

МЕНЮ

4 день

Завтрак

Каша «дружба» молочная	200 г
Кофейный напиток	200 г
Масло сливочное	5 г
Хлеб пшеничный	35 г
Сыр	10 г

Второй завтрак

Сок фруктовый (яблочный)	200 г
Фрукты свежие	100 г

Обед

Огурец свежий	50 г
Свекольник на м/бульоне со сметаной	250 г
Тефтели мясные запеченные	90 г
Макароны отварные с овощами	180 г
Соус молочный	50 г
Кисель	200 г
Хлеб ржаной	50 г

Уплотненный полдник

Творожная запеканка	160 г
Сгущенное молоко	50 г
Чай	200 г
Хлеб пшеничный	35 г
Кондитерское изделие без крема	35 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша сборная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 180

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
пшено	10/15	10/15
молоко	150	150
сахар	10	10
рис	10/15	10/15
масло сливочное	5	5
Выход:	180/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
8,14	9,68	38,39	273,00	150,5	1,59	0,17	0,16	1,46

Технология приготовления: В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают промытую сборную крупу и варят до загустения, периодически помешивая до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность без засохших пленок

Консистенция: густая, на тарелке слегка расплывается, крупа хорошо разварена

Цвет: желтовато-белый

Вкус: характерный сборной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости

Запах: свойственный сборной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 395

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
сахар-песок	7/10	7/10
кофейный напиток	1,5/1,8	1,5/1,8
молоко	100	100
Выход:	180/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,85	2,41	14,36	91,00	113,2	0,12	0,036	0,135	1,17

Технология приготовления: В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Масло сливочное

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	5/6	5/6
Выход:	5/6	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,08	7,25	0,13	66,00	2,4	0,02	0,001	0,012	0

Технология приготовления: Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы. Масло нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят в холодильнике. Срок реализации – 1 час

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной или другой формы

Консистенция: мягкая, однородная (поверхность масла на разрезе слабоблестящая и сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги)

Цвет: от белого и желтого, однородный по всей массе

Вкус и запах: чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Сыр

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр	11/16	10/15
Выход:	10/15	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
2,84	3,58	0,00	43,90	123,46	0,14	0,004	0,037	0,19

Технология приготовления: Сыр нарезают тонкими ломтиками прямоугольной формы толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до его отпуска и хранят в холодильнике. Не допускается подсыхание. Срок реализации – 1 час.

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус и запах: соответствует виду сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	25/40	25/40
Выход:	25/40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
3,86	0,35	25,15	120,00	10,00	0,09	0,03	0,80	3,86

Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Срок реализации – не более 1 часа после нарезки.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующий хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Консистенция мякиша: пропеченный не влажный на ощупь (эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму)

Цвет: от светло-жёлтого до тёмно-коричневого (на верхней корке)

Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

Запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Сок

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
сок	200	200
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,90	0,00	18,18	76,00	12,6	2,52	0,02	0,02	3,6

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Внешний вид: сок, налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Печенье фабричное

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печенье фабричное	10/25	10/25
Выход:	155	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,70	0,80	18,60	85,00	58	0,42	0,02	0,01	0

Технология приготовления: Печенье выдают порционно. Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству

Внешний вид: целое фабричное печенье, уложенное на десертную тарелку

Консистенция: соответствует виду печенья

Цвет: соответствует виду фабричного печенья

Вкус: соответствует виду фабричного печенья

Запах: соответствует виду фабричного печенья

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Яблоки свежие

Номер рецептуры: 368

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки свежие	166/175	150
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,02	0,00	21,56	96,80	35,2	4,84	0,06	0,06	22

Технология приготовления: Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов

Цвет: соответствует виду плодов

Вкус: соответствует виду плодов

Запах: соответствует виду плодов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Огурцы свежие

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие	35/55	30/50
Выход:	30/50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,35	0,04	1,49	6,13	7,25	0,63	0,05	0,02	0

Технология приготовления: Обработанные, промытые свежие огурцы нарезают на порции и подают.

Требования к качеству

Внешний вид: не мятые, не сморщенные, без механических повреждений

Консистенция: огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами

Цвет: зеленовато-оливковый разных оттенков без пятен и ожогов

Вкус и запах: характерные для свежих огурцов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Свекольник со сметаной

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
мясо	15	10
яйцо	0,2	0,2
картофель	100/120	60/80
лук репчатый	10/20	8/12
масло растительное	5	5
сметана 15% жирности	6/10	6/10
морковь	10/20	8/12
свекла	50/80	35/65
Выход:	200/6 250/10	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,69	2,84	17,14	104,75	24,6	1,08	0,11	0,06	8,25

Технология приготовления: В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи, тушёную или варёную свеклу, томатное пюре и варят свекольник до готовности. За 10-15 минут до окончания варки закладывают соль, сахар. Доводят до готовности. Подают с варёным яйцом порционно.

Требования к качеству

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, в меру солёный

Запах: продуктов, входящих в свекольник

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Макароны изделия отварные с овощами

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
макаронные изделия	30/35	30/35
масло сливочное	5	5
лук	20/30	12/22
морковь	20/35	12/33
Выход:	150/180	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,57	4,83	46,31	227,00	6,4	1,52	0,08	0,03	0

Технология приготовления: Макароны изделия отваривают. При отпуске поливают прокипячённым маслом.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком, с вкраплениями желтого

Вкус: отварных макаронных изделий, овощей и сливочного масла, в меру солёный

Запах: отварных макаронных изделий с тушёными овощами

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Тефтели мясные

Номер рецептуры: 286

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
говядина	80/90	42/51
хлеб пшеничный	10	10
лук репчатый	10/20	8/12
мука пшеничная	5	5
масло растительное	3/5	3/5
Выход:	80/90	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
11,78	12,91	14,90	223,00	43,9	0,96	0,06	0,1	0,85

Технология приготовления: Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельчённый припущенный лук, замоченный пшеничный хлеб, перемешивают, формируют изделия овально-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 С до готовности 12-15 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло-приплюснутые

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус молочный (для подачи к блюду)

Номер рецептуры: 350

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
молоко	30/50	30/50
масло растительное	1	1
мука пшеничная	5	5
Выход:	30/50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,11	1,04	1,03	13,92	2,56	0,02	0,01	0,01	0

Технология приготовления: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, поцеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, плёнки и всплывшего жира

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока

Запах: продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	40/50	40/50
Выход:	40/50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
3,30	0,60	16,70	86,70	0,24	1,95	0,09	0,04	0

Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Срок реализации – не более 1 часа после нарезки.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующий хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Консистенция мякиша: пропеченный не влажный на ощупь (эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму)

Цвет: тёмно-коричневый

Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

Запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кисель

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
кисель-брикет	20/25	20/25
сахар	7/10	7/10
Выход:	150/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,23	0,01	35,27	142,20	12,06	0,68	0,002	0,001	0,15

Технология приготовления: Кисель-брикет предварительно разводят тёплой водой, добавляют сахар и доводят до кипения

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость кисель прозрачный, без плёнки на поверхности

Консистенция: однообразная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: характерный киселю-брикету

Вкус: сладкий или кисло сладкий

Запах: свойственный киселю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 392

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
сахар-песок	8/10	8/10
чай	0,5/1	0,5/1
Выход:	180/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,06	0,02	9,99	28,00	8	0,19	8	0,01	0,02

Технология приготовления: В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю