

СОГЛАСОВАНО

Заведующий _____

« _____ » _____ 2024 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ «Центр социального питания» _____

Для Д.Н. Фалеевко _____

« _____ » _____ 2024 г



Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет, от 3 до 7 лет

Время пребывания детей: 11-12 часов

Кратность приема пищи: 5-тиразовое.

1 день

№ рец	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Эн. ценность, ккал	
		1-3з	3-7 лет	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		1-3з	3-7 лет
				1-3з	3-7 лет	1-3з	3-7 лет	1-3з	3-7 лет		
Завтрак											
199	1 Каша рисовая с молоком и маслом сливочным	130/3/3	150/3,6/3,6	3,4	3,9	4,1	4,8	21	24,5	134,8	157,5
413	2 Чай с молоком	180/7	200/10	2,83	3,16	2,34	2,6	11,43	14,93	78,74	96,49
1/6	3 Бутерброд с маслом сливочным	30/10	30/10	2,33	2,33	8,12	8,12	15,55	15,55	144,7	144,7
	Итого:	363	407,2	8,56	9,39	14,56	15,52	47,98	54,98	358,24	398,69
Второй завтрак											
420	1 Кисломолоочный напиток (Снежок)	100	100	2,9	2,9	2,5	2,5	4	4	50	50
Обед											
ТТК	1 Солынка из птицы	150	180	2,9	3,42	4,92	5,8	5,06	6,59	76,8	93,22
401	2 Гуляш из отварного мяса	60	80	6,95	8,77	16,86	21,27	3,47	4,8	194,04	246,67
219	3 Макароны изделия отварные	110	130	4,3	5,08	4,42	5,22	30,53	36,07	179,6	212,1
232/1	4 Овощи натуральные соленые (огурец)	30	50	0,3	0,5	0	0	0,45	0,75	3,5	5,8
394	5 Компот из сухофруктов	150	180	0,27	0,32	0	0	21,61	25,74	83,49	99,39
	6 Хлеб ржаной	30	40	1,98	2,64	0,33	0,44	12,3	16,4	60	80
	Итого:	530	660	16,7	20,73	26,53	32,73	73,42	90,35	597,43	737,18
Полдник											
386	1 Фрукты свежие (мандарины, банан, груша, яблоко)	1/2 или 1 шт.	1/2 или 1 шт.	0,8	0,8	0,2	0,2	7,5	7,5	38	38
418	2 Сок овощной, фруктовый		150		0		0		15		67,5
394	2 Компот из изюма	100		0,18		0		11,68		44,75	
	Итого:	200	250	0,98	0,8	0,2	0,2	19,18	22,5	82,75	105,5
Ужин											
125	1 Картофель отварной	150	160	3,18	3,39	3,38	3,71	25,72	27,44	146,4	157,12
34	2 Салат из свеклы (с растительным маслом)	30	50	0,42	0,71	1,52	2,54	2,5	4,18	25,45	42,42
417	3 Напиток из плодов шиповника	180	200	0,61	0,68	0,25	0,28	16,68	18,44	83,04	91,91
	4 Хлеб пшеничный	40	40	3	3	1,16	1,16	20,56	20,56	106	106
	Итого:	400	450	7,21	7,78	6,31	7,69	65,46	70,62	360,89	397,45
	Итого за день:	1593	1867,2	36,35	41,6	50,1	58,64	210,04	242,45	1449,3	1688,8

№ рсц	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал	
		1-3г	3-7 лет	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		1-3г	3-7 лет
				1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет		
Завтрак											
182	1 Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	130/3/3	150/3,6/3,6	3,61	4,27	4	4,7	17,4	20,9	120,56	143,85
410/411	2 Чай с сахаром	180/7	200/10	0,16	0,2	0,04	0,05	7,02	10,02	29,06	41,31
	3 Хлеб пшеничный	30	30	2,25	2,25	0,87	0,87	15,42	15,42	79,5	79,5
7	4 Сыр порционно	10	10	2,72	2,72	2,08	2,08	0	0	29,6	29,6
	<i>Итого:</i>	363	407,2	8,74	9,44	6,99	7,7	39,84	46,34	258,72	294,26
Второй завтрак											
386	1 Фрукты свежие (яблоко, банан, груша, мандарины)	1/2 или 1 шт.	1/2 или 1 шт.	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	44	44
Обед											
118	1 Бульон куриный с вермишелью	150	180	3,11	3,63	3,37	3,94	7,29	8,89	72,66	86,33
123	2 Гренки из пшеничного хлеба	5	10	0,37	0,75	0,14	0,29	2,57	5,14	13,25	26,5
	3 Котлеты, биточки рубленые мясные	50	70	6,56	7,9	17,12	20,36	8,47	10,17	214,82	256,16
373	4 Соус томатный	20	20	0,21	0,21	0,96	0,96	0,37	0,37	11,05	11,05
143	5 Капуста тушеная	110	130	2,89	3,42	4,26	5,39	11,81	14,17	99,11	121,15
	6 Овощи свежие (огурцы) порционно	30	50	0,24	0,4	0,03	0,05	0	0	4,2	7
390	7 Компот из свежих плодов (яблоко)	150	180	0,12	0,14	0,12	0,14	17,91	21,49	73,95	88,74
	8 Хлеб ржаной	30	40	1,98	2,64	0,33	0,44	12,3	16,4	60	80
	<i>Итого:</i>	545	680	15,48	19,09	26,33	31,57	60,72	76,63	549,04	676,93
Полдник											
1	1 Кондитерские изделия "Вафля "	Не менее 20 г.	Не менее 50 г.	0,78	1,9	6,12	15	12,5	31	108,4	271
420	2 Кисломолочный напиток (Кефир)	180	200	5,4	6	4,5	5	7,2	8	90	100
	<i>Итого:</i>	200	250	6,18	7,9	10,62	20	19,7	39	198,4	371
Ужин											
1	1 Каша гречневая с овощами	140	150	5,47	5,86	5,02	5,38	24,6	26,36	165,7	177,32
2	2 Овощи свежие (помидоры) порционно	30	50	0,33	0,55	0,06	0,1	1,14	1,9	7,2	12
412	3 Чай с лимоном	180/7/3,5	200/8,4/4,2	0,19	0,24	0,04	0,06	7,14	8,57	30,42	36,56
4	4 Хлеб пшеничный	40	40	3	3	1,16	1,16	20,56	20,56	106	106
	<i>Итого:</i>	400,5	452,6	8,99	9,65	6,28	6,7	53,44	57,39	309,32	331,88
	<i>Итого за день:</i>	1608,5	1889,8	39,79	46,48	50,62	66,37	183,5	229,16	1359,5	1718,1

№ рел	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетичность, ккал	
		1-3г	3-7 лет	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		1-3г	3-7 лет
				1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет		
Завтрак											
199	1 Каша пшениная с молоком и маслом сливочным	130/3,3	150/3,6/3,6	3,9	4,5	4,4	5,2	17,7	20,6	126,3	147,3
410/411	2 Чай с сахаром	180/7	200/10	0,16	0,2	0,04	0,05	7,02	10,02	29,06	41,31
1/6	3 Бутерброд с маслом сливочным	30/10	30/10	2,33	2,33	8,12	8,12	15,55	15,55	144,7	144,7
	Итого:	363	407,2	6,39	7,03	12,56	13,37	40,27	46,17	300,06	333,31
Второй завтрак											
386	1 Фрукты свежие (груша, яблоко, мандарин, банан)	1/2 или 1 шт.	1/2 или 1 шт.	0,4	0,4	0,3	0,3	10,3	10,3	47	47
Обед											
63	1 Борщ с капустой и картофелем	150	180	2,79	3,25	7,43	8,69	6,08	7,28	102,86	120,89
ТТК	2 Котлеты или биточки рыбные "Морячок"	50	70	6,79	9,51	1,12	1,57	7,18	10,05	66,62	93,26
339	3 Пюре картофельное	110	130	3,04	3,59	3,2	3,78	20,44	24,14	123,1	145,51
10	4 Салат из горошка зеленого консервированного	30	50	0,88	1,47	1,55	2,59	1,85	3,08	29,16	48,6
373	5 Соус сметанный с томатом	10	10	0,24	0,24	0,52	0,52	0,85	0,85	9,17	9,17
394	6 Компот из черносливя	150	180	0,35	0,41	0	0	15,75	19,49	64,23	79,47
	7 Хлеб ржаной	30	40	1,98	2,64	0,33	0,44	12,3	16,4	60	80
	Итого:	530	660	16,07	21,11	14,15	17,59	64,45	81,29	455,14	576,9
Полдник											
	1 Кисломолочный напиток (Йогурт питьевой обогащенный витаминами ДМК)	200		5,6		5,6		22,4		162	
	1 Кисломолочный напиток (Лакт-Элит ДМК)		200		5,6		6,4		19,4		158
	2 Кондитерские изделия "Пряник"	Не менее 20 г.	Не менее 50 г.	1,18	2,95	0,94	2,35	15	37,5	73,2	183
	Итого:	220	250	6,78	8,55	6,54	8,75	37,4	56,9	235,2	341
Ужин											
251	1 Запеканка из творога	130	150	22,4	25,83	8,71	10,03	38,49	44,27	326,05	375,38
379	2 Соус ягодный	60	60	0,0018	0,0018	0	0	8,6	8,6	34,43	34,43
394	3 Компот из изюма	180	200	0,32	0,36	0	0	21,74	24,16	83,43	92,7
	4 Хлеб пшеничный	40	40	3	3	1,16	1,16	20,56	20,56	106	106
	Итого:	410	450	25,722	29,192	9,87	11,19	89,39	97,59	549,91	608,51
	Итого за день:	1623	1867,2	55,362	66,282	43,42	51,2	241,81	292,25	1587,3	1906,72

4 День

№ реп	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал			
		1-3г		3-7лет		1-3г		3-7лет		1-3г		3-7лет	
		Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак													
199	1 Каша манная с молоком и маслом сливочным	130/3/3	150/3,6/3,6	3,4	3,9	4,02	4,74	15,5	18	112,1	130,9		
416	2 Какао с молоком	180/7	200/10	3,68	4,02	3,05	3,35	12,47	16,04	93,11	111,56		
	3 Хлеб пшеничный	30	30	2,25	2,25	0,87	0,87	15,42	15,42	79,5	79,5		
	4 Повидло/джем порционно	10	10	0,04	0,04	0	0	6,5	6,5	25	25		
	Итого:	363	407,2	9,37	10,21	7,94	8,96	49,89	55,96	309,71	346,96		
Второй завтрак													
386	1 Плоды свежие (банан, яблоко, груша, мандарины)	1/2 или 1 шт.	1/2 или 1 шт.	1,5	1,5	0,5	0,5	21	21	95	95		
Обед													
88	1 Суп картофельный с макаронными изделиями	150	180	3,29	3,85	5,55	6,43	12,5	15	113,67	133,98		
	2 Шарик куриные "Детские"	50	70	10,6	14,89	4,1	5,75	2,55	3,55	90,99	126,24		
332	3 Рис отварной	110	130	2,8	3,3	4,39	5,18	29,6	34,93	169,2	199,61		
373	4 Соус томатный	10	10	0,1	0,1	0,48	0,48	0,18	0,18	5,52	5,52		
34	5 Салат из свежы (с растительным маслом)	30	50	0,42	0,71	1,52	2,54	2,5	4,18	25,45	42,42		
394	6 Компот из сухофруктов	150	180	0,27	0,32	0	0	21,61	25,74	83,49	99,39		
	7 Хлеб ржаной	30	40	1,98	2,64	0,33	0,44	12,3	16,4	60	80		
	Итого:	530	660	19,46	25,81	16,37	20,82	81,24	99,98	548,32	687,16		
Полдник													
	1 Кондитерские изделия "Печенье"	Не менее 20 г.	Не менее 50 г.	1,5	4	2	5,5	15	41	83,4	208,5		
419	2 Молоко кипяченое	180	200	5,4	6	4,5	5	8,46	9,4	95,94	106,6		
	Итого:	200	250	6,9	10	6,5	10,5	23,46	50,4	179,34	315,1		
Ужин													
229	1 Омлет натуральны	150	160	13,65	14,56	16,43	17,54	3,34	3,57	215,72	230,28		
	2 Овощи свежие (отруды) порционно	30	50	0,24	0,4	0,03	0,05	0	0	4,2	7		
	3 Напиток лимонный	180	200	0,13	0,14	0,01	0,02	21,99	24,43	91,08	101,2		
	4 Хлеб пшеничный	40	40	3	3	1,16	1,16	20,56	20,56	106	106		
	Итого:	400	450	17,02	18,1	17,63	18,77	45,89	48,56	417	444,48		
	Итого за день:	1593	1867,2	54,25	65,62	48,94	59,55	221,48	275,9	1549,37	1888,7		

№ рецеп	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Эн. ценность, ккал	
		1-3г	3-7лет	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		1-3г	3-7лет
				1-3г	3-7лет	1-3г	3-7лет	1-3г	3-7лет		
		Завтрак									
199	1 Каша пшеничная с молоком и маслом сливочным	130/3,3	150/3,6/3,6	4,2	4,9	4,01	4,72	19,02	22,06	126,3	146,9
ГТК №11	2 Чай с яблоком	180/4,5	200/5	0,18	0,22	0,06	0,07	7,5	10,5	31,2	43,7
1/6	3 Бутерброд с маслом сливочным	30/10	30/10	2,33	2,33	8,12	8,12	15,55	15,55	144,7	144,7
	Итого:	360,5	402,2	6,71	7,45	12,19	12,91	42,07	48,11	302,2	335,3
		Второй завтрак									
386	1 Фрукты свежие (мандарины, банан, груша, яблоко)	1/2 шт. 1 шт.	1/2 шт. 1 шт.	0,8	0,8	0,2	0,2	7,5	7,5	38	38
		Обед									
87	1 Суп картофельный с бобовыми	150	180	6,25	7,39	7,19	8,41	13,93	16,69	144,78	171,19
292	2 Жаркое по-домашнему	160	160	9,5	9,5	20,09	20,09	24,5	24,5	317,61	317,61
	3 Овощи свежие (помидоры) порционно	30	50	0,33	0,55	0,06	0,1	1,14	1,9	7,2	12
394	4 Компот из кураги	150	180	0,51	0,61	0	0	14,64	18,16	64,08	79,29
	5 Хлеб ржаной	30	40	1,98	2,64	0,33	0,44	12,3	16,4	60	80
	Итого:	520	610	18,57	20,69	27,67	29,04	66,51	77,65	593,67	660,09
		Полдник									
420	1 Кисломолочный напиток (Снежок)	180	200	5,22	5,8	4,5	5	7,2	8	90	100
	2 Кондитерские изделия "Печенье заглазное"	Не менее 20 г	Не менее 50 г.	1,7	4,25	2,26	5,65	13,94	34,85	82,8	207
	Итого	200	250	6,92	10,05	6,76	10,65	21,14	42,85	172,8	307
		Ужин									
220	1 Макароны отварные с сыром	160/20	200/25	11,69	14,61	8,78	10,97	44,4	55,5	304,04	380,07
	2 Хлеб пшеничный	40	40	3	3	1,16	1,16	20,56	20,56	106	106
394	3 Компот из изюма	180	200	0,32	0,36	0	0	21,74	24,16	83,43	92,7
	Итого	400	460	15,01	17,97	9,94	12,13	86,7	100,22	493,47	578,77
	Итого за день:	1580,5	1822,2	48,01	56,96	56,76	64,93	223,92	276,33	1600,1	1919,2

6 день

№ ред	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Эн. ценность, ккал	
		1-3г	3-7лет	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	1-3г	3-7лет	1-3г	3-7лет	
											1-3г
Завтрак											
199	1 Каша овсяная (Геркулес) с молоком и маслом сливочным	130/3,3	150/3,6/3,6	3,6	4,2	4,7	5,5	14,4	16,7	114,9	134,2
414	2 Кофейный напиток с молоком	180/7	200/10	2,88	3,22	2,25	2,5	12,51	16,1	87,57	106,04
	3 Хлеб пшеничный	30	30	2,25	2,25	0,87	0,87	15,42	15,42	79,5	79,5
7	4 Сыр порционно	10	10	2,72	2,72	2,08	2,08	0	0	29,6	29,6
	Итого:	363	407,2	11,45	12,39	9,9	10,95	42,33	48,22	311,57	349,34
Второй завтрак											
386	1 Фрукты свежие (яблоко, банан, груша, мандарины)	1/2 шт	1/2 шт	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	44	44
Обед											
73	1 Шницель из свежей капусты с картофелем	150	180	2,74	3,2	7,44	8,71	5,2	6,26	99,34	116,85
322	2 Котлеты рубленые из птицы	50	70	8,11	11,53	9	12,69	8,47	12,07	147,97	209,52
373	3 Соус томатный	10	10	0,1	0,1	0,48	0,48	0,18	0,18	5,52	5,52
179	4 Каша гречневая рассыпчатая	110	130	6,42	7,56	5,32	6,27	34,68	40,8	206,8	244,1
34	5 Салат из свежеты (с растительным маслом)	30	50	0,42	0,71	1,52	2,54	2,5	4,18	25,45	42,42
394	6 Компот из сухофруктов	150	180	0,27	0,32	0	0	21,61	25,74	83,49	99,39
	7 Хлеб ржаной	30	40	1,98	2,64	0,33	0,44	12,3	16,4	60	80
	Итого:	530	660	20,04	26,06	24,09	31,13	84,94	105,63	628,57	797,8
Полдник											
	1 Кондитерские изделия "Печенье"	Не менее 20 г.	Не менее 50 г.	1,5	4	2	5,5	15	41	83,4	208,5
420	2 Кисломолочный напиток (Кефир)	180	200	5,4	6	4,5	5	7,2	8	90	100
	Итого:	200	250	6,9	10	6,5	10,5	22,2	49	173,4	308,5
Ужин											
100	1 Суп молочный с макаронными изделиями	160	190	4,5	5,38	4,1	4,85	15,8	18,36	119	139,65
	2 Повидло/джем порционно	20	20	0,08	0,08	0	0	13	13	50	50
	3 Хлеб пшеничный	40	40	3	3	1,16	1,16	20,56	20,56	106	106
410/411	4 Чай с сахаром	180/7	200/10	0,16	0,2	0,04	0,05	7,02	10,02	29,06	41,31
	Итого:	407	460	7,74	8,66	5,3	6,06	56,38	61,94	304,06	336,96
	Итого за день:	1600	1877,2	46,53	57,51	46,19	59,04	215,65	274,6	1462	1836,6

№ реп	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Эн.ценность, ккал	
		1-3г	3-7 лет	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		1-3г	3-7 лет
				1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет		
Завтрак											
199	1 Каша пшеничная с молоком и маслом сливочным	130/3,3	150/3,6/3,6	4,2	4,9	4,01	4,72	19,02	22,06	126,3	146,9
416	2 Какао с молоком	180/7	200/10	3,68	4,02	3,05	3,35	12,47	16,04	93,11	111,56
1/6	3 Бутерброд с маслом сливочным	30/10	30/10	2,33	2,33	8,12	8,12	15,55	15,55	144,7	144,7
	Итого:	363	407,2	10,21	11,25	15,18	16,19	47,04	53,65	364,11	403,16
Второй завтрак											
386	1 Фрукты свежие (банан, груша, мандарины, яблоко)	1/2 или 1 шт.	1/2 или 1 шт.	1,5	1,5	0,5	0,5	21	21	95	95
Обед											
63	1 Борщ с капустой и картофелем	150	180	2,79	3,25	7,43	8,69	6,08	7,28	102,86	120,89
ТТК	2 Запеканка из печени с рисом	50	70	5,35	7,5	4,95	6,94	6,03	8,45	90,12	126,27
373	3 Соус сметанный с томатом	10	10	0,24	0,24	0,52	0,52	0,85	0,85	9,17	9,17
219	4 Макароны изделия отварные	110	130	4,3	5,08	4,42	5,22	30,53	36,07	179,6	212,1
	5 Овощи свежие (помидоры) порционно	30	50	0,33	0,55	0,06	0,1	1,14	1,9	7,2	12
394	6 Компот из кураги	150	180	0,51	0,61	0	0	14,64	18,16	64,08	79,29
	7 Хлеб ржаной	30	40	1,98	2,64	0,33	0,44	12,3	16,4	60	80
	Итого:	530	660	15,5	19,87	17,71	21,91	71,57	89,11	513,03	639,72
Полдник											
	1 Кондитерские изделия "Пянык"	Не менее 20 г.	Не менее 50 г.	1,18	2,95	0,94	2,35	15	37,5	73,2	183
419	2 Молоко кипяченое	180	200	5,4	6	4,5	5	8,46	9,4	95,94	106,6
	Итого:	200	250	6,58	8,95	5,44	7,35	23,46	46,9	169,14	289,6
Ужин											
	1 Пудинг картофельный	140	150	5,42	5,81	14,77	15,83	40,48	43,38	318,4	341,14
232/1	2 Овощи натуральные соленые (отурец)	30	50	0,3	0,5	0	0	0,45	0,75	3,5	5,8
412	3 Чай с лимоном	180/7/3,5	200/8,4/4,2	0,19	0,24	0,04	0,05	7,14	8,57	30,42	36,56
	4 Хлеб пшеничный	40	40	3	3	1,16	1,16	20,56	20,56	106	106
	Итого:	400,5	452,6	8,91	9,55	15,97	17,04	68,63	73,26	458,32	489,5
	Итого за день:	1603,5	1879,8	42,7	51,12	54,8	62,99	231,7	283,92	1599,6	1916,98

8 день

№ рел	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал	
		1-3г	3-7 лет	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		1-3г	3-7 лет
				1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет		
Завтрак											
ТТК №2/1	1 Каша кукурузная с молоком и маслом сливочным	130/3/3	150/3,6/3,6	3,4	3,9	4,1	4,8	18,6	21,6	125,04	145,88
410/4	2 Чай с сахаром	180/7	200/10	0,16	0,2	0,04	0,05	7,02	10,02	29,06	41,31
11	3 Хлеб пшеничный	30	30	2,25	2,25	0,87	0,87	15,42	15,42	79,5	79,5
	4 Повидло/джем порционно	10	10	0,04	0,04	0	0	6,5	6,5	25	25
	Итого:	363	407,2	5,85	6,39	5,01	5,72	47,54	53,54	258,6	291,69
Второй завтрак											
386	1 Плоды свежие (груша, яблоко, мандарины, банан)	1/2 шт	1/2 шт	0,4	0,4	0,3	0,3	10,3	10,3	47	47
	Обед										
82	1 Рассольник "Ленинградский"	150	180	3,04	3,55	7,56	8,85	10,33	12,39	121,93	143,89
ТТК	2 Колбасы или биточки рыбные "Золотая рыбка"	50	70	6,72	9,4	1,64	2,29	4,96	6,94	62	86,8
372	3 Соус сметанный	10	10	0,07	0,07	0,45	0,45	0,13	0,13	4,88	4,88
332	3 Рис отварной	110	130	2,8	3,3	4,39	5,18	29,6	34,93	169,2	199,61
10	5 Овощи свежие (огурцы) порционно	30	50	0,24	0,4	0,03	0,05	0	0	4,2	7
390	6 Компот из свежих плодов (яблоко)	150	180	0,12	0,14	0,12	0,14	17,91	21,49	73,95	88,74
	7 Хлеб ржаной	30	40	1,98	2,64	0,33	0,44	12,3	16,4	60	80
	Итого:	530	660	14,97	19,5	14,52	17,4	75,23	92,28	496,16	610,92
Полдник											
	1 Кондитерские изделия "Печенье заварное"	Не менее 20 г.	Не менее 50 г.	1,7	4,25	2,26	5,65	13,94	34,85	82,8	207
418	2 Сок овощной, фруктовый		200		0		0		21,74		83,43
394	2 Компот из изюма	180		0,32		0		21,74		83,43	
	Итого:	200	250	2,02	4,25	2,26	5,65	35,68	54,85	166,23	297
Ужин											
46	1 Винегрет овощной	150	160	2,88	3,06	10,27	11,28	12,89	13,64	148,23	160,57
213	2 Дйцо отварное	1 шт (50 гр)	1 шт (50 гр)	6,35	6,35	5,75	5,75	0,35	0,35	78,5	78,5
417	3 Напиток из плодов шиповника	180	200	0,61	0,68	0,25	0,28	16,68	18,44	83,04	91,91
	4 Хлеб пшеничный	40	40	3	3	1,16	1,16	20,56	20,56	106	106
	Итого:	420	450	12,84	13,09	17,43	18,47	50,48	52,99	415,77	436,98
	Итого за день:	1613	1867,2	36,08	43,63	39,52	47,54	219,23	263,96	1383,8	1683,6

9 день

№ рец	Наименование блюда	Пищевые вещества											
		Вес блюда		Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Эн. ценность, ккал			
		1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет		
Завтрак													
199	1 Каша пшениная с молоком и маслом сливочным	130/3/3	150/3,6/3,6	3,9	4,5	4,4	5,2	17,7	20,6	126,3	147,3		
416	2 Какао с молоком	180/7	200/10	3,68	4,02	3,05	3,35	12,47	16,04	93,11	111,56		
1/6	3 Бутерброд с маслом сливочным	30/10	30/10	2,33	2,33	8,12	8,12	15,55	15,55	144,7	144,7		
	Итого:	363	407,2	9,91	10,85	15,57	16,67	45,72	52,19	364,11	403,56		
Второй завтрак													
420	1 Кисломолочный напиток (Кефир)	100	100	3	3	2,5	2,5	4	4	50	50		
Обед													
88	1 Суп картофельный с макаронными изделиями	150	180	3,29	3,85	5,55	6,43	12,5	15	113,67	133,98		
ТТК	2 Терфели мясные с рисом	50	70	5,58	7,92	12,63	17,78	6,15	8,8	160,93	227,31		
373	3 Соус сметанный с томатом	10	10	0,24	0,24	0,52	0,52	0,85	0,85	9,17	9,17		
219	4 Макароны изделия отварные	110	130	4,3	5,08	4,42	5,22	30,53	36,07	179,6	212,1		
232/1	5 Овощи натуральные соленые (отурец)	30	50	0,3	0,5	0	0	0,45	0,75	3,5	5,8		
394	6 Компот из сухофруктов	150	180	0,27	0,32	0	0	21,61	25,74	83,49	99,39		
	7 Хлеб ржаной	30	40	1,98	2,64	0,33	0,44	12,3	16,4	60	80		
	Итого:	530	660	15,96	20,55	23,45	30,39	84,39	103,61	610,36	767,75		
Полдник													
386	1 Фрукты свежие (Банан, яблоко, груша, мандарины)	1/2 или 1 шт.	1/2 или 1 шт.	1,5	1,5	0,5	0,5	21	21	95	95		
394	2 Компот из чернослива	100	150	0,23	0,35	0	0	10,43	15,75	42,55	64,23		
	Итого	200	250	1,73	1,85	0,5	0,5	31,43	36,75	137,55	159,23		
Ужин													
252	1 Запеканка из творога с морковью	130	150	14,28	16,47	7,26	8,11	36,46	42,18	271,58	311,36		
379	2 Соус ягодный	60	60	0,0018	0,0018	0	0	8,6	8,6	34,43	34,43		
	3 Хлеб пшеничный	40	40	3	3	1,16	1,16	20,56	20,56	106	106		
410/4	4 Чай с сахаром	180/7	200/10	0,16	0,2	0,04	0,05	7,02	10,02	29,06	41,31		
11		417	460	17,442	19,672	8,46	9,32	72,64	81,36	441,07	493,1		
	Итого	1610	1877,2	48,042	55,922	50,48	59,38	238,18	277,91	1603,1	1873,6		
Итого за день :													

10 день

№ реп	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал	
		1-3г	3-7 лет	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		1-3г	3-7 лет
				1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет	1-3г	3-7 лет		
Завтрак											
199	1 Каша овсяная (Геркулес) с молоком и маслом сливочным	130/3/3	150/3,6/3,6	3,6	4,2	4,7	5,5	14,4	16,7	114,9	134,2
410/411	2 Чай с сахаром	180/7	200/10	0,16	0,2	0,04	0,05	7,02	10,02	29,06	41,31
	3 Хлеб пшеничный	30	30	2,25	2,25	0,87	0,87	15,42	15,42	79,5	79,5
7	4 Сыр порционно	10	10	2,72	2,72	2,08	2,08	0	0	29,6	29,6
	Итого:	363	407,2	8,73	9,37	7,69	8,5	36,84	42,14	253,06	284,61
Второй завтрак											
386	1 Фрукты свежие (груша, яблоко, мандарины, банан)	1/2 или 1 шт.	1/2 или 1 шт.	0,4	0,4	0,3	0,3	10,3	10,3	47	47
Обед											
ТТК	1 Суп крестьянский с крупой	150	180	2,97	3,47	7,5	8,77	9,22	11,06	116,65	137,56
321	2 Плов из птицы	160	160	10,24	10,24	9,16	9,16	27,04	27,04	236,2	236,2
10	3 Салат из горошка зеленого консервированного	30	50	0,88	1,47	1,55	2,59	1,85	3,08	29,16	48,6
394	4 Компот из кураги	150	180	0,51	0,61	0	0	14,64	18,16	64,08	79,29
	5 Хлеб ржаной	30	40	1,98	2,64	0,33	0,44	12,3	16,4	60	80
	Итого:	520	610	16,58	18,43	18,54	20,96	65,05	75,74	506,09	581,65
Полдник											
	1 Кондитерские изделия "Пряник"	Не менее 20 г.	Не менее 50 г.	1,18	2,95	0,94	2,35	15	37,5	73,2	183
420	2 Кисломолочный напиток (Снежок)	180	200	5,22	5,8	4,5	5	7,2	8	90	100
	Итого:	200	250	6,4	8,75	5,44	7,35	22,2	45,5	163,2	283
Ужин											
26	1 Пирог "Манник"	70	70	5,58	5,58	4,7	4,7	36,8	36,8	234,4	234,4
182	2 Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	150/3,6/3,6	180/4,3/4,3	4,27	5,12	4,73	5,66	2,92	24,39	143,85	169,61
412	3 Чай с лимоном	180/7/3,5	200/8,4/4,2	0,19	0,24	0,04	0,05	7,14	8,57	30,42	36,56
	Итого:	417,7	471,2	10,04	10,94	9,47	10,41	46,86	69,76	408,67	440,57
	Итого за день:	1600,7	1838,4	42,15	47,89	41,44	47,52	181,25	243,44	1378,02	1636,83



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ "Центр социального питания"
Я.Н.Фадеев

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 26 Тефтели мясные с рисом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тефтели мясные с рисом», вырабатываемое в детских дошкольных учреждениях.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, используемое для приготовления блюда «Тефтели мясные с рисом», вырабатываемое в детских дошкольных учреждениях, должно соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г			
	1-3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо) или	32	32	45	45
Свинина (лопатка) замороженная или	34	32	48	45
Свинина (окорок) замороженный	34	32	48	45
Свинина (лопатка или окорок) охлажденная	32	32	45	45
Вода	5	5	7	7
Крупа рисовая (круглозерная)	4,2	4,2	6,1	6,1
Масса готового риса	-	12,5	-	17,5
Лук репчатый	10,8	9	15,7	13

Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Масло растительное	1,6	1,6	2,6	2,6
Масса припущенного лука	-	7,5	-	10,5
Мука пшеничная	3,3	3,3	4,6	4,6
Масса полуфабриката	-	59	-	82
Масло растительное	1,6	1,6	2,2	2,2
Масса готовых тефтелей	-	50	-	70
Вода	10	10	13	13
ВЫХОД:	50		70	

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный в масле лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2 шт. на порцию, панируют в муке и запекают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65С

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Тефтели в виде шариков, поверхность без трещин.

Консистенция: В меру плотная, сочная

Цвет: Тефтелей- серый

Вкус: Свойственный продуктам входящим в блюдо

Запах: Свойственный продуктам входящим в блюдо

6.2 Микробиологические показатели данного блюда должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход –50 и 70 г)

Тефтели мясные с рисом из говядины

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,4/10,48	5,11/7,2	6,15/8,8	100,45/142,26

Тефтели мясные с рисом из свинины

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,58/7,92	12,63/17,78	6,15/8,8	160,93/227,31

Ответственный за оформление ТТК :

Технолог:



Е.В.Наумова

Ю.Ю.Афоница

Е.В.Наумова

А.Ю. Седова

«Утверждаю»

Директор МАУ «Центр социального питания»

Я.Н.Фадеенко

Технологическая карта № 216/1

Наименование изделия: Котлеты, биточки рубленые мясные

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо) или	37	37	52,03	52,03
Говядина (лопатка или окорок) Замороженная или	38,5	37	54,57	52,03
Говядина (лопатка или окорок) Охлажденная или	37	37	52,03	52,03
Сырье глубокой заморозки свинина (лопатка) или	38,5	37	54,57	52,03
Сырье глубокой заморозки свинина (окорок)	38,5	37	54,57	52,03
Хлеб пшеничный	9	9	12,6	12,6
Вода	12	12	17	17
Соль пищевая йодированная	-	0,25	-	0,4
Сухари панировочные	5	5	7	7
Масса полуфабриката	-	63	-	75
Масло растительное	4,3	4,3	5,71	5,71
Масса запеченных биточков, котлет	-	50	-	70

Химический состав данного блюда: Котлета или биточек из говядины

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
8,67/10,45	8,43/9,87	8,47/10,17	144,89/171,87

Химический состав данного блюда: Котлета или биточек из свинины

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,56/7,9	17,12/20,36	8,47/10,17	214,82/256,16

Технология приготовления:

Мясо дважды пропускают через мясорубку. Второй раз пропускают с предварительно замоченным в воде пшеничным хлебом. Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 мм (биточки), или овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях. Подготовленные изделия кладут на смазанный маслом противень и запекают при температуре 180-200С до готовности (12-15 мин.)

Требования к качеству:

Внешний вид: Форма котлет- овально – приплюснутая, биточков- кругло- приплюснутая

Консистенция: Сочная, пышная, однородная

Цвет: Корочки- коричневый, на разрезе- светло- серый

Вкус: Свойственный продуктам входящим в блюдо

Запах: Свойственный продуктам входящим в блюдо

Температура подачи блюда не менее 65С

Технолог :



Наумова Е.В.
Афоница Ю.Ю.
Седова А.Ю



Технологическая карта № 406/1

Наименование изделия: Каша ячневая с молоком и маслом сливочным

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	21	20	25,2	25,2
Молоко	74	74	88,8	88,8
Вода	49,3	49,3	59,2	59,2
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,24	0,24
Сахар	3,6	3,6	4,3	4,3
Масло сливочное	3,6	3,6	4,3	4,3
<i>Выход:</i>	-	150/3,6/3,6	-	180/4,3/4,3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,27/5,12	4,7/5,66	20,9/24,39	143,85/169,61

Технология приготовления: В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной. В жидкость добавляют соль и сахар. Жидкость доводят до кипения и всыпают крупу, помешивая. Варят кашу на поверхности плиты при небольшом нагреве и перемешивании до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: крупа набухшая, разваренная

Консистенция: однородная, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: выраженный вкус ячневой крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

Температура подачи блюда не менее 65С

Технолог :

Наумова Е.В.
 Афонина Ю.Ю.
 Седова А.Ю.

«Утверждаю»
Директор МАУ «Центр социального питания»
Я.Н.Фадеев



Технологическая карта № 224

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 179

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Греча	52	51	61	60,2
Вода	78	78	90	90
Масло растительное	4	4	4,72	4,72
Соль пищевая йодированная	1,1	1,1	1,3	1,3
<i>Выход:</i>	-	110	-	130

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,42/7,56	5,32/6,27	34,68/40,8	206,8/244,1

Технология приготовления:

Подготовленную гречневую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до разваривания зерен, периодически помешивая. Готовую кашу заправляют растительным маслом и отпускают.

Требования к качеству:

Внешний вид: Зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: Рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: От светло коричневого до коричневого

Вкус: Отварной гречи

Запах: Отварной гречи

Температура подачи блюда не ниже -65С

Технолог :

Наумова Е.В.
Афонова Ю.Ю.
Седова А.Ю.



Технологическая карта №

Наименование изделия: Пюре картофельное

Номер рецептуры: 339

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М. ДеЛи плюс, 2016.

– с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (до 1 сентября)	157,7	118,6	186,2	140
Картофель (с 1.09 до 31.10)	157,7	118,6	186,2	140
Картофель (с 1.11 до 31.12)	169,5	118,6	200,2	140
Картофель (1.01 по 28-29.02)	182,6	118,6	215,6	140
Картофель (1 марта)	198	118,6	233,8	140
Молоко	23,3	22,2	27,8	26,5
Масло сливочное	3	3	3,54	3,54
Соль пищевая йодированная	1,1	1,1	1,3	1,3
<i>Выход:</i>	-	110	-	130

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,04/3,59	3,20/3,78	20,44/24,14	123,1/145,51

Технология приготовления:

Картофель тщательно перебирают, промывают холодной водой, очищают. Затем картофель повторно промывают в проточной воде. Для предупреждения потемнения, очищенный картофель хранят в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду. Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусов. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, 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, кипяченого молока и сливочного масла

Температура подачи блюда не ниже 65С

Технолог :

Наумова Е.В.
Афониная Ю.Ю.
Седова А.Ю.

Директор МАУ «Центр социального питания»

«Утверждаю»

Я.Н.Фадеев



Технологическая карта № 226

Наименование изделия: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 219

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макароны	43	43	50,8	50,8
Вода	253	230	300	300
Масло растительное	4	4	4,72	4,72
Соль пищевая йодированная	1,1	1,1	1,3	1,3
Выход:	-	110	-	130

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,3/5,08	4,42/5,22	30,53/36,07	179,6/212,1

Технология приготовления:

Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 20-30 минут. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растительным маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макарон, умеренно соленый

Запах: отварных макарон

Температура подачи блюда не ниже 65С

Технолог :

Наумова Е.В.
Афонина Ю.Ю.
Седова А.Ю.

Директор МАУ «Центр социального питания»

«Утверждаю»

Я.Н.Фадеев



Технологическая карта № 218

Наименование изделия: Макароны отварные с сыром

Номер рецептуры: 220

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макароны	62,54	62,54	78,18	78,18
Масса отварных мак. изд.	-	160	-	200
Масло растительное	4	4	5	5
Сыр твердый	22	20	27,5	25
Соль пищевая йодированная	1,6	1,6	2,3	2,3
<i>Выход:</i>	-	160/20	-	200/25

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
11,69/14,61	8,78/10,97	44,4/55,5	304,04/380,07

Технология приготовления:

Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 20-30 минут. Сваренные макароны откидывают и заправляют растительным маслом. Натертый сыр подают отдельно, раскладывают в тарелки порционно.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макарон, солоноватый от сыра

Запах: отварных макарон с ароматом сыра

Температура подачи блюда не ниже 65С

Технолог :

Наумова Е.В.
Афонина Ю.Ю.
Седова А.Ю.

Директор МАУ «Центр социального питания»

«Утверждаю»

Я.Н.Фадеев



Технологическая карта № 225

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: 332

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	40	40	47,2	47,2
Масло растительное	4	4	4,72	4,72
Соль пищевая йодированная	-	1,1	-	1,3
Выход:	-	110	-	130

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,8/3,30	4,39/5,18	29,6/34,93	169,2/199,61

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от белого до кремового

Вкус: припущенного риса с маслом

Запах: припущенного риса с маслом

Температура подачи блюда не ниже 65С

Технолог :

Наумова Е.В.
Афонина Ю.Ю.
Седова А.Ю.

Директор МАУ «Центр социального питания»

«Утверждаю»

Я.Н.Фадеев



Технологическая карта № 229

Наименование изделия: Соус ягодный

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Ягоды протертые с сахаром	12,3	12	12,3	12
Крахмал картофельный	1,8	1,8	1,8	1,8
Вода	54	54	54	54
Выход:	-	60	-	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,0018	0	8,6	34,43

Технология приготовления:

Содержимое банки с протертыми ягодами процеживают через сито (для удаления мезги), заливают горячей водой, доводят до кипения и при помешивании вводят разведенный холодной водой крахмал. Кисель доводят до кипения.

Температура подачи блюда не менее 60С

Требования к качеству:

Внешний вид: Однородная гладкая масса без пленки

Консистенция: Вязкая, эластичная

Цвет: Красный

Вкус: Кисло- сладкий, насыщенный

Запах: Клюквы

Технолог :

Наумова Е.В.
Афонина Ю.Ю.
Седова А.Ю.



Технологическая карта № 233/1

Наименование изделия: Соус томатный

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вода	-	20	-	20
Масло растительное	0,8	0,8	0,8	0,8
Мука пшеничная	0,8	0,8	0,8	0,8
Морковь				
До 1 января	2,96	1,2	2,96	1,2
С 1 января	3	1,2	3	1,2
Соль пищевая йодированная	-	0,4	-	0,4
Лук репчатый	0,6	0,4	0,6	0,4
Томатная паста	-	1	-	1
Сахар	-	0,2	-	0,2
Выход:	-	20	-	20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,21	0,96	0,37	11,05

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая. Муку охлаждают до 60-70С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанный лук и морковь припускают, добавляют томатную пасту, продолжают тушить еще 15-20 мин. В соус кладут подготовленные овощи и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль и сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом овощи, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: красный

Вкус: продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Температура подачи блюда не ниже 60С

Технолог :



Наумова Е.В.

Афонина Ю.Ю.

Седова А.Ю.

Директор МАУ «Центр социального питания»



«Утверждаю»
Я.Н.Фадеевко

Технологическая карта № 233/1

Наименование изделия: Соус томатный

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вода	-	10	-	10
Масло растительное	0,4	0,4	0,4	0,4
Мука пшеничная	0,4	0,4	0,4	0,4
Морковь				
До 1 января	1,48	0,6	1,48	0,6
С 1 января	1,5	0,6	1,5	0,6
Соль пищевая йодированная	-	0,2	-	0,2
Лук репчатый	0,3	0,2	0,3	0,2
Томатная паста	-	0,5	-	0,5
Сахар	-	0,1	-	0,1
Выход:	-	10	-	10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,10	0,48	0,18	5,52

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая. Муку охлаждают до 60-70С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанный лук и морковь припускают, добавляют томатную пасту, продолжают тушить еще 15-20 мин. В соус кладут подготовленные овощи и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль и сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом овощи, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: красный

Вкус: продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Температура подачи блюда не ниже 60С

Технолог :



Наумова Е.В.
Афони́на Ю.Ю.
Седова А.Ю.

Директор МАУ «Центр социального питания»



«Утверждаю»

Я.Н.Фадеевко

Технико-технологическая карта

Наименование блюда: Запеканка из печени с рисом

Область применения: Детские сады МАУ «Центр социального питания»

Перечень сырья: Печень говяжья, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, яйца.

Требования к качеству сырья: Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	37,6	31,3	52,64	43,82
Крупа рисовая (круглозерная)	6,33	17,66 ¹	8,86	24,72 ¹
Лук репчатый	15	12,66	21	17,72
Масло растительное	1,33	1,33	1,86	1,86
Яйцо	1/18	2,66	1/13	3,72
Яйцо на смазку	1/75	0,66	1/54	0,92
Соль пищевая йодированная	-	0,2	-	0,3
Масса полуфабриката		62,33		87,26
Выход:	-	50	-	70

¹Масса отварного риса

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,35/7,5	4,95/6,94	6,03/8,45	90,12/126,27

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, зачищают и пропускают через мясорубку вместе с отварным рассыпчатым рисом и припущенным луком репчатым, солят. На смазанный маслом растительным противень выкладывают подготовленную массу, смазывают поверхность яйцами и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: Порционный кусок ровный, поверхность не растрескавшаяся.

Консистенция: Нежная, сочная, слегка не однородная.

Цвет: Светло-серый.

Вкус: Печени и продуктов входящих в состав блюда, умеренно соленый.

Запах: Запах продуктов, входящих в блюдо.

Температура подачи блюда не менее 65С

Технолог :



Наумова Е.В.

Афони́на Ю.Ю.

Седова А.Ю.

«Утверждаю»
 Директор МАУ «Центр социального питания»
 Я.Н. Фадеенко



Технологическая карта № 107

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 73

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	37,5	30	45	36
Картофель:				
До 1 сентября	24,3	18,3	30	22
С 1 сентября	24,3	18,3	30	22
С 1 ноября	26	18,3	31	22
С 1 января	28	18,3	33,3	22
С 1 марта	30,5	18,3	36	22
Морковь:				
До 1 января	7,5	6	9	7,2
С 1 января	8	6	9,5	7,2
Лук	3,6	3	4,8	3,6
Томатная паста	-	0,3	-	0,4
Масло растительное	-	3	-	3,6
Соль пищевая йодированная	-	1,5	-	1,8
Бульон	-	120	-	144
Мясо или курица отварные	-	7	-	8
Сметана	-	3	-	3,6
Зелень сушеная		0,027		0,03
Выход:	-	150		180

Химический состав данного блюда: Из цыпленка бройлера

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,17/3,68	5,42/6,39	5,20/6,26	82,84/97,94

Химический состав данного блюда: Из свинины (окорок)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,74/3,20	7,44/8,71	5,20/6,26	99,34/116,85

Технология приготовления: Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные лук и морковь и варят до готовности. За 10-15 мин. до окончания варки в щи добавляют разведенную томатную пасту, затем соль, прокипяченную сметану и сушеную зелень. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Требования к качеству:

Внешний вид: В жидкой части супа – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками.

Консистенция: Овощей – мягкая, сочная, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: Жира на поверхности – оранжевый, овощей- натуральный.

Вкус: Капусты с другими овощами, умеренно соленый.

Запах: Продуктов входящих в щи

Температура подачи блюда не ниже 60С

Технолог :



Наумова Е.В.
Афоница Ю.Ю.
Седова А.Ю.

«Утверждаю»
 Директор МАУ «Центр социального питания»



Я.Н.Фадеев

Технологическая карта № 103

Наименование изделия: Рассольник «ленинградский»

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель:				
До 1 сентября	60	45	72	54
С 1 сентября	60	45	72	54
С 1 ноября	64,3	45	77,4	54
С 1 января	70	45	83	54
С 1 марта	75	45	90	54
Крупа (перловая, пшеничная, овсяная, рисовая)	3	3	3,6	3,6
Морковь:				
До 1 января	7,5	6	9	7,2
С 1 января	8	6	9,5	7,2
Лук	3,6	3	4,3	3,6
Огурцы соленые	11,25	9	13,5	10,8
Масло растительное	-	3	-	3,6
Соль пищевая йодированная	-	1,5	-	1,8
Бульон	112,5	112,5	135	135
Сметана	-	3	-	3,6
Мясо или курица	-	7	-	8
Зелень сушеная	-	0,027	-	0,03
Выход:	-	150	-	180

Химический состав данного блюда: Из свинины (ококор)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,04/3,55	7,56/8,85	10,33/12,39	121,93/143,89

Химический состав данного блюда: Из цыпленка бройлера

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,46/4,02	5,53/6,53	10,33/12,39	105,44/124,98

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин. вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль, сушеную зелень и прокипяченную сметану

Требования к качеству:

Внешний вид: В жидкой части супа- огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель брусочками.

Консистенция: Овощей – мягкая, сочная, огурцов- слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: Жира на поверхности – желтый, овощей- натуральный.

Вкус: Умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: Продуктов, входящих в рассольник

Температура подачи блюда не ниже 60С

Технолог :



Наумова Е.В.
Афоница Ю.Ю.
Седова А.Ю.

Директор МАУ «Центр социального питания»

«Утверждаю»

Я.Н. Фадеенко



Технологическая карта № 101

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель :				
До 1 сентября	60	45	72	54
С 1 сентября	60	45	72	54
С 1 ноября	64,3	45	77,2	54
С 1 января	69,3	45	83,2	54
С 1 марта	75	45	90,2	54
Макароны, вермишель	6	6	7,2	7,2
Морковь:				
До 1 января	7,5	6	9	7,2
С 1 января	8	6	9,5	7,2
Лук репчатый	7,2	6	8,64	7,2
Масло растительное	1,5	1,5	1,8	1,8
Бульон	105	105	126	126
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5	1,8	1,8
Мясо или курица	-	7	-	8
Зелень сушеная	0,027	0,027	0,03	0,03
Выход:	-	150	-	180

Химический состав данного блюда: С цыпленком бройлером

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,71/4,33	3,52/4,12	12,5/15	97,17/115,07

Химический состав данного блюда: Из Свинины (окорок)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,29/3,85	5,55/6,43	12,5/15	113,67/133,98

Технология приготовления: Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий. Картофель нарезают кубиками или брусочками, лук шинкуют или мелко рубят, морковь – брусочками, соломкой или кубиками. Морковь и лук припускают. В кипящую воду или бульон кладут макароны и варят 10-15 мин, картофель и припущенные овощи, соль и варят до готовности. Вермишель добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Требования к качеству:

Внешний вид: В жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

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

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

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

Температура подачи блюда не менее 60С

Технолог :



Наумова Е.В.
Афонина Ю.Ю.
Седова А.Ю.

«Утверждаю»
 Директор МАУ «Центр социального питания»

Я.Н.Фадеев



Технико-технологическая карта

Наименование блюда: Суп крестьянский с крупой

Область применения: Детские сады МАУ «Центр социального питания»

Перечень сырья: Картофель, капуста, лук, морковь, крупа, сметана

Требования к качеству сырья: Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	22,5	18	27	21,6
Картофель:				
До 1 сентября	23,94	18	28,72	21,6
С 1 сентября	23,94	18	28,72	21,6
С 1 ноября	25,7	18	30,8	21,6
С 1 января	27,7	18	33,23	21,6
С 1 марта	29,52	18	35,4	21,6
Морковь:				
До 1 января	7,5	6	9	7,2
С 1 января	7,98	6	9,57	7,2
Лук	7,14	6	8,56	7,2
Крупа: рисовая, перловая, овсяная, ячневая, пшеничная	6	6	7,2	7,2
Масло растительное	3	3	3,6	3,6
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,72	0,72
Бульон	120	120	144	144
Сметана	3	3	3,6	3,6
Мясо или курица	-	7		8
Зелень сушеная		0,027		0,03
Выход:	-	150		180

Химический состав данного блюда: Цыпленок бройлер

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,4/3,95	5,47/6,45	9,22/11,06	100,16/118,65

Химический состав данного блюда: Свинина (Окорок)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,97/3,47	7,5/8,77	9,22/11,06	116,65/137,56

Технология приготовления: В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи. За 5-10 мин. до готовности добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: В жидкой части супа- нарезанный картофель - брусочками, капуста-соломкой

Консистенция: овощей, мяса- мягкая, сочная, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жира на поверхности- желтый, овощей- натуральный

Вкус: умеренно соленый, продуктов входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Температура подачи блюда не ниже 60С.

Технолог :

Наумова Е.В.
Афони́на Ю.Ю.
Седова А.Ю.

Директор МАУ «Центр социального питания»

Я.Н.Фадеев



Технологическая карта № 106

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем.

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла:				
До 1 января	30	24,1	36	28,8
С 1 января	32	24,1	38	28,8
Капуста свежая	15	12	18	14,4
Картофель:				
До 1 сентября	16	12	19	14,4
С 1 сентября	16	12	19	14,4
С 1 ноября	17	12	20,6	14,4
С 1 января	18,5	12	22,2	14,4
С 1 марта	20	12	24	14,4
Морковь:				
До 1 января	9,3	7,5	11,2	9
С 1 января	9,9	7,5	12	9
Лук	7	6	8,6	7,2
Томатная паста	1,8	1,8	2,1	2,1
Масло растительное	3	3	3,6	3,6
Соль пищевая йодированная	-	1,5	1,8	1,8
Бульон	120	120	144	144
Сметана	-	3	3,6	3,6
Мясо или курица	-	7	8	8
Зелень сушеная	-	0,027	-	0,03
Выход:	-	150		180

Химический состав данного блюда: Из цыпленка бройлера

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,22/3,72	5,41/6,38	6,08/7,28	86,36/101,98

Химический состав данного блюда: Из свинины (Окорок)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,79/3,25	7,43/8,69	6,08/7,28	102,86/120,89

Технология приготовления: В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатную пасту и варят борщ до готовности. За 5-10 мин. до готовности добавляют соль, сушеную зелень и прокипяченную сметану.

Требования к качеству:

Внешний вид: В жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: Свекла и овощи- мягкие, капуста- упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

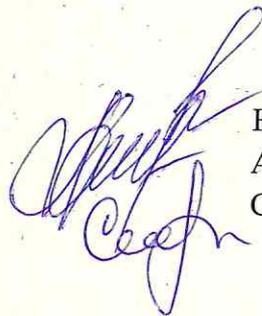
Цвет: Малиново- красный, жир на поверхности- оранжевый

Вкус: Кисло- сладкий, умеренно соленый

Запах: Продуктов, входящих в блюдо

Температура подачи блюда не ниже 60С

Технолог :



Наумова Е.В.
Афоница Ю.Ю.
Седова А.Ю.

Директор МАУ "Центр социального питания"

УТВЕРЖДАЮ

Я.Н.Фадеев



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 2/1

Каша кукурузная с молоком и маслом сливочным.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Каша кукурузная с молоком" из крупы производства ООО «Карачиха», вырабатываемое в детских дошкольных учреждениях.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, используемое для приготовления блюда «Каша кукурузная с молоком», должно соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г			
	1-3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа кукурузная	17,3	17,3	20	20
Молоко	67,6	67,6	78	78
Вода	76,2	76,2	88	88
Сахар	3	3	3,6	3,6
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Масло сливочное	3	3	3,6	3,6
ВЫХОД:	130/3/3		150/3,6/3,6	

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10-15 мин., после чего добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу на небольшом нагреве до загустения. Сливочное масло растапливают в отдельной емкости, доводят до кипения и добавляют в готовую кашу, перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кашу отпускают сразу после приготовления.

Температура блюда при раздаче должна быть не ниже 60-65С

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков

Цвет – Желтый

Вкус и запах - Соответствует виду каши

6.2 Микробиологические показатели данного блюда должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход -130/150 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,4/3,9	4,1/4,8	18,6/21,6	125,04/145,88

Ответственный за оформление ТТК :

Е.В. Наумова

Технолог:

Е.В. Наумова
Ю.Ю. Афонина
А.Ю. Седова

Директор МАУ «Центр социального питания»

«Утверждаю»

Я.Н.Фадеев



Технологическая карта №105

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми.

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель:				
До 1 сентября	40	30	48	36
С 1 сентября	40	30	48	36
С 1 ноября	43	30	51	36
С 1 января	46,2	30	55,4	36
С 1 марта	50	30	60	36
Горох лущеный или фасоль	16,7	16,7	20	20
Или фасоль консервированная	30	30	36,5	36,5
Морковь:				
До 1 января	9,3	7,5	11,2	9
С 1 января	10	7,5	12	9
Лук	7	6	8,6	7,2
Масло растительное	3	3	3,6	3,6
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5	1,8	1,8
Бульон	105	105	126	126
Мясо или курица	-	7	-	8
Зелень сушеная	-	0,027	-	0,03
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда: С цыпленком бройлером

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,51/4,08	5,52/6,51	8,92/10,7	100,04/118,50

Химический состав данного блюда: Со свиной (окорок)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,25/7,39	7,19/8,41	13,93/16,69	144,78/171,19

Технология приготовления: Картофель нарезают крупным кубиком, морковь и лук мелким кубиком. Подготовленную фасоль или горох кладут в бульон, доводят до кипения, закладывают картофель, припущенные лук и морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сушеную зелень. Фасоль консервированную добавляют, когда основные овощи готовы.

Требования к качеству:

Внешний вид: В жидкой части супа- картофель, нарезанный кубиками, горох или фасоль в виде целых неразваренных зерен.

Консистенция: Картофель и бобовые мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: Светло- желтый- супа горохового, светло- коричневый- супа фасолевого.

Вкус: Умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли

Запах: Продуктов, входящих в суп

Температура подачи блюда не ниже 60С

Технолог :



Наумова Е.В.
Афонина Ю.Ю.
Седова А.Ю.



Технико-технологическая карта

Наименование блюда: Шарик куриные «Детские»

Область применения: Детские сады МАУ «Центр социального питания»

Перечень сырья: Грудка цыпленка бройлера, крупа манная, яйцо куриное, масло растительное, соль

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Грудка цыпленка бройлера	57,95	47,5	81,13	66,5
Крупа манная	3,6	3,6	5	5
Яйцо		2,4		3,29
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Масса полуфабриката		52		73
Масло растительное		1,5		2
Выход:	-	50	-	70

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
10,6/14,89	4,1/5,75	2,55/3,55	90,99/126,24

Технология приготовления:

Грудку цыпленка бройлера разбирают на филе с кожей и пропускают через мясорубку. Яйца обрабатывают, выбивают в отдельную емкость, размешивают до однородности. Измельченное мясо птицы соединяют с манной крупой, добавляют подготовленное яйцо, солят, хорошо перемешивают и отбивают. Подготовленный фарш ставят в холодильник на 30 мин для стабилизации. Готовую массу порционируют. Изделиям придают правильную круглую форму, кладут на противень с маслом растительным, запекают 15-20 минут.

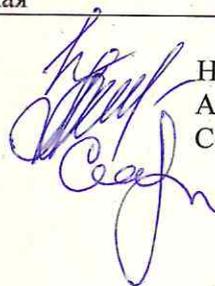
Срок годности – не более 2 ч на мармите

Температура отпуска блюда на раздаче – не менее 65°C

Органолептическая оценка:

Внешний вид	Форма шариков- круглая, возможны на поверхности единичные небольшие трещины.
Цвет	Серый
Вкус и запах	Умеренно-солёный, вкус вареной курицы
Консистенция	Сочная, пышная, однородная

Технолог:



Наумова Е.В.
Афони́на Ю. Ю.
Седова А.Ю.

«Утверждаю»
Директор МАУ «Центр социального питания»
Я.Н.Фадеев



Технологическая карта № 410

Наименование изделия: Сыр (порционно)

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – с. 640

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для детей 1-3 года		1 порция для детей 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр твердый	10,6	10	10,6	10
Выход:	-	10	-	10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,72	2,08	0	29,6

Технология приготовления: Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике при температуре 0 + 6С. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: Ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: Мягкая, не крошащаяся

Цвет: Соответствует виду сыра

Вкус: Соответствует виду сыра

Запах: Соответствует виду сыра

Температура подачи блюда не выше 20С

Технолог :

Наумова Е.В.
Афоница Ю.Ю.
Седова А.Ю.