1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
завтрак	завтрак	завтрак	завтрак	завтрак	завтрак	завтрак	завтрак	завтрак	завтрак
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 пшенный, 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
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед	Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
Суп кудрявый ,запеканка из печени с рисом, картофельное пюре ,овощи хлеб пшенич., ржаной, сок фруктовый Полдник	борщ, зразы мясные с яйцом, каша пшенная на молоке, овощи, хлеб, кисель фруктовый Полдник	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
Печенье, какао ,	Булочка. кисло молочный продукт	Горячий бутерброд, какао	Булочка, кисло молочный продукт	Творожно- манная запеканка.сгу щен.молоко. какао	Вафли, кисло молочный продукт	Булочка , кисло молочный продукт	Горячий бутерброд, какао на молоке	Булочка кисло молочный продукт	Печенье , какао на молоке
Ужин	Ужин	Ужин	Ужин	Ужин	Ужин	Ужин	Ужин	Ужин	Ужин
1 день	У ар дора в отварной с	Т во дожно -манная запеканка, сгущен.	Т ущ ден к апуста,	9 м День кабачковая	6 деный пшеничный,	Эмденв ощи, хлеб, сок	8 во день рагу, хлеб, чай	Б о дожно -манная запеканка, сгущен.	10-день запеканка,
Суп молочный геркулесовый, хлеб ,коф. напиток	овощами, кабачковая икра, хлеб, чай	молоко ,коф. напиток	горошек ,хлеб, чай	икра, хлеб, чай	хлеб, коф. напиток	фруктовый		молоко ,коф. напиток	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, 3 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

Nº	Наименование блюда	Масса порции	Брутто	Нетто	Пищевь	ые вещест	ва	Энерге тич.	Витами	ины		Минера Веществ	
					Б	ж	У	Ценнос ть (ккал)			С		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Nº	ЗАВТРАК				8,598	14.679	24.58	276.49	0.04	0.17	1.15	128.28	0.48
1	Творожно - манная	130						3					
	запеканка, сгущенное												
	молоко												
	Творог		100	100									
	Манка		12	12									
	Caxap		8	8									
	Яйцо		13	11									
	Молоко		20	20									
	Фрукты свежие		30	25									
	Масло сливочное		2	2									
	Сгущенное молоко	35	35	35	0.75	2.83	18.6	112.66	0.002	0.01	-	0.05	0.003
№ 59	Чай	200			-	-	9.98	37.9	-	-	-		
	Чай заварка		0.5	0.5									
	Сахар		8	8									
	Свежие фрукты	60	60	60	0.18	-	6	24.84					
	ОБЕД												
№ 9	Суп кудрявый	200			5.18	4.45	13.67	110.09	23	0.6	0.08	0.09	20

	Картофель		50	40							
	морковь		20	16							
	Яйцо		25	23							
	лук		15	12							
	Зеленый горошек		40	25							
	Масло сливочное		3	3							
	Масло растительное		4	4							
Nº	Запеканка из печени с	80			16.294	8.941	14.680	196.41			
44	рисом										
	Печень говяжья		100	90							
	Лук		10	8							
	морковь		10	7							
	Рис		8	8							
	Масло растительное		4	4							
	Сметана		5	5							
	Молоко		30	30							
Nº 45	Картофельное пюре	100			2.1	0.33	14.128	94.758			
	картофель		120	105							
	Масло сливочное		4	4							
	Молоко		30	30							
	Овощи	50	50	40							
	Хлеб пшеничный	20	20	20							
	Хлеб ржаной	40	40	40							
	Сок фруктовый	200	200	200							
	полдник										
	Печенье	30	30	30							
61	Какао	200	200	200	4.76	4.48	15.92	129.75 9			

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

Nº	Наименование блюда	Масса порции	Брутто	Нетто	Пищевь	ые вещест	ва	Энергет ич.	Витал	ины		Минера Веществ	
					Б	ж	У	Ценност ь (ккал)	B 1	B 2	С	Са	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Завтрак												
Nº 8	Суп молочный гречневый	200			6.409	8.146	24.047	189.087	0.14	0.25	1.69	200.8	1.38
	Молоко		140	140									
	Крупа гречневая		15	15									
	Сахар		3	3									
	Масло сливочное		2	2									
	Хлеб пшеничный с маслом	25\ 7											
	Хлеб		25	25									
	Масло		7	7									
Nº 63	Кофейный напиток	200											
	Кофейный напиток		2	2									
	Сахар		8	8									
	итого												
	Свежие фрукты	70	70	70									
	ОБЕД												
Nº 15	Борщ	200											
	Картофель		50	40									
	Свекла		40	35									
	Капуста		50	40									
	Морковь		20	16									
	Лук		15	12			б						

	Масло сливочное		3	3								
	Масло растительное		3	3								
	сметана		10	10								
	Томатная паста		8	8								
Nº	Зразы мясные с яйцом	90			19.8	15.83	13.77					
	Мясо говядины		90	85								
	Лук		10	8								
	Молоко		10	10								
	Яйцо 1 \2		23	22								
	Хлеб пшеничный		5	5								
Nº	Каша пшенная на молоке	120										
	Крупа пшенная		30	30								
	Масло сливочное		5	5								
	Молоко		70	70								
	Овощи (к.к)	50	50	50	0.455	0.07	2.14	9.5				
	Хлеб пшеничный	25	25	25								
	Хлеб ржаной	35	35	35								
	Кисель фруктовый	200										
	Кисель из концентрата		25	25								
	Caxap		5	5								
	полдник											
Nº 25	Булочка	50			4.081	6.924	25.411	173	0.1	0.19	117.91	0.92
	мука		40	40								
	Молоко		25	25								
	Сахар		5	5								
	Яйцо 1 \4		8	8								
	Масло сливочное		3	3								

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

Nº	Наименование блюда	Macca	Брутто	Нетто	Пищев	ые вещест	ъ	Энергетич	Витал	ЛИНЫ		Минера	
		порции			Б	ж	У	 Ценность (ккал)			С	Вещест	ва мг.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Завтрак												
Nº 18	Каша манная молочная	200			5.801	7.584	24.18	182.9	0.06	0.22	1.69	190.3	0.19
	Молоко		140	140									
	Манная крупа		15	15									
	Масло сливочное		3	3									
	Сахар		5	5									
Nº 3	Хлеб	25											
	Хлеб пшеничный		25	25									
	отварное яйцо 1\2		24	24	2.07	0.52	12.02	56.75					
Nº 59	Чай	200											
	Чай заварка		1.5	1.5									
	Сахар		8	8									
	Свежие фрукты	70	70	70									
Nº 16	Суп с домашней лапшой	200			5.16	7.05	18.95	196	0.15	0.2	3	29	1.36
	Картофель		50	40									
	Морковь		20	16									
	Лук		15	13									
	Яйцо		12	12									
	Мука		30	30									
	Масло растительное		4	4									

	Масло сливочное		3	3									
Nº	Котлета мясная	90			12.884	10.17	5.4	163.34	0.08	0.17	0.84	28.33	2.426
10													
	Мясо говядины		90	85									
	молоко		10	10									
	Яйцо		7	6									
	Хлеб		8	8									
	Лук		10	8									
Nº 45	Овощное рагу	140			8.387	7.845	75.508	187.535			68.805		
	Картофель		50	35									
	морковь		30	20									
	Лук		15	13									
	масло растительное		5	5									
	масло сливочное		2	2									
	томатная паста		10	10									
	сметана		6	6									
	капуста		80	65									
	Овощи	30	30	30									
	Хлеб пшеничный	20	20	20									
	Хлеб ржаной	40	40	40									
Nº 64	Компот												
	сухофрукты		20.	20.									
	Сахар		8	8									
	Полдник												
Nº 7	Горячий бутерброд	50			4.971	10.115	14.107	164.557			0.077		
	Батон		45	45									

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

4 ДЕНЬ 3 - 7 ЛЕТ

Nº	Наименование блюда	Масса порции	Брутто	Нетто	Пищев	ые вещест	ва	Энергетич	Витам	ины		Минера Веществ	
					Б	ж	У	Ценность (ккал)	B 1	B 2	С	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Завтрак												
Nº	Суп молочный	200			5.454	7.363	22.124	173.471	0.07	0.21	1.69	168.44	0.56
38	вермишелевый												
	Молоко		140	140									
	Вермишель		15	15									
	Масло сливочное		2	2									
	Сахар		3	3									
Nº 3	Хлеб с маслом	25 \7											
	Хлеб пшеничный		25	25									
	Масло сливочное		7	7									
Nº 59	Кофейный напиток	200											
	Кофейный напиток		2	2									
	Caxap		8	8									
	Свежие фрукты	80	85	80									-
	Обед												
Nº 42	Суп крестьянский	200			3.96	2.528	13.603	96.451	0.11	0.07	10.84	29.6	1.07
	Картофель		50	40									
	Морковь		15	12									
	Лук		15	13									
	Пшено		15	15									
	Сметана		10	10									

	Масло сливочное		3	3									
	Масло растительное		4	4									
Nº 23	Рыбные тефтели	100			13.663	10.977	9.57	196.092	0.12	0.23	2.23	90	0.9
	Рыба свежая		135	90									
	Лук		10	8									
	Рис		8	18									
	Яйцо		8	6									
	Масло растительное		3	3									
	томатная паста		5	5									
Nº 14	Картофельное пюре	100											
	Картофель		120	110									
	Молоко		30	30									
	Масло сливочное		4	4									
	Овощи	50	50	40									
	Хлеб пшеничный	30	30	30									
	Хлеб ржаной	35	35	35									
	Сок фруктовый	190	190	190									
	Полдник												
Nº 12	Булочка	50			4.081	6.924	25.411	173.937	0.09	0.04	0.27	30.7	0.4
	Мука		40	40									
	Молоко		25	25									
	Сахар		6	6									
	Яйцо 1 \4		8	8									
	Масло сливочное		3	3									
	Масло растительное		6	6									
	Дрожжи		1	1									

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

Nº	Наименование блюда	Масса порции	Брутто	Нетто	Пищев	ые вещест	3a	Энергет ич.	Витал	лины		Минера Вещест	
					Б	ж	У	Ценност ь (ккал)			С		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Завтрак												
Nº 21	Суп молочный пшеничный	200			6.35	8.5	21.66	180	0.13	0.04	0.6	188	0.82
	Молоко		140	140									
	Пшеничная крупа		15	15									
	Масло сливочное		2	2									
	Сахар		3	3									
	Хлеб с маслом	25 \7			2.11	6.09	12.08	109.11					
	хлеб пшеничный		25	25									
	масло сливочное		7	7									
№ 59	Чай	200											
	чай заварка		1.5	1.5									
	сахар		8	8									
	Свежие фрукты	60	60	60									
	Обед												
№ 4	Борщ	200			4.841	4.017	21.033	142.692	0.1	0.06 5	30.52	40.46	1.03
	Картофель		45	35									
	Капуста		50	40									
	Лук		15	13									
	Морковь		20	16									
	Томатная паста		10	8									

	Свекла		40	40									
	Масло сливочное		3	3									
	Масло растительное		4	4									
	Сметана		10	10									
Nº 5	Плов с кур	200			16.75	17.54	31.04	334.97	0.1	0.23	0.15	31.7	3.2
	Мясо кур		100	65									
	Крупа рисовая		45	45									
	Лук		15	13									
	Морковь		15	12									
	Масло сливочное		4	4									
	Масло растительное		4	4									
	Кабачковая икра	50	50	50									
	Хлеб пшеничный	25	25	25									
	Хлеб ржаной	35	35	35									
Nº 60	Компот	200											
	сухофрукты		20	20									
	сахар		8	8									
	Полдник												+
	Творожно-манная запеканка	130											
	Творог		100	100									
	Манка		12	12									
	Молоко		20	20									
	Сахар		10	10									
	Масло сливочное		2	2									
	Яйцо		13	12									
	Свежие фрукты		30	20									

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

Nº	Наименование блюда	Масса порции	Брутто	Нетто	Пищев	ые вещест	ва	Энергетич	Витами	ины		Минера Веществ	
					Б	ж	У	Ценность (ккал)	B 1	B 2	С	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Завтрак												
Nº	Творожно – манная	130			8.598	14.679	24.58	276.483	0.040	0.17	0.84	128.28	0.48
28	запеканка												
	Творог		100	100									
	Манка		12	12									
	Молоко		20	20									
	Caxap		10	10									
	Масло сливочное		2	2									
	Яйцо		13	12									
	Свежие фрукты		30	20									
	Сгущенное молоко	30	30	30									
Nº 63	Чай	200											
	Чай заварка		1.5	1.5									
	Caxap		8	8									
	Итого												
	Свежие фрукты	60	60	60									
	Обед												
№ 6	Борщ	200			2.0	5.58	14.03	121.95	0.1	0.65	31.03	40.46	1.03
	Картофель		50	40									
	Лук		15	12							_		
	Морковь		20	16									
	Капуста		50	40									

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

Nº	Кисло молочный продукт	200	200	200									
61													
					41.5	39	196.8	1357			38.3		
	Ужин												
Nº 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									
	Caxap		5	5									
	Хлеб пшеничный	30	30	30	2.31	0.9	14.94	78.6	0.07	0.03	-	9.6	0.42
	Кофейный напиток	200			-	-	9.98	37.9	-	-	-	0.2	0.03
	Кофейный напиток		2	2									
	Сахар		10	10									
	За день				47.31	57.73	204.91	1586.79	1.72	0.95	133.81	530.48	30.09

Nº	Наименование блюда	Масса порции	Брутто	Нетто	Пищеві	ые вещест	ъ	Энергетич	Витал	лины		Минера Вещест	
					Б	ж	У	Ценность (ккал)	B 1	B 2	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Завтрак												
Nº 8	Суп молочный пшённый	200			6.18	8.146	24.889	191.353	0.11	0.05	1.69	186	0.95
	Крупа пшённая		15	15									
	Молоко		140	140									
	Масло сливочное		2	2									
	Caxap		3	3									
Nº 3	Хлеб масло, сыр	25 \7\7											
	Хлеб пшеничный		25	25									
	Масло сливочное		7	7									
	Сыр		7	7									
№ 59	Кофейный напиток	200											
	Кофейный напиток цикорий		2	2									
	Caxap		8	8									
	Итого												
	Свежие фрукты	70	70	70									
	Обед												
Nº 37	Суп гороховый с гренками	200\20			2.967	0.402	20.799	93.472	0.1	0.06 5	10.91	40.46	1.03
	Картофель		50	40									

	горох		15	15							
	лук		15	12							
	морковь		25	20							
	масло сливочное		3	3							
	масло растительное		3	3							
	хлеб пшеничный		20	20							
Nº	Ленивые голубцы	130	20	20	17.89	10.62	195.6	241.72			
27	(формовые)										
	Мясо говядина		80	80							
	капуста		60	45							
	рис		8	8							
	лук		10	8							
	Яйцо 1.4		7	7							
	масло растительное		5	5							
	томатная паста		5	5							
	Макароны	80									
	макароны		25	25							
	масло сливочное		4	4							
	Овощи	40	40	40							
	Хлеб ржаной	40	40	40							
Nº 64	Кисель фруктовый	200									
	Кисель концентрат		25	25							
	сахар		5	5							
	Полдник										
	Булочка	50									
	Мука		40	40							
	Молоко		25	25							

	Сахар		6	6									
	Яйцо 1 \4		8	8									
	Масло сливочное		3	3									
	Масло растительное		6	6									
	Дрожжи		1	1									
	Кисло молочный продукт	200	200	200									
					41.6	44.5	196.75	1300			45		
	Ужин												
N <u>º</u> 28	омлет	70			9.21	6.09	10.95	184.87	0.04	0.17	1.15	128.28	0.48
	яйцо		1.5	1.5									
	Молоко		20	0									
	Масло сливочное		5	5									
	Овощи	60	65	60	2.4	2.83	18.6	109.66	0.00	0.01	-	0.05	0.003
	сок фруктовый	200	200	200	-	-	9.98	37.9	-	-	-	0.2	0.03
	Хлеб		25	25									
	За день				61.2	81.15	229.30	1753.41	1.7	0.95	133.81	530.48	30.09

Nº	Наименование блюда	Масса порции	Брутто	Нетто	Пищев	ые вещест	гва	Энергет ич.	Витал	иины		Минер Вещест	альные ва мг.
					Б	ж	У	Ценност ь (ккал)	B 1	B 2	С	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Завтрак												
Nº	Суп молочный	200			5.748	8.563	22.831	185.638	005	0.2	1.69	164	0.15
47	геркулесовый												
	Молоко		140	140									
	Крупа геркулес		15	15									
	Масло сливочное		2	2									
	Сахар		3	3									
	Хлеб	25											
	Хлеб пшеничный		25	25									
	Отварное яйцо 1\2	1\2	24	24									
Nº 63	Чай	200											
	чай заварка		1.5	1.5									
	сахар		8	8									
	Свежие фрукты	60	60	60									
	Обед												
Nº 2	Суп по - польски	200											
	Картофель		50	35									
	Лук		15	12									

	Морковь		20	16									1
	Яйцо		25	23									
	Зеленый горошек		40	25									
	Масло сливочное		3	3									
	Масло растительное		3	3									
Nº 44	Запеканка из печени	100			15.57	11.12	3.22	273.35	0.07	0.1	23.695	12.56	2.5
	Печень говяжья		100	90									
	Лук		10	8									
	Морковь		15	11									
	мука		10	10									
	яйцо		1/4	1/4									
	Масло растительное		5	5									
	Сметана		5	5									
	молоко		30	30									
Nº 45	Картофельное пюре	100			2.89	5.886	12.798	91.758	0.13	0.09	14.48	49	0.94
	Картофель		120	100									
	Молоко		30	30									
	Масло сливочное		4	4									
	Овощи	50	55	50									
	Хлеб белый	25	25	25									
	Хлеб ржаной	35	35	35									
	Сок фруктовый	180	180	180									
	Полдник												
	Горячий бутерброд	50											
Nº 12	Батон		45	43									
	Масло сливочное		10	10									

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

Nº	Наименование блюда	Масса порции	Брутто	Нетто	Пищев	ые вещес	тва	Энергети ч.	Витам	ины		Минера Вещест	
					Б	ж	У	Ценность (ккал)	B 1	B 2	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Завтрак												
Nº 18	Суп молочный гречневый	200			5.79	5.92	18.54	182	0.06	0.22	0.6	190.3	0.19
	Молоко		140	140									
	Крупа гречневая		15	15									
	Масло сливочное		2	2									
	Сахар		3	3									
	Хлеб масло ,	25\7											
	Хлеб пшеничный		25	25									
	Масло сливочное		7	7									
	Кофейный напиток	200											
	Кофейный напиток цикорий		2	2									
	Caxap		8	8									
	Свежие фрукты	70	70	70									
	Обед												
№ 54	Борщ	200			2.0	5.58	14.03	121.95	0.1	0.65	31.03	40.46	1.03
	Картофель		50	40									

			1	1.5						1		
	капуста		50	40								1
	свекла		35	35								
	лук		15	12								
	морковь		20	16								
	томатная паста		8	8								
	масло сливочное		3	3								
	масло растительное		3	3								
	сметана		10	10								
№ 50	Рыбная котлета	100			16.2	9.02	7.704	173.88			1.748	
	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								
Nº 22	Макароны	100										
	макароны		50	0	7.152		37.69.	203.4			0.14	
	масло сливочное		5	5								
	Овощи	40	40	40								
	Хлеб белый	25	25	25								
	Хлеб ржаной	35	35	35								
	Компот	200	200	200	0.9	-	16.84	70.3	0.02	0.02		
	сухофрукты		22	22								
	caxap		8	8								

	Полдник										
	Булочка	50									
	мука		40	40							
	молоко		20	20							
	сахар		7	7							
	яйцо 1\4		8	6							
	масло сливочное		3	3							
	масло растительное		5	5							
	дрожжи		1	1							
Nº	Кисло молочный продукт	200	200	200							
	за день				40.5	44	195.75	1350		37	
	Ужин										
	Творожно – манная запеканка	130									
	творог		100	100							
	манка		10	10							
	сахар		10	10							
	масло сливочное		2	2							
	яйцо		13	11							
	молоко		20	20							
	фрукты свежие		35	30							

Сгущенное молоко	40	40	40									
Кофейный напиток	200											
caxap		10	10									
кофейный напиток		2	2									
Итого				48.49	45.92	210.99	1570.38	0.65	0.9	32.36	738.43	28.76

Nº	Наименование блюда	Масса порции	Брутто	Нетто	Пищев	ые вещест	ъ	Энергет ич.	Витам	ины		Минера Вещест	
					Б	ж	У	Ценност ь (ккал)	B 1	B 2	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Завтрак												
Nº 43	Суп молочный пшеничный	200			4.23	8.1	8.09	182.37	0.14	0.25	0.6	200.8	1.38
	молоко		140	140									
	крупа пшеничная		15	15									
	масло сливочное		2	2									
	caxap		3	3									
	Хлеб с маслом	25\ 7			2.53	6.16	14.49	120.46	0.07	0.03	-	10.78	0.73
	хлеб пшеничный		25	25									
	масло сливочное		7	7									
	Чай	200											
	чай заварка		1.5	1.5									
	caxap		8	8									
	Свежие фрукты	60	60	60									
	Обед												
Nº 34	Суп с домашней лапшой	200			7.17	44.22	16.57	129.06	0.13	0.04	11	16.45	0.94
	картофель		50	35									
	лук		15	12									
	Морковь		20	16									

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

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

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

		Химиче	ский соста	ЭВ	Ви	тамины	(Mr)	Минеральны	іе вещ-ва (мг)
	Б	ж	У	К	B1	B2	С	Са	Fe
1 день	55.44	58.96	237.59	17722.45	0.92	1.17	149.31	629.33	11.88
2 день	59.98	62.62	226.58	1724.66	1.14	1.13	92.17	930.23	12.17
3 день	63.32	69.8	206.09	1751.21	1.11	1.22	171.84	659.21	16.67
4 день	61.27	53.68	235.96	1826.62	0.98	1.34	154.55	1070.91	10.7
5 день	56.59	65.17	234.4	1863.91	1.09	1.84	153.72	915.73	16.56
6 день	61.49	58.32	244.75	1876.44	1.39	1.18	141.14	715.14	10.15
7 день	64.2	52.77	265.7	1775.56	1.61	2.0	171.1	1137.45	17.29
8 день	69.53	64.31	294.83	1960.52	1.07	1.82	80.47	817.75	15.12
9 день	61.56	53.86	221.96	1716.24	1.12	1.26	109.78	1054.06	14.28
10 день	59.43	59.07	222.33	1765.31	1.16	1.06	168.91	504.6	13.01
В среднем за день	61.28	59.85	239.01	1798.29	1.16	1.42	139.3	843.44	13.78

Технологическая карта

Утверждаю:

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

		Расход сыр	рья и полуфабрикатов	
Наименование сырья	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

Пищев	вые веще	ства						Минер	о. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,г		жиры,	Γ	углевод	ы,г	энерг. Ц	енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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 рецептур «« Сборник технологических нормативов .рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений » г.Пермь.

		Расход сы	рья и полуфабрикатов	
Наименование сырья	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.		Ca		Fe		B 1		B2		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	023	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 .coль **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 рецептур « Азбука питания» Н.А. Таргонская.

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

Химический состав данного блюда

Пищев	вые веще	ства						Минер	о. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал					lенность,ккал.	Ca I			Fe I			B2		С		
Ясли					сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад		
12.8	2.8 14.13 36.7 38.13 11.09 12.66 436 450					450											

Технология. Капусту нашинковать. Мясо провернуть 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 рецептур « Питание в детском саду » В.Ф. Ведрашко, В. Г. Кисляковская, Е. В. Русакова

		Расход сырья і	и полуфабрикатов	
Наименование сырья	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

Пищев	вые веще	ства						Минер	э. вещест	за.мг		Витам	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал				енность,ккал.	Ca Fe				B 1				С			
Ясли	Ясли сад Ясли сад Ясли сад Ясли сад		Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад					
7.1	7.1 7.17 4.2 4.22 15.99 16.57 129 129.06				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 рецептур « Питание в детском саду » В.Ф. Ведрашко, В. Г. Кисляковская, Е. В. Русакова

		Расход сырья и	полуфабрикатов	
Наименование сырья	Выход 80	100	1 порция	
	Бр	утто, г	Hen	то,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

Пищев	ые веще	ства						Минер	о. веществ	ва.мг		Витам	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал					енность,ккал.	Ca Fe				B 1		B2		С		
Ясли сад Ясли сад Ясли сад Ясли сад		Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад						
7.1	7.1 7.17 4.2 4.22 15.99 16.57 129 129.06				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 рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

		Расход сырья и	полуфабрикатов				
Наименование сырья	150	200 1 по	рция				
		Брутто, г	Нетто,г				
	Ясли	Сад	Ясли	Сад			
Чай заварка	0.5	0.5	0.5	0.5			
Caxap	7	8	7	8			

Химический состав данного блюда

Пищев	вые веще	ства						Минер	о. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал				lенность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		С			
Ясли	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				37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	1	-	-		

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

		Расход сырья	и полуфабрикатов	
Наименование сырья	150	200 1 1	торция	
		Брутто, г	Нет	то,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Чай заварка	0.5	1.5	0.5	1.5
Caxap	7	8	7	8

Химический состав данного блюда

Пищев	вые веще	ства						Минер	о. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал				lенность,ккал.	Ca Fe				B 1			B2				
Ясли	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				37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	1	-	-		

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

		Расход сырья и	ı полуфабрикатов				
Наименование сырья	150	200 1 п	орция				
		Брутто, г	Нетто,г				
	Ясли	Сад	Ясли	Сад			
Чай заварка	1.5	1.5	1.5,	1.5			
Caxap	7	8	7	8			

Химический состав данного блюда

Пищев	вые веще	ства						Минер	о. веществ	ва.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал				lенность,ккал.	Ca		Fe B		B 1		B2		С			
Ясли	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				37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	-	1	-	-		

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

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

Химический состав данного блюда

Пищев	Пищевые вещества							Минер	о. веществ	за.мг		Витамины ,мг					
Белки,	,Г	жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал.			Ca Fe			B 1		B2	B2						
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
-	-	-	1	9.98	9.98	37.9	37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	1	1	-	-

Утверждаю:

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

Наименование изделия: Чай

Номер рецептуры: № 59\3(ужин)

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

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

Химический состав данного блюда

Пищев	Пищевые вещества							Минер	о. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг	МГ				
Белки,	,Г	жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал.			Ca		Fe				B2		С					
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	
-	-	-	1	9.98	9.98	37.9	37.9	0.2	0.2	0.03	0.03	-	-	1	1	-	-	

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 рецептур « Азбука питания » Н.А. Таргонская

		Расход сыр	оья и полуфабрикатов			
Наименование сырья	150	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		

Пищев	Пищевые вещества							Минер	о. веществ	ва.мг		Витамины ,мг					
Белки,	,Г	жиры,	Г	углевод	леводы,г энерг. Ценность,ккал.			Ca		Fe		B 1		B2	B2		
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)

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

Пищев	Пищевые вещества							Минер	э. вещест	ва.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,	,Г	жиры,	ы,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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)

Расход сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья	150	200 1 по	рция	
	Бр	утто, г	Нет	то,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Сухофрукты	17	20	17	20
Caxap	6	8	6	8

Пищев	Пищевые вещества							Минер	о. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг	ы ,мг				
Белки,	,Γ	жиры,	Γ	углевод	ы,г	энерг. Ц	Ценность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2	B2			
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)

Расход сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья	150						
	Бр	утто, г	Нетто,г				
	Ясли	Сад	Ясли	Сад			
Сухофрукты	17	22	17	22			
Caxap	6	8	6	8			

Пищевые вещества						Минер. вещества.мг				Витамины ,мг							
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал			Ценность,ккал.	Ca Fe		B 1		B2		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)

Расход сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья	150	200 1 по	рция				
	Бр	утто, г	Нетто,г				
	Ясли	Сад	Ясли	Сад			
сухофрукты	17	22	17	22			
caxap	6	8	6	8			

Пищев	Пищевые вещества					Минер. вещества.мг				Витамины ,мг							
Белки,г жиры,г углеводы,г э		энерг. Ц	энерг. Ценность,ккал. С		Ca		Fe			B2		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	-	-	1	1	-	-

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 рецептур « Азбука питания» Н.А. Таргонская

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

Пищев	Пищевые вещества						Минер. вещества.мг				Витамины ,мг						
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг			энерг. Ц	lенность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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 (макароны, 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: Макароны

Номер рецептуры № 22\1(7 день)

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

	Расход сырья и полуфабрикатов							
Наименование сырья	90	100	1 порция					

	Бру	утто, г	Нетто,г			
	Ясли	Сад	Ясли	Сад		
Макароны	20	25	20	25		
масло сливочное	3	4	3	4		

Пищевые вещества						Минер. вещества.мг				Витамины ,мг							
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Цен			lенность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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 (макароны, 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)

		Расход сырья и полуфабрикатов								
Наименование сырья	100	100 130 1 порция								
	Бр	утто, г	Нет	то,г						
	Ясли	Сад	Ясли	Сад						
Творог	75	100	75	100						
Манка	8	12	8	12						

Caxap	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

Пищев	Пищевые вещества						Минер. вещества.мг				Витамины ,мг						
Белки,г жиры,г углеводы,г			ы,г	энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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)

		Расход сырья и полуфабрикатов						
Наименование сырья	100	130 1 по	1 порция					
	Бру	утто, г	Нетто,г					
	Ясли Сад Ясли Сад							

творог	75	100	75	100
манка	8	12	8	12
caxap	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

Пищевые вещества							Минер. вещества.мг Витамины ,мг										
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг			энерг. Ц	енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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)

		Расход сырья и полуфабрикатов							
Наименование сырья	140	140 130 1 порция							
	Бр	утто, г	Hen	гто,г					
	Ясли	Сад	Ясли	Сад					
Творог	120	100	120	100					
Манка	10	10	10	10					

Caxap	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

Пищев	Пищевые вещества						Минер. вещества.мг				Витамины ,мг						
Белки,г жиры,г углеводы,г			ы,г	энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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)

	Расход сырья и полуфабрикатов							
Наименование сырья	120	130 1 по	рция					
	Бр	утто, г	Нет	Нетто,г				
	Ясли	Сад	Ясли	Сад				
Творог	75	100	75	100				
Манка	8	12	8	12				

Caxap	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

Пищев	Пищевые вещества						Минер. вещества.мг				Витамины ,мг						
Белки,г жиры,г углеводы,			ы,г	энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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)

	Расход сырья и полуфабрикатов							
Наименование сырья	150	130 1 по	L порция					
	Бр	утто, г	Нет	то,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

Пищев	Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг					
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг.				энерг. Ц	енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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

		Расход сы	рья и полуфабрикатов
Наименование сырья	150	200	1 порция

	Бр	утто, г	Нет	то,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
молоко	150	170	150	170
Какао порошок	2	2	2	2
Caxap	8	8	8	8

Пищев	Пищевые вещества							Минер. вещества.мг			Витамины ,мг						
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал.				енность,ккал.	Ca F		Fe		B 1		B2		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.

Утверждаю:

Технологическая карта

Наименование изделия: Кофейный напиток

Номер рецептуры: № 63(2 день)

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

	Расход сырья и полуфабрикатов								
Наименование сырья	150	200 1 по	рция						
	Бр	утто, г	Нет	го,г					
	Ясли	Сад	Ясли	Сад					
кофейный напиток	1.5	2	1.5	2					
Caxap	7	8	7	8					

Пище	Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг					
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал.				Ca		Fe		B 1		B2		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

Наименование изделия: Кофейный напиток

Номер рецептуры: № 59(7 день.9 день)

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

	Расход сырья и полуфабрикатов								
Наименование сырья	150	200 1 по	рция						
	Бр	утто, г	Нет	го,г					
	Ясли	Сад	Ясли	Сад					
кофейный напиток	2	2	2	2					
Сахар	7	8	7	8					

Утверждаю:

Пищев	зые веще	ства						Минер. вещества.мг				Витамины ,мг					
Белки	Белки,г жиры,г углеводы,г энер			энерг. L	L енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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	-	-	-	1	-	1

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

	Расход сырья и полуфабрикатов								
Наименование сырья	150	200	1 порция						
	Бр	утто, г	Hen	то,г					
	Ясли	Сад	Ясли	Сад					
кофейный напиток	2	2	2	2					
Сахар	10	10	10	10					

Пищевые веще	ества		Минер. веществ	а.мг	Витамины ,мг				
Белки,г	жиры,г	углеводы,г	энерг. Ценность,ккал.	Ca	Fe	B 1	B2	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 рецептур « Организация детского питания в дошкольных учреждениях» И.Я. Конь

		Расход сырья и	полуфабрикатов			
Наименование сырья	Выход 80	порция				
	Бр	утто, 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

Пищев	Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг						
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценнос				енность,ккал.	Ca Fe			Fe B1			B2		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 которою добавляем рубленое яйцо, формируют зразы, и ставят в духовку. температура 200-230.

Требование к качество: 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 рецептур « Организация питания в дошкольных учреждениях» А.С Алексеева, Л.В.Дружинина, К.С.Ладодо

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

Пищев	Пищевые вещества						Минеј	о. веществ	Витамины ,мг								
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г э			энерг. Ц	енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		С			
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
1.54	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 рецептур « Организация питания в дошкольных учреждениях» А.С Алексеева, Л.В.Дружинина, К.С.Ладодо

		Расход с	ырья и полуфабрикатов						
Наименование сырья	Выход 20\5	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					

Пищев	Пищевые вещества						Минер	о. веществ	Витамины ,мг								
Белки	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Це				енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		С			
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
1.54	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	-	1			

Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: Хлеб с маслом, с сыром

Номер рецептуры: 3 (7 день)

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

		Расход сырья и полуфабрикатов								
Наименование сырья	Выход 20\5\7	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						

Пищевые вещества	Минер. вещества.мг	Витамины ,мг

Белки,	Γ	жиры,	Γ	углевод	,ы,г	энерг. Ц	енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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 рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

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

Пищев	Пищевые вещества						Минер	о. веществ	Витамины ,мг								
Белки	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. L				енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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 рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

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

Пище	Пищевые вещества						Минер. вещества.мг Витамины ,мг										
Белки,г жиры		жиры,	жиры,г угле		углеводы,г энерг. Ценность,ккал. (Ca	Ca Fe			B 1		B2		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 рецептур « Организация рационального питания детей В ДОУ » Беленова Г.И, Павлова Т.А

		Расход сырья и полуфабрикатов							
Наименование сырья	150	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

Пищевые вещества						Минер. вещества.мг Витамины ,мг											
Белки,г жиры,г		Γ	углевод	углеводы,г энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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 кипяшую 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

	Расход сырья и полуфабрикатов							
Наименование сырья	Выход: 90	100 1 пор	ция					
	Бр	утто, г	Hen	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

Пищевые вещества						Минер. вещества.мг				Витамины ,мг							
Белки,г жиры,		иры,г углеводы,г		энерг. Ценность,ккал. Са		Ca		Fe		B 1		B2		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	8.0	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)

	Расход сырья и полуфабрикатов							
Наименование сырья	40	50 1 по	рция					
	Бру	утто, г	Нетто,г					
	Ясли	Сад	Ясли	Сад				
батон	30	45	30	45				

масло сливочное	8	10	8	10
сыр	13	14	13	14

Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг						
Белки,г		жиры,г		углеводы,г		энерг. Ценность,ккал. С		Ca	a F		Fe		B 1		B2		
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 хрустяшяя, цвет белый

Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: Картофель отварной с овощами

Номер рецептуры: №33 (2 день ужин)

		Расход сырья и полуфабрикатов								
Наименование сырья	160	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
•				

Пищевые вещества							Минер	о. веществ	Витамины ,мг								
Белки,г жиры,г		углеводы,г		энерг. Ценность,ккал.		Ca	Ca		Fe		B 1		B2		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 готовность ,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

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

Пищевые вещества						Минер. вещества.мг				Витамины ,мг							
Белки,г жиры,г		углеводы,г		энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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 рецептур «Питание детей » М.И Снигур, 3.Т Корешкова

		Расход сырья и полуфабрикатов									
Наименование сырья	80	80 90 1 порция									
	Бр	утто, г	Нетто,г								
	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

Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг						
Белки,г жиры,г		углеводы,г		энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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	80.0	0.1	0.8	0.8

Технология приготовления .Мясо пропускают через мясорубку с луком и намоченном молоке хлеб, солят, добавляют яйцо, хорошо вымешивают, котлеты разделывают, 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)

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

Caxap	3	3	3	3
масло сливочное	2	2	2	2

Пище	Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг						
Белки,г жиры,г		углевод	еводы,г энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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 посторенние запахи и привкусы.

Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: Суп с домашней лапшой

Номер рецептуры : 16 (3 день)

	Расход сырья и полуфабрикатов							
Наименование сырья	150	200	1 по	рция				
	F	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	3	3	3	3
Яйцо	12	12	12	12
Мука	30	30	30	30

Пище	Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг						
Белки,г жиры,г		углеводы,г энерг. Ценность,ккал. С		Ca Fe		B 1		B2		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)

		Расход с	ырья и полуфабрикатов
Наименование сырья	150	200	1 порция

	Б	рутто, 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			

Пищев	Пищевые вещества							Минер	о. веществ	Витамины ,мг							
Белки	Белки,г жиры,г			углевод	ы,г	энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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)

	Расход сырья и полуфабрикатов											
Наименование сырья		1 порция										
		Брутто, г	Нет	го,г								
	Ясли	Сад	Ясли	Сад								
кисель фруктовый	20	25	20	25								
Caxap	5	5	5	5								

Пищев	Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг						
Белки,	Белки,г жиры,г			углевод	ы,г	энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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)

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

Пищев	Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг						
Белки,	Белки,г жиры,г			углевод	ы,г	энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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

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

масло сливочное	3	3	3	3

Пище	Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг					
Белки,г жиры,г		углеводы,г		энерг. Ценность,ккал.		Ca	Ca		Fe			B2		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 беспрерывном 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

		Расход сырья и і	полуфабрикатов			
Наименование сырья	100	140		1 порция		
	Бр	утто, г	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

Пищев	Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг					
Белки,г жиры,г		углеводы,г энерг. Ценность,ккал.		Ca Fe		B 1		B2		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 качествуОвощи 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)

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

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

Пищев	Пищевые вещества							Минер. вещества.мг				Витамины ,мг					
Белки,г жиры,г		углеводы,г		энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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)

		Расход сырья и полуфабрикатов									
Наименование сырья	50	50	1 порция								
	6	рутто, г	Нетто,г								
	Ясли	Сад	Ясли	Сад							
Мука	40	40	40	40							
Молоко	25	25	25	25							
Caxap	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

Пищевые вещества						Минер. вещества.мг				Витамины ,мг							
Белки,г жиры,г		углеводы,г энерг. Ценность,кк		енность,ккал.	Ca Fe		B 1		B2	B2							
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 на1-2 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)

		Расход сырья и	полуфабрикатов	
Наименование сырья	50	50	1 порция	
	Бр	утто, г	Нет	то,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

Пищев	вые веще	ства						Минер	э. вещест	за.мг		Витам	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Цен				ерг. Ценность,ккал. Са			Fe		B 1		B2	B2				
Ясли	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: Омлет

Номер рецептуры: 13 (ужин)

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

		Расход сырья и	полуфабрикатов							
Наименование сырья	70 70 1 порция									
	Бі	рутто, г	Hen	гто,г						
	Ясли	Сад	Ясли	Сад						
Молоко	20	20	20	20						
Яйцо	1.5ш	1.5ш	1.5ш	1.5ш						
Масло сливочное	5	5	5	5						

Пище	Пищевые вещества Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,кк					Минер	о. вещест	Витамины ,мг							
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал					lенность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		С	
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли сад Ясли сад		Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад

4.8	F 6	ΕO	6.1	0.7	0.4	120	122	62.0	79.98	0.96	1.2	0.04	0.05	0.03	0.04	0.39	0.49
4.0	5.0	3.5	6.4	0.7	9.4	120	123	63.9	13.30	0.90	1.2	0.04	0.03	0.03	0.04	0.55	0.45

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

		Расход сыры	я и полуфабрикатов	
Наименование сырья	60	70 1	порция	
	Бр	утто, г	Hen	гто,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Яблоко	60	70	60	70

Пищев	Пищевые вещества Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,кка						Минер	о. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг					
Белки,					енность,ккал.	. Ca				B 1		B2		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 рецептур « Питание детей раннего и дошкольного возраста » В.Г. Кислявсковская, Л.П.Васильева, Д.Б. Гурвич

		Расход сырья и	толуфабрикатов							
Наименование сырья	50 60 1 порция									
	Бру	утто, г	Нет	то,г						
	Ясли	Сад	Ясли	Сад						
Яблоко	50	60	50	60						

Химический состав данного блюда

Пищев	вые веще	ства						Минер	о. веществ	ва.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Це				енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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

Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: Яблоки

Номер рецептуры : (4 день)

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

		Расход сырья и і	полуфабрикатов				
Наименование сырья	60						
	Бр	утто, г	Нетто,г				
	Ясли	Сад	Ясли	Сад			
Яблоко	60	85	60	80			

Химический состав данного блюда

Пищев								Минер	Линер. вещества.мг Витамины ,мг								
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,кка					енность,ккал.	Ca	Ca Fe			B 1		B2		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

Технологическая карта утверждаю:

Наименование изделия: Яблоки

Номер рецептуры : (5 день)

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

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

Химический состав данного блюда

Пищев	іщевые вещества лки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,кі						Минер	э. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг					
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал				енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		С				
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
0.2	0.21	-	1	7	7.14	28	28.98	20	20.6	486	492	0.01	0.01	0.01	0.01	6	6.4

Технологическая карта утверждаю:

Наименование изделия: Яблоки

Номер рецептуры : (7 день)

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

		Расход сырья и г	полуфабрикатов	
Наименование сырья	65	70	1 порция	
	Бру	утто, г	Нет	то,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Яблоко	65	70	65	70

Химический состав данного блюда

Пищев	іщевые вещества лки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,кі						Минер	э. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг					
Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал				енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		С				
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
0.2	0.21	-	1	7	7.14	28	28.98	20	20.6	486	492	0.01	0.01	0.01	0.01	6	6.4

Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: Хлеб с маслом и сыром

Номер рецептуры: 3

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

			полуфабрикатов	
Наименование сырья		1 по	рция	
	Бр	утто, г	Нет	то,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Хлеб	20	25	20	30
Масло	5	7	5	7
Сыр	7	7	10	10

Химический состав данного блюда

Пищев	вые веще	ства						Минер	о. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,к				енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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 рецептур « Питание детей раннего и дошкольного возраста » В.Г. Кислявсковская, Л.П.Васильева, Д.Б. Гурвич

		Расход сырья и і	полуфабрикатов	
Наименование сырья	30	40 1 порци	Я	
	Бру	утто, г	Нет	то,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
хлеб ржаной	30	40	30	40

Химический состав данного блюда

Пищев	вые веще	ества						Минер	. веществ	ва.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценнос			енность,ккал.	Ca	Fe B 1 B2				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.

Технологическая карта утверждаю:

Наименование изделия: Хлеб ржаной

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

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

		Расход сырья и г	толуфабрикатов				
Наименование сырья	30	35 1 порция					
	Бр	утто, г	Нетто,г				
	Ясли	Сад	Ясли	Сад			
хлеб ржаной	30	35	30	35			

Химический состав данного блюда

Пищев	вые веще	ства						Минер	. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,кк				енность,ккал.	Ca	a Fe B1				B2						
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.

Технологическая карта

Утверждаю

Наименование изделия: Борщ

Номер рецептуры 15 (2 день)

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

		Расход сыр	ъя и полуфабрикатов	
Наименование сырья	150	200	1 порция	
		Брутто, г		Нетто,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Картофель	40	50	30	35
морковь	20	10	16	6
лук	10	10	8	8
масло растительное	3	4	3	4
масло сливочное	2	3	2	3
Капуста	50	50	40	40
томатная паста	10	5	10	5
Свекла	40	50	35	40
Сметана	10	10	10	10

Пищев	щевые вещества лки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал					Минер	. вещества	.мг		Витамины ,мг							
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,ккал.				енность,ккал.	Са Г Ясли Сад Ясли				B 1		B2		С			
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Ясли сад		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
		0.0.	0.00					00.0		0.00		0.00	0	0	0.00		0 = . 0 0

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 4 (5 день)

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

		Расход сыј	рья и полуфабрикатов	
Наименование сырья	150	200	1 порция	
		Брутто, г		Нетто,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Картофель	40	45	30	35
морковь	15	20	12	16
лук	10	15	8	12
масло растительное	3	4	3	4
масло сливочное	3	3	3	3
Капуста	50	50	40	40
томатная паста	10	10	10	10
Свекла	35	40	30	35
Сметана	13	10	13	10

Пищевые вещес	тва		Минер. вещества.		Витамины ,мг				
Белки,г	жиры,г	углеводы,г	энерг. Ценность,ккал.	Ca	Fe	B 1	B2	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

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 овоще

Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: Борщ

Номер рецептуры 6 (6 ДЕНЬ)

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

		Расход	сырья и полуфабрикатов	
Наименование сырья	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

Пищевые вещества	Минер. вещества.мг	Витамины ,мг
------------------	--------------------	--------------

Белки,	Белки,г жиры,г			углеводь	і,Г	энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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

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

		Расход	ц сырья и полуфабрикатов	
Наименование сырья	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

Пищев	Пищевые вещества							Минер	. вещества	.мг		Витамины ,мг					
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г				энерг. Це	енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		С		
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад
2.31						38.6	40.46	0.89	1.03	0.08	0.1	0.22	0.65	28.2	31.03		

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

		Расход	сырья и полуфабрикатов	
Наименование сырья	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

Пищевые веще	ства			Минер. веществ	за.мг	Витамины ,мг				
Белки,г	жиры,г	углеводы,г	энерг. Ценность,ккал.	Ca	Fe	B 1	B2	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

		Расход сырья и	полуфабрикатов	
Наименование сырья		1 по	рция	
	Бі	рутто, г	Нет	то,г
			Выход гото	вого блюда
			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

Пищев	вые веще	ства						Минер	о. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность				енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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	234.6 234.6		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 ДОУ » И.Я. Конь

		Расход сыры	я и полуфабрикатов				
Наименование сырья	150	200	1 порция				
	Бр	утто, г	Нетто,г				
	Ясли	Сад	Ясли	Сад			
геркулесовая крупа	13	15	13	15			
Молоко	130	140	140	140			
Caxap	3	3	3	3			
масло сливочное	2	2	2	2			

Пищевые веще	ства			Минер. вещества	ι.ΜΓ	Витамины ,мг				
Белки,г	жиры,г	углеводы,г	энерг. Ценность,ккал.	Ca	Fe	B 1	B2	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 рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

		Расход сырья	и полуфабрикатов				
Наименование сырья	150	200	1 порция				
	Б	рутто, г	Нетто,г				
	Ясли	Сад	Ясли	Сад			
геркулесовая крупа	15	15	15	15			
молоко	140	150	140	150			
caxap	3	5	3	5			
масло сливочное	2	2	2	2			

Пищев	вые веще	ства						Минер.	вещества	э.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,кк					енность,ккал.	Ca Fe			e	B 1		B2		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 рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

		Расход сырья и	полуфабрикатов					
Наименование сырья	150	200 1 по	рция					
	Б	рутто, г	Нетто,г					
	Ясли	Сад	Ясли	Сад				
кр. Пшеничная	13	15	13	15				
Молоко	130	140	130	140				
Caxap	3	3	3	3				
масло сливочное	2	2	2	2				

Пище	вые веще	ства						Минер	о. веществ	ва.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,кка					енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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 добавляют сахар, соль, высыпают крупу, варят, добавляют растопленное 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: Биточек мясной

Номер рецептуры: 55(6 день)

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

		Расход сыр	ья и полуфабрикатов	
Наименование сырья	80	90	1 порция	
		Брутто, г		Нетто,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
мясо говядины	85	90	83	85
Молоко	10	10	10	10
хлеб пшеничный	5	8	5	8
Лук	10	10	10	10
Яйцо	7	7	6	6
Сыр	4	5	4	5

Пищев	вые веще	ства						Минер	. веществ	ва.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Ценность,кка				енность,ккал.	Ca F			Fe			B2		С			
Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли Сад		Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад

14	14.7	14.9	15.9	5.7	5.77	210	211	26	26.5	2.07	2.07	0.16	0.16	0.1	0.11	0.68	0.68
	_ +	17.5	13.3	5.7	3.77	210		20	20.5	2.07	2.07	0.10	0.10	0.1	0.11	0.00	0.00

Технология приготовления ;Мясо пропустить через мясорубку с размоченным хлебом в молоке и луком, добавить яйцо, хорошо перемешать, Из полученной массы сформировать биточки, сверху посыпать тертым сыром, выпекать в духовом шкафу20-25 минут при те мпературе 250-280.**Требования к качеству** Цвет – от светло коричневого до коричневого, форма приплюснутая, Консистенция однородная, сочная, пышная. Запах жареного мяса.

Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: Суп гороховый с гренками

Номер рецептуры: № 37

Наименование сборника рецептур « Дошкольное воспитание » № 11,1989г.

		Расход сырья и і	полуфабрикатов	
Наименование сырья	150\20	200\20 1 п	орция	
	Бру	тто, г	Нет	то,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
картофель	50	50	35	40
Горох	12	15	12	15
морковь	15	25	15	12
лук	15	15	12	12
масло растительное	3	3	3	3
масло сливочное	3	3	3	3
хлеб пшеничный	20	20		20

Пищев	вые веще	ества						Минер	о. веществ	за.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг. Цег		енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		С					
Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	Сад

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
0.0 .	J.27	0,2 .	1.50	0.2 1	22.33	05.22	127.03	13	1 -0.10	U. 4	0.5 .	0.00	0.13	0.1.	0.13	0.21	

Технология приготовления Горох перебрать, вымыть, замочить в холодной воде, затем варить до размягчения (под крышкой),, добавить кубиками нарезанный картофель и довести да 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 рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

		Расход сыр	ья и полуфабрикатов	
Наименование сырья	Выход: 8	0 100	1 порция	
		Брутто, г		Нетто,г
	Ясли	Сад	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

Пищев	вые веще	ства						Минер	о. веществ	ва.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки,	,г	жиры,	Г	углевод	ы,г	энерг. Ц	енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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	80.0	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, разделывают 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 рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

		Расход сырья и і	полуфабрикатов	
Наименование сырья	160	200 1 по	рция	
	Бр	утто, г	Нет	то,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

Пищев	вые веще	ства						Минер	э. вещест	за.мг		Витам	ины ,мг				
Белки,г жиры,г		Г	углевод	ы,г	энерг. Ц	енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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 рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

		Расход сырья и	полуфабрикатов	
Наименование сырья	150	150	1 порция	
	Б	рутто, г	Нет	то,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

Пищев	вые веще	ства						Минер	о. веществ	за.мг		Витам	ины ,мг				
Белки,	Г	жиры,	Г	углевод	Ы,Г	энерг. Ц	енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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

Технология Варят вязкую манную кашу, охладить до 50-60 С добавляют яйцо, сахар, нарезанные мелкими кубиками очищенные яблоки, без кожицы и семенных гнезд. Перемешивают и выкладывают на противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 ,20-30 минут до образования золотистой корочки.

Требование к качеству; Порции аккуратно нарезаны ,Цвет белый или желтый, корочка — золотистая. Консистенция вязкой каши. Аромат каши и входящих в рецептуру фруктов. Не допускается посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта

Утверждаю:

Наименование изделия: Суп по польски

Номер рецептуры: №22

Наименование сборника рецептур « Организация детского питания детей в ДОУ» А.С. Алексеева ,Л .В. Дружинина, К. С. Ладодо.

		Расход сыры	я и полуфабрикатов	
Наименование сырья	150	200	1 порция	
	Бр	утто, г	Нет	то,г
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
картофель	50	50	35	35
лук	15	15	12	12
масло сливочное	3	3	3	3
масло растительное	3	3	3	3
морковь	20	20	16	16
яйцо	20	25	20	23
зелёный горошек	30	40	15	25

Пище	Пищевые вещества Белки.г жиры.г углеводы.г энерг. Ценность.кка							Минер	о. веществ	ва.мг		Витамі	ины ,мг				
Белки	Белки,г жиры,г углеводы,г энерг.			энерг. L	енность,ккал.	Ca		Fe		B 1		B2		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 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.

	Расход сырья и полуфабрикатов									
Наименование сырья	80	80 120 1 порция								
	Б	рутто, г	Нетто,г							
	Ясли	Сад	Ясли	Сад						
крупа 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 ж		жиры,г		углеводы,г		энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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 рецептур « Организация рационального питания детей в ДОУ» Г.И. Беленова.

	Расход сырья и полуфабрикатов									
Наименование сырья	80									
	Бр	утто, г	Нетто,г							
	Ясли	Сад	Ясли	Сад						
крупа гречневая	25	35	25	35						
масло сливочное	4	4	4	4						

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Минер	о. веществ	Витамины ,мг									
Белки,г жиры,г		углевод	Ы,Г	энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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 рецептур « Организация детского питания В ДОУ » И.Я. Конь

		Расход сырья и полуфабрикатов										
Наименование сырья	40	40 30 1 порция										
	Б	рутто, г	Hen	гто,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		Γ	углеводы,г		энерг. Ценность,ккал.		Ca		Fe		B 1		B2		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

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