | |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на костях | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Вода | 313 | 313 |
| Выход бульона |  | 250 |
| Варка супа | | |
| Свекла |  |  |
| До 1 января | 80 | 64 |
| С 1 января | 85 | 64 |
| Картофель |  |  |
| с 01.09-31.10 | 57 | 43 |
| с 31.10-31.12 | 61 | 43 |
| с 31.12-28.02 | 66 | 43 |
| с 29.02-01.09 | 72 | 43 |
| Морковь |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 13 | 11 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Сахар | 1,25 | 1,25 |
| Томат-пюре | 3 | 3 |
| Бульон или вода | 200 | 200 |
| Выход супа |  | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 7 | 7 |
| Выход с мясом и со сметаной |  | 250/10/6 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В 2 | С |
| 4,22 | 6,5 | 13,77 | 145 | 47,51 | 1,64 | 0,09 | 0,06 | 9,95 |

**Технология приготовления**

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 картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлнием бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат-пюре, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60.. .+65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

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

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)