

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>завтрак</b>	<b>завтрак</b>	<b>завтрак</b>	<b>завтрак</b>	<b>завтрак</b>	<b>завтрак</b>	<b>завтрак</b>	<b>завтрак</b>	<b>завтрак</b>	<b>завтрак</b>
Творожно-манная запеканка. сгущ. молоко. чай	Суп молочный гречневый, хлеб, масло кофейный напиток	Каша манная молочная, 1.\2 яйцо хлеб, чай	Суп молочный вермишелевый хлеб масло, коф. напиток	Суп молочный пшеничный, хлеб масло, чай	Творожно – манная запеканка со сгущенным молоком, чай	Суп молочный пшеничный, хлеб ,масло , сыр, коф. напиток.	Суп молочный геркулесовый ,1\2 яйцо, хлеб , чай	Суп молочный гречневый, хлеб с маслом ,коф. напиток	Суп молочный пшеничный, хлеб с маслом, чай
св.фрукты	св.фрукты	св.фрукты	св.фрукты	св.фрукты	св.фрукты	св.фрукты	св.фрукты	св.фрукты	св.фрукты
<b>Обед</b>	<b>Обед</b>	<b>Обед</b>	<b>Обед</b>	<b>Обед</b>	<b>Обед</b>	<b>Обед</b>	<b>Обед</b>	<b>Обед</b>	<b>Обед</b>
Суп кудрявый ,запеканка из печени с рисом, картофельное пюре ,овощи хлеб пшенич., ржаной, сок фруктовый	борщ, зразы мясные с яйцом, каша пшеничная на молоке, овощи, хлеб, кисель фруктовый	Суп с дом. лапшой, котлета мясная, овощное рагу, овощи ,хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот	Суп крестьянский, рыбные тефтели, картофельное пюре ,овощи, хлеб,сок фруктовый	Борщ , плов из кур, овощи, хлеб пшен., хлеб ржаной, компот	Борщ , биточек мясной, каша гречневая, овощная подлива, овощи ,хлеб, сок фруктовый	Суп гороховый с гренками ,ленивые голубцы(порц.), макароны, овощи, хлеб ,кисель фруктовый	Суп по польски , запеканка из печени картофельное пюре, овощи, хлеб, сок фруктовый	Борщ, рыбная котлета, макароны, овощи, хлеб, компот	Суп с домашней лапшой, Жаркое по домашнему ,овощи, хлеб , кисель
<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>
Печенье, какао ,	Булочка. кисло молочный продукт	Горячий бутерброд, какао	Булочка, кисло молочный продукт	Творожно-манная запеканка.сгущен.молоко. какао	Вафли, кисло молочный продукт	Булочка , кисло молочный продукт	Горячий бутерброд, какао на молоке	Булочка кисло молочный продукт	Печенье , какао на молоке
<b>Ужин</b>	<b>Ужин</b>	<b>Ужин</b>	<b>Ужин</b>	<b>Ужин</b>	<b>Ужин</b>	<b>Ужин</b>	<b>Ужин</b>	<b>Ужин</b>	<b>Ужин</b>
<b>1 день</b>	<b>2 день</b>	<b>3 день</b>	<b>4 день</b>	<b>5 день</b>	<b>6 день</b>	<b>7 день</b>	<b>8 день</b>	<b>9 день</b>	<b>10 день</b>
Суп молочный геркулесовый, хлеб ,коф. напиток	Картофель отварной с овощами, кабачковая икра, хлеб, чай	Творожно-манная запеканка, сгущен. молоко ,коф. напиток	Тушеная капуста, зеленый горошек ,хлеб, чай	Омлет кабачковая икра, хлеб, чай	Суп молочный пшеничный, хлеб, коф. напиток	Омлет, овощи, хлеб, сок фруктовый	Овощное рагу, хлеб, чай	Творожно-манная запеканка, сгущен. молоко ,коф. напиток	Манная запеканка, сгущен. молоко, чай

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ : ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ

\*Организация детского питания в дошкольных учреждениях\* И.Я.Конь, Л И Басова, С А Димитиева Л Я Каневская М М Цапенко

\* Питание детей \* М И Снигур, Э Т Корешкова

\*Организация детского питания в дошкольных учреждениях (методические материалы)\* И.Я.Конь

\*Организация рационального питания детей в ДОУ\* Г И Беленова, Т А Павлова

\* Организация питания детей в дошкольных учреждениях\* А С Алексеева Л В Дружинина К С Ладодо

\* Азбука питания \* Н А Таргонская

\* Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях\* Н Ю Савельева

\*Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях\* Н В Злобина

Н А Киселева

# 1 ДЕНЬ      3 - 7 ЛЕТ

№	Наименование блюда	Масса порции	Брутто	Нетто	Пищевые вещества			Энергетич. Ценность ( ккал )	Витамины			Минеральные Вещества мг.	
					Б	Ж	У				С		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
№ 1	<b>ЗАВТРАК</b>	130			8,598	14.679	24.58	276.493	0.04	0.17	1.15	128.28	0.48
	<b>Творожно - манная запеканка, сгущенное молоко</b>												
	Творог		100	100									
	Манка		12	12									
	Сахар		8	8									
	Яйцо		13	11									
	Молоко		20	20									
	Фрукты свежие		30	25									
	Масло сливочное		2	2									
	<b>Сгущенное молоко</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>0.75</b>	<b>2.83</b>	<b>18.6</b>	<b>112.66</b>	<b>0.002</b>	<b>0.01</b>	<b>-</b>	<b>0.05</b>	<b>0.003</b>
№ 59	<b>Чай</b>	200			-	-	9.98	37.9	-	-	-		
	Чай заварка			0.5	0.5								
	Сахар		8	8									
	<b>Свежие фрукты</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>0.18</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>24.84</b>					
	<b>ОБЕД</b>												
№ 9	<b>Суп кудрявый</b>	<b>200</b>			<b>5.18</b>	<b>4.45</b>	<b>13.67</b>	<b>110.09</b>	<b>23</b>	<b>0.6</b>	<b>0.08</b>	<b>0.09</b>	<b>20</b>

	Картофель		50	40									
	морковь		20	16									
	Яйцо		25	23									
	лук		15	12									
	Зеленый горошек		40	25									
	Масло сливочное		3	3									
	Масло растительное		4	4									
<b>№ 44</b>	<b>Запеканка из печени с рисом</b>	<b>80</b>			<b>16.294</b>	<b>8.941</b>	<b>14.680</b>	<b>196.41</b>					
	Печень говяжья		100	90									
	Лук		10	8									
	морковь		10	7									
	Рис		8	8									
	Масло растительное		4	4									
	Сметана		5	5									
	Молоко		30	30									
<b>№ 45</b>	<b>Картофельное пюре</b>	<b>100</b>			<b>2.1</b>	<b>0.33</b>	<b>14.128</b>	<b>94.758</b>					
	картофель		120	105									
	Масло сливочное		4	4									
	Молоко		30	30									
	<b>Овощи</b>	<b>50</b>	50	40									
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>20</b>	20	20									
	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>40</b>	40	40									
	<b>Сок фруктовый</b>	<b>200</b>	200	200									
	<b>ПОЛДНИК</b>												
	<b>Печенье</b>	<b>30</b>	30	30									
<b>61</b>	<b>Какао</b>	<b>200</b>	200	200	<b>4.76</b>	<b>4.48</b>	<b>15.92</b>	<b>129.759</b>					

	молоко		170	170									
	Какао порошок		2	2									
	Сахар		8	8									
	<b>Ужин</b>												
<b>№ 19</b>	<b>Суп молочный геркулесовый</b>	<b>200</b>			<b>6.35</b>	<b>8.5</b>	<b>21.66</b>	<b>180</b>			<b>0.6</b>		
	Геркулес		15	15									
	Молоко		150	150									
	Сахар		5	5									
	Масло сливочное		2	2									
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>25</b>	25	25	<b>2.31</b>	<b>0.9</b>	<b>14.94</b>	<b>78.6</b>			-		
<b>№ 63</b>	<b>Кофейный напиток</b>	<b>200</b>			-	-	<b>11.98</b>	<b>45.48</b>	-	-	-		
	Кофейный напиток		2	2									
	Сахар		10	10									
	<b>За день</b>				<b>51</b>	<b>64</b>	<b>175.47</b>	<b>1895</b>	<b>17.56</b>	<b>1.98</b>	<b>135.16</b>	<b>652.01</b>	<b>29.09</b>

**2 ДЕНЬ**

**3 - 7 ЛЕТ**

№	Наименование блюда	Масса порции	Брутто	Нетто	Пищевые вещества			Энергет. ич. Ценность (ккал)	Витамины			Минеральные Вещества мг.	
					Б	Ж	У		В 1	В 2	С	Са	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	<b>Завтрак</b>												
№ 8	<b>Суп молочный гречневый</b>	<b>200</b>			<b>6.409</b>	<b>8.146</b>	<b>24.047</b>	<b>189.087</b>	<b>0.14</b>	<b>0.25</b>	<b>1.69</b>	<b>200.8</b>	<b>1.38</b>
	Молоко		140	140									
	Крупа гречневая		15	15									
	Сахар		3	3									
	Масло сливочное		2	2									
	<b>Хлеб пшеничный с маслом</b>	<b>25\ 7</b>											
	<b>Хлеб</b>		25	25									
	<b>Масло</b>		7	7									
№ 63	<b>Кофейный напиток</b>	<b>200</b>											
	Кофейный напиток		2	2									
	Сахар		8	8									
	<b>ИТОГО</b>												
	<b>Свежие фрукты</b>	<b>70</b>	70	70									
	<b>ОБЕД</b>												
№ 15	<b>Борщ</b>	<b>200</b>											
	Картофель		50	40									
	Свекла		40	35									
	Капуста		50	40									
	Морковь		20	16									
	Лук		15	12			6						



	Масло растительное		5	5									
	Дрожжи		1	1									
	<b>Кисло молочный продукт</b>	<b>200</b>	200	200									
					<b>37.7</b>	<b>47</b>	<b>194.750</b>	<b>1380</b>			<b>38.4</b>		
	<b>Ужин</b>												
№ 33	<b>Картофель отварной с овощами</b>	<b>160</b>			<b>3.37</b>	<b>4.85</b>	<b>23.24</b>	<b>151.85</b>	<b>0.16</b>	<b>0.11</b>	<b>25.32</b>	<b>51.6</b>	<b>1.17</b>
	картофель		160	140									
	Лук		15	13									
	Морковь		20	16									
	Масло растительное		5	5									
	<b>Кабачковая икра</b>	<b>50</b>	55	50	<b>0.45</b>	<b>2.3</b>	<b>2.21</b>	<b>28.8</b>	<b>0.09</b>	<b>0.09</b>	<b>13.02</b>	<b>14.0</b>	<b>0.43</b>
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>	30	30	<b>2.31</b>	<b>0.9</b>	<b>14.94</b>	<b>78.6</b>	<b>0.07</b>	<b>0.03</b>	-	<b>9.6</b>	<b>0.72</b>
№ 59	<b>Чай</b>	<b>200</b>			-	-	<b>9.98</b>	<b>37.9</b>	-	-	-	<b>0.2</b>	<b>0.03</b>
	Чай с заваркой		1.5	1.5									
	Сахар		10	10									
	<b>За день</b>				<b>45.76</b>	<b>55.51</b>	<b>187.03</b>	<b>1449</b>	<b>1.02</b>	<b>1.75</b>	<b>136.46</b>	<b>652.01</b>	<b>29.09</b>

**3 ДЕНЬ**

**3 - 7 ЛЕТ**







	Масло		10	10									
	Сыр		14	14									
<b>№ 59</b>	<b>Какао</b>	<b>200</b>											
	Какао порошок		2	2									
	Сахар		8	8									
	молоко		170	170									
	<b>за день</b>				<b>45.159</b>	<b>51.526</b>	<b>195.682</b>	<b>1350</b>			<b>38.1</b>		
	<b>Ужин</b>												
	<b>Творожно - манная запеканка</b>	<b>130</b>											
	Манка		10	10									
	Творог		100	100									
	Молоко		20	20									
	Сахар		10	10									
	Масло сливочное		2	2									
	Яйцо 1 \ 4		13	11									
	Свежие фрукты		25	20									
	<b>Сгущенное молоко</b>	<b>40</b>	40	40									
	<b>Кофейный напиток</b>	<b>200</b>	200	200									
	Кофейный напиток злаковый		2	2									
	Сахар		10	10									
	<b>Итого</b>				<b>57.66</b>	<b>57.24</b>	<b>203.17</b>	<b>1789.45</b>	<b>1.02</b>	<b>1.75</b>	<b>136.46</b>	<b>652.01</b>	<b>30.33</b>

**4 ДЕНЬ**

**3 - 7 ЛЕТ**





	<b>Кисло молочный продукт</b>	<b>200</b>	200	200	<b>15.04</b>	<b>7.2</b>	<b>7.56</b>	<b>113.4</b>			<b>0.54</b>		
	<b>за день</b>				<b>37.54</b>	<b>40.474</b>	<b>196</b>	<b>1346.3</b>			<b>37.6</b>		
	<b>Ужин</b>												
<b>№ 20</b>	<b>Тушёная капуста</b>	<b>150</b>											
	капуста		190	152									
	морковь		20	25									
	Масло растительное		3	3									
	Томатная паста		5	5									
	Лук		15	13									
	<b>Зеленый горошек</b>	<b>40</b>	60	40									
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>25</b>	25	25	<b>2.31</b>	<b>0.9</b>	<b>14.94</b>	<b>78.6</b>	<b>0.07</b>	<b>0.03</b>	-	<b>9.6</b>	<b>0.42</b>
<b>№ 63</b>	<b>Чай</b>	<b>200</b>			-	-	<b>11.98</b>	<b>45.48</b>	-	-	-	<b>0.24</b>	<b>0.036</b>
	Чай		1.5	1.5									
	Сахар		8	8									
					<b>69.89</b>	<b>46.74</b>	<b>250.37</b>	<b>1330.68</b>	<b>0.8</b>	<b>0.98</b>	<b>63.36</b>	<b>469</b>	<b>47.78</b>

**5 ДЕНЬ**

**3 - 7 ЛЕТ**







	<b>Сгущенное молоко</b>	<b>30</b>	30	30									
<b>№ 64</b>	<b>Какао</b>	<b>200</b>											
	какао порошок		2	2									
	Сахар		8	8									
	<b>за день</b>				<b>36.4</b>	<b>43.5</b>	<b>195.5</b>	<b>1348</b>			<b>36</b>		
	<b>Ужин</b>												
<b>№ 13</b>	<b>Омлет</b>	<b>70</b>			<b>4.8</b>	<b>5.9</b>	<b>8.7</b>	<b>120</b>	<b>0.04</b>	<b>0.03</b>	<b>0.39</b>	<b>63.9</b>	<b>0.96</b>
	Яйцо		1.5	1.5									
	Молоко		20	20									
	Масло сливочное		5	5									
	<b>Кабачковая икра</b>	<b>60</b>											
	Кабачковая икра		60	65									
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>25</b>	25	25	<b>2.31</b>	<b>0.9</b>	<b>14.94</b>	<b>78.6</b>	<b>0.07</b>	<b>0.03</b>	-	<b>9.6</b>	<b>0.42</b>
	<b>чай</b>	<b>200</b>			-	-	<b>9.98</b>	<b>37.9</b>	-	-	-	<b>0.2</b>	<b>0.03</b>
	Чай заварка		0.5	0.5									
	Сахар		10	10									
	<b>Итого</b>				<b>40.42</b>	<b>45.05</b>	<b>2395</b>	<b>1509.9</b>	<b>0.91</b>	<b>1.28</b>	<b>136.16</b>	<b>675.94</b>	<b>39.89</b>

**6 ДЕНЬ      3 - 7 ЛЕТ**



	Свекла		40	35									
	Масло сливочное		3	3									
	Масло растительное		3	3									
	сметана		10	10									
	Томатная паста		8	8									
<b>№ 55</b>	<b>Биточек мясной</b>	<b>90</b>			<b>15.87</b>	<b>16.24</b>	<b>6.22</b>	<b>234.6</b>	<b>0.08</b>	<b>0.17</b>	<b>0.84</b>	<b>28.33</b>	<b>2.426</b>
	Мясо говядины		90	85									
	Лук		10	8									
	молоко		10	10									
	Яйцо 1\8		7	6									
	Хлеб пшеничный		8	8									
	сыр		5	5									
<b>№ 41</b>	<b>Каша гречневая</b>	<b>130</b>			<b>8.751</b>	<b>5.486</b>	<b>43.067</b>	<b>246</b>					
	Крупа гречневая		35	35									
	Масло сливочное		4	4									
<b>№ 11</b>	<b>Овощная подлива</b>	<b>30</b>											
	Морковь		20	16									
	Лук		15	13									
	Томатная паста		10	10									
	Масло растительное		2	2									
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>25</b>	25	25									
	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>35</b>	35	35									
<b>№ 62</b>	<b>Сок фруктовый</b>	<b>180</b>	180	180									
	<b>Полдник</b>												
	<b>Вафли</b>	<b>30</b>	30	30	<b>1.6</b>	<b>1.4</b>	<b>40.55</b>	<b>171</b>					

№ 61	Кисло молочный продукт	200	200	200									
					41.5	39	196.8	1357			38.3		
	<b>Ужин</b>												
№ 18	Суп молочный пшеничный	200			4.23	8.1	8.09	182.37	0.14	0.25	0.6	200.8	1.38
	Молоко		150	150									
	Крупа пшеничная		15	15									
	Масло сливочное		2	2									
	Сахар		5	5									
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>	30	30	<b>2.31</b>	<b>0.9</b>	<b>14.94</b>	<b>78.6</b>	<b>0.07</b>	<b>0.03</b>	-	<b>9.6</b>	<b>0.42</b>
	<b>Кофейный напиток</b>	<b>200</b>			-	-	<b>9.98</b>	<b>37.9</b>	-	-	-	<b>0.2</b>	<b>0.03</b>
	Кофейный напиток		2	2									
	Сахар		10	10									
	<b>За день</b>				<b>47.31</b>	<b>57.73</b>	<b>204.91</b>	<b>1586.79</b>	<b>1.72</b>	<b>0.95</b>	<b>133.81</b>	<b>530.48</b>	<b>30.09</b>





	Сахар		6	6									
	Яйцо 1 \4		8	8									
	Масло сливочное		3	3									
	Масло растительное		6	6									
	Дрожжи		1	1									
	<b>Кисло молочный продукт</b>	<b>200</b>	200	200									
					<b>41.6</b>	<b>44.5</b>	<b>196.75</b>	<b>1300</b>			<b>45</b>		
	<b>Ужин</b>												
<b>№ 28</b>	<b>омлет</b>	<b>70</b>			<b>9.21</b>	<b>6.09</b>	<b>10.95</b>	<b>184.87</b>	<b>0.04</b>	<b>0.17</b>	<b>1.15</b>	<b>128.28</b>	<b>0.48</b>
	яйцо		1.5	1.5									
	Молоко		20	0									
	Масло сливочное		5	5									
	<b>Овоци</b>	<b>60</b>	65	60	<b>2.4</b>	<b>2.83</b>	<b>18.6</b>	<b>109.66</b>	<b>0.00</b>	<b>0.01</b>	<b>-</b>	<b>0.05</b>	<b>0.003</b>
	<b>сок фруктовый</b>	<b>200</b>	200	200	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>9.98</b>	<b>37.9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0.2</b>	<b>0.03</b>
	Хлеб		25	25									
	<b>За день</b>				<b>61.2</b>	<b>81.15</b>	<b>229.30</b>	<b>1753.41</b>	<b>1.7</b>	<b>0.95</b>	<b>133.81</b>	<b>530.48</b>	<b>30.09</b>







	Сыр		14	14									
	<b>Какао</b>	<b>200</b>											
	Какао порошок		2	2									
	Молоко		170	170									
	Сахар		8	8									
	<b>Итого за день</b>				<b>40.639</b>	<b>48.054</b>	<b>180.386</b>	<b>1420</b>			<b>3</b>		
	<b>Ужин</b>												
№ 27	<b>Овощное рагу</b>	<b>180</b>											
	Картофель		60	45									
	Капуста		60	48									
	Лук		15	12									
	Морковь		60	54									
	Масло сливочное		2	2									
	Томатная паста		5	5									
	Масло растительное		5	5									
	<b>Хлеб</b>	<b>30</b>	30	30	<b>2.31</b>	<b>0.9</b>	<b>14.94</b>	<b>78.6</b>	<b>0.07</b>	<b>0.03</b>	<b>-</b>	<b>9.6</b>	<b>0.72</b>
	<b>Чай</b>	<b>200</b>											
	чай		1.5	1.5									
	сахар		10	10									
	<b>Итого</b>				<b>61.2</b>	<b>81.15</b>	<b>229.3</b>	<b>1753.41</b>	<b>1.72</b>	<b>0.95</b>	<b>133.81</b>	<b>530</b>	<b>30.09</b>



	капуста		50	40								
	свекла		35	35								
	лук		15	12								
	морковь		20	16								
	томатная паста		8	8								
	масло сливочное		3	3								
	масло растительное		3	3								
	сметана		10	10								
<b>№ 50</b>	<b>Рыбная котлета</b>	<b>100</b>			<b>16.2</b>	<b>9.02</b>	<b>7.704</b>	<b>173.88</b>			<b>1.748</b>	
	Рыба свеж.морожен.		130	100								
	лук		10	8								
	яйцо		7	7								
	молоко		20	20								
	хлеб пшеничный		5	5								
	томатная паста		5	5								
	масло растительное		3	3								
<b>№ 22</b>	<b>Макароны</b>	<b>100</b>										
	макароны		50	0	<b>7.152</b>		<b>37.69.</b>	<b>203.4</b>			<b>0.14</b>	
	масло сливочное		5	5								
	<b>Овощи</b>	<b>40</b>	40	40								
	<b>Хлеб белый</b>	<b>25</b>	25	25								
	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>35</b>	35	35								
	<b>Компот</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>0.9</b>	-	<b>16.84</b>	<b>70.3</b>	<b>0.02</b>	<b>0.02</b>		
	сухофрукты		22	22								
	сахар		8	8								







	яйцо		12	12									
	мука		30	30									
	масло сливочное		3	3									
	масло растительное		3	3									
<b>№ 35</b>	<b>Жаркое по домашнему</b>	<b>200</b>			<b>12.33</b>	<b>12.656</b>	<b>26.213</b>	<b>261.514</b>	<b>0.13</b>	<b>0.04</b>	<b>31.59</b>	<b>16.46</b>	<b>0.94</b>
	Куры		110	74									
	картофель		140	120									
	лук		10	8									
	морковь		15	13									
	масло сливочное		4	4									
	масло растительное		4	4									
	<b>Овощи</b>	<b>50</b>	50	50									
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>20</b>	20	20									
	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>40</b>	40	40									
	<b>Кисель фруктовый</b>	<b>200</b>	200	200									
	кисель концентрированный		20	20									
	сахар		5	5									
	<b>Полдник</b>												
<b>№ 12</b>	<b>Печенье</b>	<b>30</b>	30	30									
	<b>Какао</b>	<b>200</b>											
	какао порошок		2	2									
	молоко		170	170									
	сахар		8	8									
	<b>за день</b>				<b>40.640</b>	<b>42</b>	<b>211.114</b>	<b>1420</b>			<b>38</b>		



	<b>Ужин</b>												
	<b>Запеканка манная</b>	<b>150</b>											
	крупa манная		30	30									
	молоко		60	60									
	сахар		10	10									
	яйцо		7	7									
	масло сливочное		3	3									
	яблоки свежие		35	24									
	<b>Сгущенное молоко</b>	<b>50</b>	50	50									
	<b>Чай</b>	<b>200</b>			-	-	<b>9.98</b>	<b>37.9</b>	-	-	-	<b>0.2</b>	<b>0.03</b>
	чай заварка		0.5	0.5									
	сахар		10	10									
	<b>Итого</b>				<b>36.57</b>	<b>73.5</b>	<b>183.3</b>	<b>1236.48</b>	<b>0.77</b>	<b>0.75</b>	<b>53.48</b>	<b>483.95</b>	<b>26.43</b>

**Анализ фактических показателей белков, жиров, углеводов, и калорийности питания по 10 -  
дневному меню для детей от 3 - 7 лет.**

	Химический состав				Витамины ( мг )			Минеральные вещ-ва (мг )	
	Б	Ж	У	К	В1	В2	С	Са	Fe
<b>1 день</b>	<b>55.44</b>	<b>58.96</b>	<b>237.59</b>	<b>17722.45</b>	<b>0.92</b>	<b>1.17</b>	<b>149.31</b>	<b>629.33</b>	<b>11.88</b>
<b>2 день</b>	<b>59.98</b>	<b>62.62</b>	<b>226.58</b>	<b>1724.66</b>	<b>1.14</b>	<b>1.13</b>	<b>92.17</b>	<b>930.23</b>	<b>12.17</b>
<b>3 день</b>	<b>63.32</b>	<b>69.8</b>	<b>206.09</b>	<b>1751.21</b>	<b>1.11</b>	<b>1.22</b>	<b>171.84</b>	<b>659.21</b>	<b>16.67</b>
<b>4 день</b>	<b>61.27</b>	<b>53.68</b>	<b>235.96</b>	<b>1826.62</b>	<b>0.98</b>	<b>1.34</b>	<b>154.55</b>	<b>1070.91</b>	<b>10.7</b>
<b>5 день</b>	<b>56.59</b>	<b>65.17</b>	<b>234.4</b>	<b>1863.91</b>	<b>1.09</b>	<b>1.84</b>	<b>153.72</b>	<b>915.73</b>	<b>16.56</b>
<b>6 день</b>	<b>61.49</b>	<b>58.32</b>	<b>244.75</b>	<b>1876.44</b>	<b>1.39</b>	<b>1.18</b>	<b>141.14</b>	<b>715.14</b>	<b>10.15</b>
<b>7 день</b>	<b>64.2</b>	<b>52.77</b>	<b>265.7</b>	<b>1775.56</b>	<b>1.61</b>	<b>2.0</b>	<b>171.1</b>	<b>1137.45</b>	<b>17.29</b>
<b>8 день</b>	<b>69.53</b>	<b>64.31</b>	<b>294.83</b>	<b>1960.52</b>	<b>1.07</b>	<b>1.82</b>	<b>80.47</b>	<b>817.75</b>	<b>15.12</b>
<b>9 день</b>	<b>61.56</b>	<b>53.86</b>	<b>221.96</b>	<b>1716.24</b>	<b>1.12</b>	<b>1.26</b>	<b>109.78</b>	<b>1054.06</b>	<b>14.28</b>
<b>10 день</b>	<b>59.43</b>	<b>59.07</b>	<b>222.33</b>	<b>1765.31</b>	<b>1.16</b>	<b>1.06</b>	<b>168.91</b>	<b>504.6</b>	<b>13.01</b>
<b>В среднем за день</b>	<b>61.28</b>	<b>59.85</b>	<b>239.01</b>	<b>1798.29</b>	<b>1.16</b>	<b>1.42</b>	<b>139.3</b>	<b>843.44</b>	<b>13.78</b>

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия **Запеканка из печени**

Номер рецептуры 44

Наименование сборника рецептов « Сборник технологических нормативов .рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений » г .Пермь.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						
	80		100		1 порция		
	Брутто, г				Нетто,г		
	Ясли		Сад		Ясли		Сад
печень говяжья	75	100	70	90			
морковь	10	15	7	11			
лук	10	10	8	8			
яйцо	1\4	1\4	1\4	1\4			
сметана	10	5	10	5			
молоко	30	30	30	30			
мука	10	10	10	10			
масло растительное	4	5	4	5			

#### 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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
12.4	15.81	7.42	9.65	4.49	5.38	139.32	170.03	36.6	44.32	4.64	5.28	0.2	0.23	1.41	1.61	20.2	23.5

**Технология приготовления** Печень промывают в холодной воде, замачивают в молоке, снимают пленку ,печень пропускают через мясорубку, лук. морковь нарезают. припускают с растительным маслом, измельченную печень соединяют с мукой, добавляют припущенный лук, морковь. яйцо, соль и перемешивают. На смазанный противень кладут приготовленную массу поверхность смазывают сметаной и выпекают в духовом шкафу при температуре 250-280 до готовности ,не менее 20-25 минут. **Требования к качеству** запеканка нарезана ровными кусками, не растрескавшаяся ,цвет и вкус соответствует набору продуктов.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия .Запеканка из печени с рисом

Номер рецептуры 44/1

Наименование сборника рецептов « Сборник технологических нормативов .рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений » г.Пермь.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						
	80		100		1 порция		
	Брутто, г				Нетто,г		
	Ясли		Сад		Ясли		Сад
печень говяжья	75	100	70	0			
морковь	15	20	12	16			
лук	10	15	8	12			
Рис	8	8	8	8			
масло растительное	4	5	4	511.53			
сметана	10	16.5	10	16.5			
молоко	15	15	15	15			
яйцо	1\4	1\4	1\4	1\4			

#### 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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
11.5	15.0	7.3	9.53	5.14	6.03	89.32	120.03	36.6	44.0	4.80	5.40	0.2	0.23	1.41	1.61	20.2	23.5

**Технология приготовления** Печень промывают в холодной воде, замачивают в молоке и снимают плёнку . Печень пропускают через мясорубку .Отваривают рис и охлаждают. Лук , морковь, нарезают, пассируют на растительном масле. Измельчённую печень соединяют с рисом,с пассированным луком, морковью ,добавляют яйцо .соль **Требования к качеству** консистенция печени мягкая, однородная, слегка вязкая, цвет ,вкус, и запах печени – соответствует набору продуктов.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия **Ленивые голубцы формовые**

Номер рецептуры: 27

Наименование сборника рецептов « Азбука питания» Н.А. Таргонская.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						
	120		1130		1 порция		
	Брутто, г				Нетто,г		
	Ясли		Сад		Ясли		Сад
мясо говядина	80	80	80	80	80		
капуста	60	60	60	50	45		
крупа рисовая	8	8	8	8	8		
лук	10	10	10	8	8		
яйцо 1\4	7	7	7	7	7		
масло растительное	4	5	5	4	5		
томатная паста	5	5	5	5	5		

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
12.8	14.13	36.7	38.13	11.09	12.66	436	450										

**Технология.** Капусту нашинковать. Мясо повернуть через мясорубку, соединить с отваренным до полуготовности рисом, пассированным луком, капустой, тщательно перемешать, сформировать голубцы, выложить на противень, залить томатом и довести до готовности в духовом шкафу при температуре 250- 280 С .

**Требования к качеству** ленивые голубцы держат форму, не растрескавшиеся ,цвет и вкус соответствует набору продуктов.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Картофельное пюре**

Номер рецептуры: 45 ( 1 день )

Наименование сборника рецептов « Питание в детском саду » В.Ф. Ведрашко, В. Г. Кисляковская, Е. В. Русакова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	80	100	1 порция	выход 100
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
картофель	100	120	80	105
масло сливочное	3	4	3	4
молоко	30	30	30	30

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
7.1	7.17	4.2	4.22	15.99	16.57	129	129.06	16	16.46	0.9	0.94	0.13	0.13	0.04	0.04	11	11

**Технология приготовления** .Очищенный картофель доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель пропускают через протирочную машину .В горячую картофельную массу добавляют кипяченое молоко, сливочное масло.

**Требование к качеству;** Консистенция; густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный .С ароматом молока и масла .Не допускается запах подгорелого молока.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Картофельное пюре**

Номер рецептуры : 14 ( 4 день,8 день )

Наименование сборника рецептов « Питание в детском саду » В.Ф. Ведрашко, В. Г. Кисляковская, Е. В. Русакова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Выход	80	100	1 порция
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
картофель	100	120	80	110
масло сливочное	4	4	4	4
Молоко	30	30	30	30

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
7.1	7.17	4.2	4.22	15.99	16.57	129	129.06	16	16.46	0.9	0.94	0.13	0.13	0.04	0.04	11	11

**Технология приготовления** .Очищенный картофель доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель пропускают через протирочную машину .В горячую картофельную массу добавляют кипяченое молоко, сливочное масло.

**Требование к качеству;** Консистенция; густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный .С ароматом молока и масла .Не допускается запах подгорелого молока

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Чай**

Номер рецептуры : № 59( 1, 10 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Чай заварка	0.5	0.5	0.5	0.5
Сахар	7	8	7	8

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
-	-	-	-	9.98	9.98	37.9	37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Чай завариваем в небольшом количестве кипятка ,даём настояться и процеживаем. В горячую воду добавляем сахар и заварку, доведем до кипения.

**Требование к качеству** :Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая .Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло – коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

## Технологическая карта

Утверждаю:



Наименование изделия: **Чай**

Номер рецептуры : № 59\1( 3 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Чай заварка	0.5	1.5	0.5	1.5
Сахар	7	8	7	8

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
-	-	-	-	9.98	9.98	37.9	37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Чай завариваем в небольшом количестве кипятка ,даём настояться и процеживаем. В горячую воду добавляем сахар и заварку, доведем до кипения.

**Требование к качеству** :Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая .Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло – коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Чай**

Номер рецептуры : № 59\2( 5,6 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Чай заварка	1.5	1.5	1.5,	1.5
Сахар	7	8	7	8

#### 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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
-	-	-	-	9.98	9.98	37.9	37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Чай завариваем в небольшом количестве кипятка ,даём настояться и процеживаем. В горячую воду добавляем сахар и заварку, доведем до кипения.

**Требование к качеству** :Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая .Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло – коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Чай**

Номер рецептуры : № 59\2( 5,6, 8 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Чай заварка	1.5	1.5	1.5,	1.5
Сахар	7	8	7	8

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
-	-	-	-	9.98	9.98	37.9	37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Чай завариваем в небольшом количестве кипятка ,даём настояться и процеживаем. В горячую воду добавляем сахар и заварку, доведем до кипения.

**Требование к качеству** :Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая .Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло – коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Чай**

Номер рецептуры : № 59\3( ужин)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Чай заварка	1.5	1.5	1.5,	1.5
Сахар	10	10	10	10

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
-	-	-	-	9.98	9.98	37.9	37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Чай завариваем в небольшом количестве кипятка ,даём настояться и процеживаем. В горячую воду добавляем сахар и заварку, доведем до кипения.

**Требование к качеству** :Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая .Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло – коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Суп кудрявый**

Номер рецептуры 9

Наименование сборника рецептов « Азбука питания » Н.А. Таргонская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
к артофель	50	50	35	40
морковь	15	20	13	16
лук	15	15	12	12
масло растительное	3	4	3	4
масло сливочное	3	3	3	3
яйцо	25	25	23	23
зеленый горошек	35	40	15	25

**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	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
5.18	5.18	4.45	4.45	12.67	12.67	100.09	100.09	23	23	0.09	0.09	23	23	0.6	0.6	0.08	0.08

**Технология приготовления** Картофель очистить, нарезать кубиками опустить в кипящий бульон .Лук, морковь, пассировать, опустить в бульон, яйцо распустить и влить в бульон ,добавить консервированный горошек, варить до готовности

Требование к качеству; Картофель нарезан кубиками, частично может быть разварен. .Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах пассированных овощей

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Компот**

Номер рецептуры : № 64 (3 день)

Наименование сборника рецептур « Организация детского питания В ДООУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Сухофрукты	20	20	20	20
Сахар	6	8	6	8

**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	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
0.4	0.54	-	-	20.9	27.85	80.7	107.7	0.2	0.2	0.04	0.04	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Сухофрукты перебрать, промыть, залить горячей водой, добавить сахар и довести до кипения .

**Требование к качеству** : Цвет от светло- до темно – коричневого. Вкус приятно сладкий или кисло- сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Компот**

Номер рецептуры : № 60 (5 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДООУ » И.Я. Конь

	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>
--	--------------------------------------

Наименование сырья	150		200		1 порция			
	Брутто, г				Нетто,г			
	Ясли		Сад		Ясли		Сад	
Сухофрукты	17		20		17		20	
Сахар	6		8		6		8	

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
0.4	0.54	-	-	20.9	27.85	80.7	107.7	0.2	0.2	0.04	0.04	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Сухофрукты перебрать, промыть, залить горячей водой .добавить сахар, довести до кипения .

**Требование к качеству** : Цвет от светло- до темно – коричневого. Вкус приятно сладкий или кисло- сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Компот**

Номер рецептуры : № 63 (9 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>
--	--------------------------------------

Наименование сырья	150		200		1 порция			
	Брутто, г				Нетто,г			
	Ясли		Сад		Ясли		Сад	
Сухофрукты	17		22		17		22	
Сахар	6		8		6		8	

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
0.4	0.54	-	-	20.9	27.85	80.7	107.7	0.2	0.2	0.04	0.04	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Сухофрукты перебрать, промыть, залить горячей водой, добавить сахар и довести до кипения .

**Требование к качеству** : Цвет от светло- до темно – коричневого. Вкус приятно сладкий или кисло- сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Компот**

Номер рецептуры : № 63\1 (9 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>
--	--------------------------------------



Наименование сырья	150		200		1 порция			
	Брутто, г				Нетто,г			
	Ясли		Сад		Ясли		Сад	
сухофрукты	17		22		17		22	
сахар	6		8		6		8	

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
0.4	0.54	-	-	20.9	27.85	80.7	107.7	0.2	0.2	0.04	0.04	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Сухофрукты перебрать, промыть, залить горячей водой, довести до кипения , добавить сахар.

**Требование к качеству** : Цвет от светло- до темно – коричневого. Вкус приятно сладкий или кисло- сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Макароны**

Номер рецептуры № 22( 9 день)

Наименование сборника рецептов « Азбука питания» Н.А. Таргонская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	90		100		1 порция			
	Брутто, г				Нетто,г			
	Ясли		Сад		Ясли		Сад	
Макаронны	45		50		45		50	
масло сливочное	4		5		4		5	

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.0	4.0	2.1	2.1	25	25	146.4	146.4	6.97	6.97	0.42	0.42	0.05	0.05	0.03	0.03	-	-

**Технология приготовления** ;Макаронные изделия (макаронны, лапшу, вермишель,) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. Макарон. изделий берут 6 литров воды, 50 гр.соли) Макаронны варят 20-25 мин., лапшу 15-20 мин., вермишель 10 мин., в процессе варки макарон. Изделия набухают, в результате масса их увеличивается примерно в 2-3 раза в зависимости от сорта. Сваренные макаронны откидывают и перемешивают с маслом чтоб они не склеились и были без комков.

**Требования к качеству** Вкус и запах макаронных изделий и масла. Консистенция рассыпчатая масса без комков, макаронны сохраняют форму.

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Макаронны**

Номер рецептуры № 22\1( 7 день)

Наименование сборника рецептов « Азбука питания» Н.А. Таргонская

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	90	100	1 порция

	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Макаронны	20	25	20	25
масло сливочное	3	4	3	4

#### 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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.0	4.0	2.1	2.1	25	25	146.4	146.4	6.97	6.97	0.42	0.42	0.05	0.05	0.03	0.03	-	-

**Технология приготовления** ;Макаронные изделия (макаронны, лапшу, вермишель,) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. Макарон. изделий берут 6 литров воды, 50 гр.соли) Макароны варят 20-25 мин., лапшу 15-20 мин., вермишель 10 мин., в процессе варки макарон. Изделия набухают, в результате масса их увеличивается примерно в 2-3 раза в зависимости от сорта. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с маслом чтоб они не склеились и были без комков.

**Требования к качеству** Вкус и запах макаронных изделий и масла. Консистенция рассыпчатая масса без комков, макароны сохраняют форму.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Творожно – манная запеканка**

Номер рецептуры 1 (1 день)

Наименование сборника рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	100		130	
			1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Творог	75	100	75	100
Манка	8	12	8	12

Сахар	7	8	7	8
Масло сливочное	2	2	2	2
Яйцо	13	13	10	10
Молоко	20	20	20	20
фрукты свежие	25	30	25	30

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
16.8	22.1	18.5	27.51	26.34	28.54	386.05	448.68	216	280	0.72	0.97	0.07	0.1	0.14	0.2	0.39	0.54

**Технология приготовления :** яблоки очистить от кожуры, порезать кубиками, смешать с протертым творогом, добавить молоко, манную крупу, вбить яйцо. Добавить сливочное масло, хорошо перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовом шкафу в течении 25-30 минут при температуре 220-280.,слой готового блюда должен иметь высоту не более 3-4 см..

**Требование к качеству :** Порции имеют правильную форму, Консистенция пышная, нежная. Вкус входящих в рецептуру продуктов

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Творожно – манная запеканка**

Номер рецептуры 1\1 ( 5 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДООУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	100		130	
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад

творог	75	100	75	100
манка	8	12	8	12
сахар	8	10	7	8
масло сливочное	2	2	2	2
яйцо	13	13	10	10
молоко	20	20	20	20
фрукты свежие	25	30	25	30

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
16.8	22.1	18.5	27.51	26.34	28.54	386.05	448.68	216	280	0.72	0.97	0.07	0.1	0.14	0.2	0.39	0.54

**Технология приготовления :** яблоки очистить от кожуры, порезать кубиками, смешать с протертым творогом, добавить молоко, манную крупу, вбить яйцо. Добавить сливочное масло, хорошо перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовом шкафу в течении 25-30 минут при температуре 220-280.,слой готового блюда должен иметь высоту не более 3-4 см..

**Требование к качеству :** Порции имеют правильную форму, Консистенция пышная, нежная. Вкус входящих в рецептуру продуктов

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Творожно – манная запеканка**

Номер рецептуры 1\3 ( 3 день ужин)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	140		130	
			1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Творог	120	100	120	100
Манка	10	10	10	10

Сахар	10	10	10	10
масло сливочное	2	2	2	2
яйцо	13	13	10	10
Молоко	20	20	20	20
фрукты свежие	25	25	25	25

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
16.8	22.1	18.5	27.51	26.34	28.54	386.05	448.68	216	280	0.72	0.97	0.07	0.1	0.14	0.2	0.39	0.54

**Технология приготовления :** яблоки очистить от кожуры, порезать кубиками, смешать с протертым творогом, добавить молоко, манную крупу, вбить яйцо. Добавить сливочное масло, хорошо перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовом шкафу в течении 25-30 минут при температуре 220-280.,слой готового блюда должен иметь высоту не более 3-4 см..

**Требование к качеству :** Порции имеют правильную форму, Консистенция пышная, нежная. Вкус входящих в рецептуру продуктов

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Творожно – манная запеканка**

Номер рецептуры 28 ( 6 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	120		130	
			1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Творог	75	100	75	100
Манка	8	12	8	12

Сахар	7	10	7	10
масло сливочное	2	2	2	2
Яйцо	13	13	10	10
Молоко	20	20	20	20
фрукты свежие	25	30	25	30

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
16.8	22.1	18.5	27.51	26.34	28.54	386.05	448.68	216	280	0.72	0.97	0.07	0.1	0.14	0.2	0.39	0.54

**Технология приготовления :** яблоки очистить от кожуры, порезать кубиками, смешать с протертым творогом, добавить молоко, манную крупу, вбить яйцо. Добавить сливочное масло, хорошо перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовом шкафу в течении 25-30 минут при температуре 220-280.,слой готового блюда должен иметь высоту не более 3-4 см..

**Требование к качеству :** Порции имеют правильную форму, Консистенция пышная, нежная. Вкус входящих в рецептуру продуктов

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Творожно – манная запеканка**

Номер рецептуры 1\4 ( 9 день ужин)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДООУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150		130	
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад

Творог	120	100	75	100
Манка	10	10	10	10
Сахар	10	10	10	10
масло сливочное	2	2	2	2
Яйцо	13	13	10	10
Молоко	20	20	20	20
фрукты свежие	35	35	35	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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
16.8	22.1	18.5	27.51	26.34	28.54	386.05	448.68	216	280	0.72	0.97	0.07	0.1	0.14	0.2	0.39	0.54

**Технология приготовления :** яблоки очистить от кожуры, порезать кубиками, смешать с протертым творогом, добавить молоко, манную крупу, вбить яйцо. Добавить сливочное масло, хорошо перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовом шкафу в течении 25-30 минут при температуре 220-280.,слой готового блюда должен иметь высоту не более 3-4 см..

**Требование к качеству :** Порции имеют правильную форму, Консистенция пышная, нежная. Вкус входящих в рецептуру продуктов

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Какао**

Номер рецептуры : №64

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	150	200	1 порция



	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
молоко	150	170	150	170
Какао порошок	2	2	2	2
Сахар	8	8	8	8

#### 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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.2	5.1	4.8	6.4	12.1	13.4	134	163	10.9	11	0.06	0.09	0.08	1	0.02	0.04	0.02	0.04

**Технология приготовления** Порошок какао смешивают с сахаром добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, и доводят до кипения.

Требование к качеству ; Внешний вид: непрозрачная жидкость без пленки на поверхности. Вкус умеренно сладкий, с привкусом молока и какао. Цвет светло-шоколадный.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Кофейный напиток**

Номер рецептуры : № 63(2 день)

Наименование сборника рецептов « Организация питания детей в дошкольных учреждениях» А.С.Алексеева, Л. В. Дружинина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150		200	
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
кофейный напиток	1.5	2	1.5	2
Сахар	7	8	7	8

### 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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
-	-	-	-	9.98	9.98	37.9	37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Кофейный напиток сварить в небольшом количестве воды, процедить, добавить сахар горячую воду, довести до кипения.

**Требование к качеству** ; Вкус сладкий с привкусом кофе. Цвет светло - коричневый

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Кофейный напиток**

Номер рецептуры : № 59(7 день.9 день)

Наименование сборника рецептов « Организация питания детей в дошкольных учреждениях» А.С.Алексеева, Л. В. Дружинина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
кофейный напиток	2	2	2	2
Сахар	7	8	7	8

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
-	-	-	-	9.98	9.98	37.9	37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Кофейный напиток сварить в небольшом количестве воды, процедить, добавить сахар горячую воду, довести до кипения.

**Требование к качеству** ; Вкус сладкий с привкусом кофе. Цвет светло – коричневый.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Кофейный напиток**

Номер рецептуры : № 63(ужин)

Наименование сборника рецептов « Организация питания детей в дошкольных учреждениях» А.С.Алексеева, Л. В. Дружинина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
кофейный напиток	2	2	2	2
Сахар	10	10	10	10

**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	

Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
-	-	-	-	9.98	9.98	37.9	37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Кофейный напиток сварить в небольшом количестве воды, процедить, добавить сахар горячую воду, довести до кипения.

**Требование к качеству** ; Вкус сладкий с привкусом кофе. Цвет светло – коричневый.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Зразы мясные**

Номер рецептуры № 2

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания в дошкольных учреждениях» И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Выход	80	90	1 порция
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
мясо говядины	85	90	83	85
лук	10	10	8	8
Молоко	10	10	10	10

яйцо	20	23	20	23
хлеб пшеничный	5	5	5	5

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад

**Технология приготовления** мясо с луком, хлеб замоченный в молоке пропускают через мясорубку, добавляют яйцо ,и выбивают до однородной массы, из котлетного фарша формируем соответствующую форму ,в которую добавляем рубленое яйцо, формируют зразы, и ставят в духовку. температура 200-230.

**Требование к качеству:** зразы должны сохранять форму, цвет-сероватый, консистенция сочная Вкус и запах ,свойственные набору продуктов.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Хлеб с маслом**

Номер рецептуры 4

Наименование сборника рецептов « Организация питания в дошкольных учреждениях» А.С Алексеева, Л.В.Дружинина, К.С.Ладодо

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Выход 20\5		30\7	
			1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
хлеб пшеничный	20	30	20	30
масло сливочное	5	7	5	7

### 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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
1.54	2.3	3.46	4.36	9.75	14.62	78	108	4.48	6.6	0.23	0.34	0.02	0.03	0.02	0.03	-	-

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Хлеб с маслом**

Номер рецептуры 4\1

Наименование сборника рецептов « Организация питания в дошкольных учреждениях» А.С Алексеева, Л.В.Дружинина, К.С.Ладодо

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Выход 20\5		25\7	
			1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
хлеб пшеничный	20	25	20	25
масло сливочное	5	7	5	7

### 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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
1.54	2.3	3.46	4.36	9.75	14.62	78	108	4.48	6.6	0.23	0.34	0.02	0.03	0.02	0.03	-	-

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Хлеб с маслом, с сыром**

Номер рецептуры : 3 (7 день)

.Наименование сборника рецептов « Организация питания в дошкольных учреждениях» А.С Алексеева, Л.В.Дружинина, К.С.Ладодо

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Выход	20\5\7	30\7\7	1 порция
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
хлеб пшеничный	20	25	20	25
масло сливочное	5	7	5	7
Сыр	7	7	7	7

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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
1.54	2.3	3.46	4.36	9.75	14.62	78	108	4.48	6.6	0.23	0.34	0.02	0.03	0.02	0.03	-	-

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Суп молочный пшеничный**

Номер рецептуры : 21 (5 день ,9)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Выход 150		200	
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
кр. Пшеничная	13	15	13	15
Молоко	130	140	130	140
Сахар	3	3	3	3
масло сливочное	2	2	2	2

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
5.2	6.44	6.07	7.53	21	25.38	159	192	139	186	0.57	0.95	0.11	0.11	0.02	0.05	1.46	1.95

**Технология приготовления** В кипящее молоко высыпать перебранную крупу ,добавить сахар, немного посолить и варить при помешивании до готовности В готовую суп добавить сливочное масло и довести до кипения.

Требование к качеству :Консистенция текучая , однородная, крупа мягкая, Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Суп молочный пшеничный**

Номер рецептуры : 18 (6 день ужин)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						
	Выход 150		200		1 порция		
	Брутто, г		Брутто, г		Нетто,г		
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	
кр.пшеничная	15	15	15	15	15	15	15
Молоко	150	150	150	150	150	150	150
Сахар	5	5	5	5	5	5	5
масло сливочное	2	2	2	2	2	2	2

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
5.2	6.44	6.07	7.53	21	25.38	159	192	139	186	0.57	0.95	0.11	0.11	0.02	0.05	1.46	1.95

**Технология приготовления** В кипящее молоко высыпать перебранную крупу ,добавить сахар, немного посолить и варить при помешивании до готовности В готовую суп добавить сливочное масло и довести до кипения.

Требование к качеству :Консистенция текучая , однородная, крупа мягкая, Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Суп крестьянский**

Номер рецептуры:42

Наименование сборника рецептов « Организация рационального питания детей В ДООУ » Беленова Г.И, Павлова Т.А

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
картофель	50	50	35	40
морковь	20	15	15	12
лук	15	15	12	12
Сметана	7,5	10	7,5	10

масло растительное	3	4	3	4
масло сливочное	2	3	2	3
крупа .пшенная	10	15	10	15

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
2.1	2.7	2	2.5	6.25	6.24	88.61	89.22	13	15	0.4	0.4	0.05	0.06	0.16	0.19	8	8.21

**Технология приготовления** Нарезанный дольками картофель опустить в кипящую воду и варить на слабом огне, через 15-20 мин. добавить пассерованные лук, морковь, крупу .Перед снятием с огня добавить сметану.

**Требование к качеству;** овощи мягкие, цвет и вкус с свойственный набору продуктов

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Тефтеля рыбная**

Номер рецептуры : 23

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДООУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Выход: 90		100	
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли 70	Сад 80
рыба свежая	120	135	100	90

Рис	8	8	8	8
Лук	10	10	8	8
Яйцо	7	8	7	8
масло растительное	2	3	2	3
томатная паста	5	5	5	5

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
15.8	15.87	16.2	16.24	6.0	6.22	234	234.6	27	28	2.4	2.42	0.08	0.08	0.16	0.17	0.8	0.8

**Технология приготовления** ;рыбу свежую отделяют от костей пропускают через мясорубку с пассированным луком, солят, добавляют яйцо, вареный рис, хорошо вымешивают, делают тефтели круглой формы, и ставят в духовку ,при температуре 250-280, в течение 20-25 минут.

**Требования к качеству** Тефтели должны сохранить форму, быть без трещин. Вкус в меру соленый, консистенция сочная, пышная..

## Технологическая карта Утверждаю:

Наименование изделия: **Горячий бутерброд**

Номер рецептуры: 7 \12 ( 3 день,8 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	40		50	
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
батон	30	45	30	45

масло сливочное	8	10	8	10
сыр	13	14	13	14

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.54	4.99	8.57	9.04	46.7	48.06	182	183.15	101	111.3	0.9	0.92	0.1	0.1	0.07	0.09	0.2	0.27

**Технология приготовления** Батоны нарезают тонкими ломтиками, смазывают сливочным маслом, посыпают тертым сыром и поджаривают в жарочном шкафу.

**Требования к качеству** Гренки аккуратно нарезаны, равномерно посыпаны сыром- сыр расплавлен. Консистенция хрустящая, цвет белый

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Картофель отварной с овощами**

Номер рецептуры : №33 (2 день ужин)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	160		160	
	порция 1			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Картофель	160	160	140	140
масло сливочное	2	2	2	2
масло растительное	5	5	5	5
Лук	15	15	13	13

Морковь	20	16	20	16
---------	----	----	----	----

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
3.36	3.36	4.85	4.85	23.24	23.4	151.8	151.8	51.6	51.6	1.17	1.17	0.16	0.16	0.11	0.11	25.3	25.3

**Технология приготовления** ;Картофель порезать кубиками ,высыпать в кипящую подсоленную воду, варить до готовности ,слить воду добавить пассированные овощи .добавить масло и довести до готовности

**Требования к качеству** овощи мягкие, цвет и вкус с свойственный набору продуктов.

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Суп молочный вермишелевый**

Номер рецептуры :38

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	150		200		1 порция	
	Брутто, г		Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
вермишель	13	15	13	15	13	15
молоко	130	140	130	140	130	140
сахар	3	3	3	3	3	3
масло сливочное	2	2	2	2	2	2

### 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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
5.79	6.01	7	7.52	18.31	18.54	182	182.9	182	190	0.16	0.19	0.04	0.06	1.19	0.22	0.15	0.19

**Технология приготовления.** В кипящее молоко высыпать перебранную вермишель, добавить сахар, немного посолить и варить при помешивании 10-15 мин. затем добавить растопленное сливочное масло ,довести до готовности.

**Требование к качеству :** Вермишель не разварена, цвет и вкус с свойственный набору продуктов.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Котлета мясная**

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептов «Питание детей » М.И Снигур, З.Т Корешкова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	80		90	
	Брутто, г		1 порция	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
мясо говядина	85	90	85	90
Яйцо	7	7	6	6
хлеб пшеничный	5	8	5	8

лук	10	10	8	8
Молоко	10	10	10	10

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
12	12.25	13.1	13.99	3.59	4.34	192	194.4	13	17	1.78	1.86	0.04	0.04	0.08	0.1	0.8	0.8

**Технология приготовления** .Мясо пропускают через мясорубку с луком и намоченном молоке хлеб, солят , добавляют яйцо, хорошо вымешивают, котлеты разделяют, формируют овально- приплюснутые, с заостренным концом., и ставят в духовой шкаф, при температуре 250-280, в течение 20-25 мин.

**Требование к качеству** : Цвет корочки – от светло- коричневого до коричневого. Форма овальная с заостренным концом, приплюснутая. Запах жареного мяса .Консистенция однородная , сочная, пышная.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Суп молочный гречневый**

Номер рецептуры : 18 (2,9 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150		200	
	Брутто, г		1 порция	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
кр. Гречневая	13	15	13	15
Молоко	130	140	130	140



Сахар	3	3	3	3
масло сливочное	2	2	2	2

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.49	4.67	5.42	5.56	1.51	1.69	154.99	157.32	162	168.22	0.38	0.42	0.04	0.06	0.17	0.2	0.5	0.52

**Технология приготовления** В кипящее молоко добавляют соль, сахар, высыпают промытую гречневую крупу ,добавляют сливочное масло и доводят до готовности.

**Требование к качеству** :Консистенция текучая, однородная ,зерна мягкие, Цвет соответствует виду крупы .Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Суп с домашней лапшой**

Номер рецептуры : 16 (3 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	150	200
	1 порция	
	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто,г</b>

	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Картофель	50	50	35	40
морковь	15	20	12	16
лук	15	15	13	13
масло растительное	3	4	3	4
масло сливочное	3	3	3	3
Яйцо	12	12	12	12
Мука	30	30	30	30

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.12	5.16	5.63	7.05	15.13	18.95	139	196	23	29	1.09	1.36	0.12	0.15	0.16	0.2	2	3

**Технология приготовления** Картофель нарезанный соломкой положить в кипящую воду, добавить пассированные овощи ,варить до полуготовности добавляют порезанную лапшу, варят 5-8 минут.

**Требование к качеству:** Бульон прозрачный, овощи сохраняют форму нарезки лапша проварена . Вкус , аромат свойственные продуктам рецептур

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Суп с домашней лапшой**

Номер рецептуры : 34 (10 день)

Наименование сборника рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	150	200	1 порция

	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Картофель	50	50	35	40
морковь	15	20	12	16
лук	15	15	13	13
масло растительное	3	4	3	4
масло сливочное	2	3	2	3
Яйцо	12	12	12	12
Мука	30	30	30	30

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.12	5.16	5.63	7.05	15.13	18.95	139	196	23	29	1.09	1.36	0.12	0.15	0.16	0.2	2	3

**Технология приготовления** Картофель нарезанный соломкой положить в кипящую воду, добавить пассированные овощи ,варить до полуготовности добавляют порезанную лапшу, варят 5-8 минут.

**Требование к качеству:** Бульон прозрачный, овощи сохраняют форму нарезки лапша проварена . Вкус , аромат свойственные продуктам рецептур

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Кисель фруктовый**

Номер рецептуры : № 64 (2 день)

Наименование сборника рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
кисель фруктовый	20	25	20	25
Сахар	5	5	5	5

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
-	-	-	-	13.5	18	46.5	60	0.37	0.48	0.06	0.07	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в (кипяток, добавляют сахар, и непрерывно помешивая доводят до кипения.

**Требование к качеству** : Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус кисло – сладкий. С ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комочков.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Кисель фруктовый**

Номер рецептуры : № 64 \1(10 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Кисель фруктовый	20	20	20	20
Сахар	5	5	5	5

#### 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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
-	-	-	-	13.5	18	46.5	60	0.37	0.48	0.06	0.07	-	-	-	-	-	-

**Технология приготовления** Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в (кипяток, добавляют сахар, и непрерывно помешивая доводят до кипения.

**Требование к качеству** : Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус кисло – сладкий. С ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комочков.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Каша манная молочная**

Номер рецептуры : № 18

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Выход: 150		200	
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
кр. Манная	13	15	13	15
Молоко	130	140	130	140
Сахар	5	5	5	5

масло сливочное	3	3	3	3
-----------------	---	---	---	---

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
6.8	6.84	5.9	5.98	17.1	17.22	157	157.02	168	168.44	0.5	0.56	0.07	0.07	0.21	0.21	0.5	0.52

**Технология приготовления** В кипящее молоко засыпают манную крупу и при непрерывном перемешивании варят до готовности. За 2- 3 мин. до готовности добавляют сахар, соль, масло.

**Требование к качеству** :Консистенция однородная, жидкая. Цвет белый, без комочков. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Овощное рагу**

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДООУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	100		140	
	Брутто, г		1 порция	
	Ясли		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
картофель	50	50	40	35
капуста	80	80	65	65

морковь	30	30	20	20
лук	15	15	13	13
масло растительное	5	5	5	5
масло сливочное	2	2	2	2
томатная паста	10	10	10	10

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
15	15.87	16	16.24	6.22	6.22	234.6	234.6	49	49.54	1.3	1.35	0.1	0.14	0.06	0.08	47	47.6

**Технология приготовления** картофель нарезать дольками, томат, морковь, лук пассеровать и тушить вместе с картофелем в небольшом количестве воды под крышкой в течении 10 – 15 мин. Затем добавить капусту, и продолжают тушить до готовности.

**Требование к качеству** Овощи сохраняют форму нарезки, с ароматом использованных продуктов, капуста не должна хрустеть при разжевывании. Вкус кисло-сладкий.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Булочка**

Номер рецептуры: 25 (2 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДООУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	50		50		1 порция	
	Брутто, г		Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Мука	40	40	40	40	40	40
Молоко	25	25	25	25	25	25
Сахар	5	5	5	5	5	5
Яйцо	8	8	8	8	8	8

масло растительное	5	5	5	5
масло сливочное	3	3	3	3
Дрожжи	1	1	1	1

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
3.6	5.05	6.88	9.6	23.9	33.5	129	177	21.9	30.7	0.32	0.44	0.07	0.09	0.03	0.04	0.19	0.27

**Технология приготовления** В подогретое до 30-35 С, молоко положить дрожжи, высыпать половину муки, замесить опару и поставить в теплое место на 2-3 часа, Когда опара подойдет, добавляют сахар, соль, яйца, сливочное масло, остальную муку, хорошо вымесить, поставить в теплое место на 1-2 часа. Готовое тесто раскатать, разделить на шарики и выпекать в духовке при температуре 240-260С в течении 15-20 мин.

**Требование к качеству:** Булочка должна сохранять форму, мягкая. Вкус и запах, свойственные набору продуктов, с выраженным ароматом.

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Булочка**

Номер рецептуры 12 (4 день, 7 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	50		1 порция	
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Мука	40	40	40	40
Молоко	25	25	25	25
Сахар	5	6	5	6
Яйцо	8	8	8	8



Масло растительное	5	6	5	6
Масло сливочное	3	3	3	3
Дрожжи	1	1	1	1

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
3.6	5.05	6.88	9.6	23.9	33.5	129	177	21.9	30.7	0.32	0.44	0.07	0.09	0.03	0.04	0.19	0.27

**Технология приготовления** В подогретое до 30-35 С, молоко положить дрожжи, высыпать половину муки, замесить опару и поставить в теплое место на 2-3 часа, Когда опара подойдет, добавляют сахар, соль, яйца, сливочное масло, остальную муку, хорошо вымесить, поставить в теплое место на 1-2 часа. Готовое тесто раскатать, разделить на шарики и выпекать в духовке при температуре 240-260С в течении 15-20 мин.

**Требование к качеству:** Булочка должна сохранять форму, мягкая. Вкус и запах, свойственные набору продуктов, с выраженным ароматом

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Булочка**

Номер рецептуры 12\1 (9 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	50		1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Мука	40	40	40	40
Молоко	20	20	20	20
Сахар	5	7	5	7
Яйцо	8	8	8	8
Масло растительное	5	5	5	5
Масло сливочное	3	3	3	3



4.8	5.6	5.9	6.4	8.7	9.4	120	123	63.9	79.98	0.96	1.2	0.04	0.05	0.03	0.04	0.39	0.49
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	-------	------	-----	------	------	------	------	------	------

**Технология приготовления** Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Смесь выливают в смазанную маслом разогретую посуду слоем 2,5 -3,0 см. и запекают в течении 8 -10 мин. в жарочном шкафу при температуре 180- 200С до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2 -3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей омлет нарезают на порции.

**Требование к качеству** ; Консистенция омлета нежная, пористая.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Яблоки**

Номер рецептуры : (2 день)

Наименование сборника рецептов « Питание детей раннего и дошкольного возраста » В.Г. Кислявковская, Л.П.Васильева, Д.Б. Гурвич

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	60		70	
			1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Яблоко	60	70	60	70

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
0.2	0.21	-	-	7	7.14	28	28.98	20	20.6	486	492	0.01	0.01	0.01	0.01	6	6.4

**Требование к качеству** Вкус, цвет, запах, соответствует сорту яблока

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Яблоки**

Номер рецептуры : (1 день)

Наименование сборника рецептов « Питание детей раннего и дошкольного возраста » В.Г. Кислявковская, Л.П.Васильева, Д.Б. Гурвич

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	50	60	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Яблоко	50	60	50	60

**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		
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад		
0.2	0.21	-	-	7	7.14	28	28.98	20	20.6	486	492	0.01	0.01	0.01	0.01	6	6.4

**Требование к качеству** Вкус, цвет, запах, соответствует сорту яблока

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Яблоки**

Номер рецептуры : ( 4 день)

Наименование сборника рецептур « Питание детей раннего и дошкольного возраста » В.Г. Кислявская, Л.П.Васильева, Д.Б. Гурвич

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	60		80	
	Брутто, г		1 порция	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Яблоко	60	85	60	80

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
0.2	0.21	-	-	7	7.14	28	28.98	20	20.6	486	492	0.01	0.01	0.01	0.01	6	6.4

**Требование к качеству** Вкус, цвет, запах, соответствует сорту яблока

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Яблоки**

Номер рецептуры : ( 5 день)

Наименование сборника рецептур « Питание детей раннего и дошкольного возраста » В.Г. Кислявковская, Л.П.Васильева, Д.Б. Гурвич

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	60		1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Яблоко	60	60	60	60

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
0.2	0.21	-	-	7	7.14	28	28.98	20	20.6	486	492	0.01	0.01	0.01	0.01	6	6.4

**Требование к качеству** Вкус, цвет, запах, соответствует сорту яблока

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Яблоки**

Номер рецептуры : ( 7 день)

Наименование сборника рецептур « Питание детей раннего и дошкольного возраста » В.Г. Кислявская, Л.П.Васильева, Д.Б. Гурвич

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	65	70	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Яблоко	65	70	65	70

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
0.2	0.21	-	-	7	7.14	28	28.98	20	20.6	486	492	0.01	0.01	0.01	0.01	6	6.4

**Требование к качеству** Вкус, цвет, запах, соответствует сорту яблока

# Технологическая карта

Утверждаю:

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

Номер рецептуры : 3

Наименование сборника рецептов « Питание детей раннего и дошкольного возраста » В.Г. Кислявковская, Л.П.Васильева, Д.Б. Гурвич

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Хлеб	20	25	20	30
Масло	5	7	5	7
Сыр	7	7	10	10

**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	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.2	4.37	7.12	7.12	9.4	9.67	116	118.9	20	20.6	486	492	0.01	0.01	0.01	0.01	6	6.4

**Требование к качеству:** Вкус ,цвет и запах соответствует набору продуктов.



# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Хлеб ржаной**

Номер рецептуры : 9(1 , 3 ,7, 10 день)

Наименование сборника рецептов « Питание детей раннего и дошкольного возраста » В.Г. Кислявская, Л.П.Васильева, Д.Б. Гурвич

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	30	40	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
хлеб ржаной	30	40	30	40

**Химический состав данного блюда**

Пищевые вещества							Минер. вещества,мг				Витамины ,мг					
Белки,г		жиры,г		углеводы,г		энерг. Ценность,ккал.	Са		Fe		В 1		В2		С	
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	
1.8	1.88	0.25	0.28	19.8	19.92	85	85.6									

**Требование к качеству:** Вкус .запах и цвет соответствует набору продуктов.

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Хлеб ржаной**

Номер рецептуры : (2,4,5 ,6, 8,9 день)

Наименование сборника рецептов « Питание детей раннего и дошкольного возраста » В.Г. Кислявская, Л.П.Васильева, Д.Б. Гурвич

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	30	35	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
хлеб ржаной	30	35	30	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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
1.8	1.88	0.25	0.28	19.8	19.92	85	85.6										

**Требование к качеству:** Вкус .запах и цвет соответствует набору продуктов.





Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
2.31	2.	5.34	5.58	11.58	14.03	114.11	121.95	38.6	40.46	0.89	1.03	0.08	0.1	0.22	0.65	28.2	31.03

**Технология приготовления** Морковь, репчатый лук промыть, мелко нарезать припустить с добавлением масла ,свеклу натереть на крупной терке .Вымытый, очищенный картофель нарезать кубиками, варить 15 -20 минут. Затем добавить тушеную свеклу, морковь, лук, томат, и варить до готовности. В готовый борщ положить сметану и дать вскипеть.

Требование к качеству. Цвет малиново - красный, овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, вкус и запах кисло –сладкий, аромат овощей. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощи

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Борщ**

Номер рецептуры 6 ( 6 ДЕНЬ)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Картофель	40	50	30	40
морковь	15	20	12	16
лук	10	15	8	12
масло растительное	3	3	3	3
масло сливочное	2	3	2	3
Капуста	50	50	40	40
томатная паста	10	8	10	8
Свекла	35	40	30	35
Сметана	13	10	13	10

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
2.31	2.	5.34	5.58	11.58	14.03	114.11	121.95	38.6	40.46	0.89	1.03	0.08	0.1	0.22	0.65	28.2	31.03

**Технология приготовления** Морковь, репчатый лук промыть, мелко нарезать припустить с добавлением масла ,свеклу натереть на крупной терке .Вымытый, очищенный картофель нарезать кубиками, варить 15 -20 минут. Затем добавить тушеную свеклу, морковь, лук, томат, и варить до готовности. В готовый борщ положить сметану и дать вскипеть.

Требование к качеству. Цвет малиново - красный, овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, вкус и запах кисло –сладкий, аромат овощей. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Борщ**

Номер рецептуры 54 ( 9 ДЕНЬ)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДООУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Картофель	40	45	30	40
морковь	15	20	12	16
Лук	15	15	12	12
масло растительное	3	4	3	4
масло сливочное	2	3	2	3
Капуста	50	50	40	40
томатная паста	10	10	10	10
Свекла	35	35	30	30
Сметана	10	15	10	15

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
2.31	2.	5.34	5.58	11.58	14.03	114.11	121.95	38.6	40.46	0.89	1.03	0.08	0.1	0.22	0.65	28.2	31.03

**Технология приготовления** Морковь, репчатый лук промыть, мелко нарезать припустить с добавлением масла ,свеклу натереть на крупной терке .Вымытый, очищенный картофель нарезать кубиками, варить 15 -20 минут. Затем добавить тушеную свеклу, морковь, лук, томат, и варить до готовности. В готовый борщ положить сметану и дать вскипеть.

Требование к качеству. Цвет малиново - красный, овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, вкус и запах кисло –сладкий, аромат овощей. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Плов**

Номер рецептуры : 5

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	160	200	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
мясо кур	75	100	55	65
морковь	15	20	12	17
лук	15	15	13	13
масло растительное	4	4	4	4
масло сливочное	3	4	3	4
Рис	30	45	30	45

**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	

Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
11	16.75	14.1	17.54	22.25	31.02	236.6	334.97	27.9	31.7	2.6	3.2	0.08	0.1	0.2	0.23	0.05	0.15

**Технология приготовления** Кур отваривают, рис вымыть, лук морковь слегка пассировать . Залить овощи горячей водой, добавить кур, рис, довести до кипения. Варить при слабом кипении до загустения.

**Требование к качеству:** Консистенция рассыпчатая ,Крупа и овощи мягкие. Цвет белый со слабым оранжевым оттенком. Не допускается посторонние запахи и привкусы.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Овощное рагу**

Номер рецептуры:27 (8 день ужин)

Наименование сборника рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто,г	
			Выход готового блюда	
	Ясли	Сад	170	180
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
картофель	60	60	45	45
капуста	60	60	48	48
морковь	60	60	48	54
лук	10	15	8	12
масло растительное	4	5	4	5
томатная паста	10	5	10	15
Масло сливочное	2	2	2	2

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
15	15.87	16	16.24	6.22	6.22	234.6	234.6	49	49.54	1.3	1.35	0.1	0.14	0.06	0.08	47	47.6

**Технология приготовления** картофель нарезать дольками. Томат , морковь, лук пассировать, добавить нашинкованную капусту,сливочное масло тушить до готовности. **Требование к качеству;** ;Вкус кисло-сладкий, Цвет светло- коричневый, овощи мягкие ,цвет и вкус с свойственный набору продуктов.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Суп молочный геркулесовый**

Номер рецептуры : 47 (8 день)

Наименование сборника рецептур « Организация детского питания В ДООУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150		200	
	Брутто, г		1 порция	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
геркулесовая крупа	13	15	13	15
Молоко	130	140	140	140
Сахар	3	3	3	3
масло сливочное	2	2	2	2

**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	

Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.76	6.35	6.38	8.5	16.4	21.8	140	180	141	188	0.62	0.82	0.1	0.13	0.03	0.04	1.46	1.9

**Технология приготовления** В кипящее молоко высыпать перебранную крупу « геркулес» , добавить сахар, немного посолить ,добавить растопленное сливочное масло и варить при помешивании 10-15 мин.

**Требование к качеству** : Суп растекается по тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная , хлопья мелкие. Не допускается посторонние запахи и привкусы.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Суп молочный геркулесовый**

Номер рецептуры : 19(1 день ужин)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150		200	
	Брутто, г		1 порция	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
геркулесовая крупа	15	15	15	15
молоко	140	150	140	150
сахар	3	5	3	5
масло сливочное	2	2	2	2

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.76	6.35	6.38	8.5	16.4	21.8	140	180	141	188	0.62	0.82	0.1	0.13	0.03	0.04	1.46	1.9

**Технология приготовления** В кипящее молоко высыпать перебранную крупу « геркулес» , добавить сахар, немного посолить ,добавить растопленное сливочное масло и варить при помешивании 10-15 мин.

**Требование к качеству** : Суп растекается по тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная , хлопья мелкие. Не допускается посторонние запахи и привкусы.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Суп молочный пшённый**

Номер рецептуры : 8 (7 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДООУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	150		200		1 порция	
	Брутто, г				Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
кр. Пшеничная	13	15	13	15	13	15
Молоко	130	140	130	140	130	140
Сахар	3	3	3	3	3	3
масло сливочное	2	2	2	2	2	2

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
5.2	6.44	6.07	7.53	21	25.38	159	192	139	186	0.57	0.95	0.11	0.11	0.02	0.05	1.46	1.95





0.84	3.27	6,24	4.56	6.24	22.35	89.22	127.65	15	16.46	0.4	0.94	0.06	0.13	0.14	0.19	8.21	11
------	------	------	------	------	-------	-------	--------	----	-------	-----	------	------	------	------	------	------	----

**Технология приготовления** Горох перебрать, вымыть, замочить в холодной воде, затем варить до размягчения (под крышкой), добавить кубиками нарезанный картофель и довести до кипения. Лук, морковь пассировать, опустить в овощной бульон, варить до готовности. Хлеб нарезаем на не большие кубики и подсушиваем в духовом шкафу до золотистой корочки. Гренки подаются отдельно. **Требование к качеству;** Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие. Консистенция гороха мягкая: цвет супа-желтый, слегка мутноватый. Вкус и запах свойственные бульону, горох, картофель пассированными овощами.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Рыбная котлета**

Номер рецептуры : № 50 (9 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДООУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Выход: 80		100	
	Брутто, г		1 порция	
	Ясли		Сад	
рыба свежая	120	130	90	100
Хлеб	5	5	5	5
лук	10	10	10	10
яйцо	7	7	7	7
молоко	10	20	10	20
масло растительное	2	3	2	3
том. паста	5	5	5	5

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
6.83	7.8	3.81	4.35	24.8	28	99	114	38.5	44.1	0.77	0.88	0.05	0.06	0.08	0.09	0.37	0.42

**Технология приготовления** Рыбу освободить от кожи и костей, дважды пропустить через мясорубку вместе с размоченной в молоке хлебом, солят, па добавляют яйцо, пассерованный лук и вымешивают, разделявают на котлеты, кладут на противень и запекают в духовом шкафу 20 -25 минут при температуре 250-280.Затем тушим в разведённой томатной пасте.

**Требование к качеству** :Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Изделие сохранило форму , без трещин.

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Жаркое по домашнему**

Номер рецептуры : № 35

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	160		200	
			1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
картофель	100	140	80	120
мясо кур	75	110	70	74
морковь	15	15	13	13
лук	15	10	12	8
масло растительное	4	4	4	4
масло сливочное	3	4	3	4

**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	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
7.1	7.17	4.2	4.22	15.99	16.57	129	129.06	16	16.46	0.9	0.94	0.13	0.13	0.04	0.04	11	11

**Технология приготовления** Мясо кур отварить, нарезать на мелкие кусочки. ,Картофель нарезать кубиками. Мясо, пассированные овощи положить в подготовленную посуду, залить водой до уровня овощей и тушить в течении 20 мин. до готовности. **Требование к качеству;** Консистенция мягкая. Овощи мягкие , форма нарезки сохранена, цвет и вкус с свойственный набору продуктов

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Запеканка манная**

Номер рецептуры № 31 ( ужин 10 день)

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150		1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
молоко	60	60	60	60
крупа манная	30	30	30	30
масло сливочное	3	3	3	3
сахар	10	10	10	10
яблоко свежее	35	35	30	24
яйцо	7	7	7	7

**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		
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.8	6.18	7.9	8.37	31.4	32.3	230	232	130	142	0.23	0.31	0.06	0.08	0.05	0.06	1	1.3





5.18	5.18	4.45	4.45	12.67	12.67	100.09	100.09	23	23	0.09	0.09	23	23	0.6	0.6	0.08	0.08
------	------	------	------	-------	-------	--------	--------	----	----	------	------	----	----	-----	-----	------	------

**Технология приготовления** Картофель очистить, нарезать кубиками опустить в кипящую воду .Лук, морковь, пассировать, опустить в овощной бульон, яйцо отварить и порезать кубиками и в месте с консервированный горошком добавить в бульон, варить до готовности.

**Требование к качеству;** Картофель нарезан кубиками, частично может быть разварен. .Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах пассированных овощей

## Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Каша пшённая на молоке**

Номер рецептуры : № 15

Наименование сборника рецептур « Организация рационального питания детей в ДОУ» Г.И. Беленова.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	80		120	
	Брутто, г		1 порция	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
крупка пшённая	25	30	25	30
Молоко	50	70	50	70
масло сливочное	4	5	4	5

**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	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
4.43	5.59	6.42	7.21	18.21	22.32	149.9	198.0	62.3	90.1	0.92	1.22	0.16	0.24	0.07	0.1	0.24	0.96

**Технология приготовления** :В кипящее молоко высыпать перебранную крупу ,немного посолить и добавить сливочное масло .Варить до готовности

**Требование к качеству:** Зёрна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные. Консистенция каши нежная, вкус ,цвет и запах ,свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Каша гречневая**

Номер рецептуры № 41

Наименование сборника рецептов « Организация рационального питания детей в ДОО» Г.И. Беленова.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	80		130	
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
крупa гречневая	25	35	25	35
масло сливочное	4	4	4	4

## 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	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
3.18	34.33	4.75	8.51	17.045	23.84	119.65	152.6	58.0	85.4	0.8	0.9	0.14	0.18	0.05	0.1	0.19	0.78

**Технология приготовления** :В кипящую воду высыпать перебранную крупу ,немного посолить и добавить сливочное масло .Варить до готовности

**Требование к качеству:** Зёрна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные. Консистенция каши нежная, вкус ,цвет и запах ,свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

# Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: **Овощная подлива**

Номер рецептуры:11

Наименование сборника рецептов « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	40	30	1 порция	
	Брутто, г		Нетто,г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
морковь	20	20	16	16
лук	20	15	18	13
масло растительное	3	2	3	2
том.паста	10	10	10	10

## 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		
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад		
-	-	-	-	9.98	9.98	37.9	37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	-	-	-

## Технология приготовления

Требование к качеству :

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №8 комбинированного вида  
муниципального образования Щербиновский район станица Старощербиновская.

«Утверждаю»

Заведующий

МБДОУ детский сад №8

Комбинированного вида

Ст. Старощербиновская



**Десятидневное меню**

**сад 3-7 лет**