МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Наименование блюда: **Суп молочный с макаронными изделиями**

**Источник (сборник) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Макаронные изделия](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/57.php) | 10 | 10 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 75 | 75 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 2 | 2 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 3 | 3 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.25 | 0.25 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3.3 |
| Жиры, г | 4.5 |
| Углеводы, г | 10.32 |
| Калорийность, ккал | 93.52 |
| B1, мг | 0.02 |
| B2, мг | 0.07 |
| C, мг | 0.45 |
| Ca, мг | 53 |
| Fe, мг | 0.23 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 200 | 250 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Вермишель (или лапшу) засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности в течение 5-7 минут, откинуть на сито, дать стечь воде. Затем в кипящее молоко добавить сахар и заложить отварные макаронные изде-лия, довести до кипения и варить еще минут 5. Сливочное масло растопить в эма-лированной посуде, прокипятить, добавить в готовую вермишель, все тщательно перемешать и прокипятить. Требования: Цвет белый. Макаронные изделия хорошо разварены, не слипшиеся. Вкус и запах свойственные отварной вермишели и молока. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Технологическая карта № 231

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

**Номер рецептуры:3**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1,5-3 лет | с 1,5-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сыр твердый | 9,6 | 9 | 14,9 | 14 |
| Выход с маслом и сыром  |   | 20/4/9 |   | 30/5/14 |

                Химический состав данного блюда (для детей с 1,5-3 лет)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,61 | 5,4 | 9,75 | 106 | 94,48 | 0,33 | 0,02 | 0,01 | 0,14 |

                 Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки,   г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,06 | 7 | 14,62 | 145 | 126,6 | 0,47 | 0,03 | 0,03 | 0,19 |

 **Технология приготовления**

 Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 15º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:*мягкая.

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

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

*Запах:*сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Наименование блюда: **Чай с сахаром**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№136**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Чай](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/36.php) | 0.3 | 0.3 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 95 | 95 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3.5 | 3.5 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 6 |
| Жиры, г | 1.53 |
| Углеводы, г | 6.5 |
| Калорийность, ккал | 24.64 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0.003 |
| C, мг | 3 |
| Ca, мг | 5.8 |
| Fe, мг | 0.27 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 170 | 200 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

﻿Технологическая карта №

Наименование изделия:  Плоды и ягоды свежие

Номер рецептуры:  №368

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Яблоки | 140 | 100 |
| или груши | 111 | 100 |
| или бананы | 167 | 100 |
| или виноград | 104 | 100 |
| или апельсин | 140 | 100 |
| или мандарин | 135 | 100 |
| Выход: |   |   | 100 |
|   |   |   |   |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещества | Минер, вещества, мг | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| Яблоки | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 44 | 16,0 | 2,20 | 0,03 | 0,02 | 10,00 |
| Груши | 0,40 | 0,30 | 10,30 | 46 | 19,0 | 2,30 | 0,03 | 0,03 | 5,00 |
| Бананы | 1,50 | 0,50 | 21,00 | 95 | 8,0 | 0,60 | 0,04 | 0,05 | 10,00 |
| Виноград | 0,60 | 0,60 | 15,40 | 69 | 30,0 | 0,60 | 0,03 | 0,02 | 6,00 |
| Апельсин | 0,60 | 0,14 | 15,00 | 66 | 24,0 | 0,24 | 0,03 | 0,02 | 40,00 |
| Мандарин | 0,56 | 0,14 | 15,20 | 64 | 24,8 | 0,10 | 0,04 | 0,02 | 26,60 |

Технология приготовления: Плоды перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают, пропитывают водой. Подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

            *Внешний вид:*целые плоды или ягоды

            *Консистенция:* соответствующая виду плодов или ягод

            *Цвет:*соответствующий виду плодов или ягод

*Вкус*: соответствующий виду плодов или ягод

*Запах :*соответствующий виду плодов или ягод

﻿

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Наименование блюда: **Салат из отварной свеклы с чесноком с растительным маслом**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№20**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
|   ~ *Масса вареной очищенной свеклы* | - | 90.2 |
| [Свекла](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/11.php) | 115 | 92 |
| [Чеснок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/97.php) | 1,5 | 1,5 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/8.php) | 7 | 7 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.25 | 0.25 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 1.66 |
| Жиры, г | 7.09 |
| Углеводы, г | 8.5 |
| Калорийность, ккал | 103.53 |
| B1, мг | 0.02 |
| B2, мг | 0.04 |
| C, мг | 4.81 |
| Ca, мг | 36.59 |
| Fe, мг | 1.53 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 45 | 60 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Промытую свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или натирают на терке), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют растительным маслом. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

**Суп рыбный филе минтая №44**

издание: **Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007.**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [филеминтая](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/13/62.php) | 56 | 40 |
| [Картофель](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/12/3.php) | 40 | 28 |
| [Морковь](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 8 | 6.4 |
| [Лук](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/12/4.php) | 5 | 4.2 |
| [Рис](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/9/19.php) | 10 | 10 |
| [Вода питьевая](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 120 | 120 |
| [Соль пищевая йодированная](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.2 | 0.2 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 4.07 |
| Жиры, г | 1.04 |
| Углеводы, г | 6.66 |
| Калорийность, ккал | 60.34 |
| B1, мг | 0.04 |
| B2, мг | 0.04 |
| C, мг | 3.21 |
| Ca, мг | 43.17 |
| Fe, мг | 0.52 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 200 | 250 |

Очищенный картофель нарезают кубиками, крупу перебирают, промывают, морковь и лук мелко шинкуют. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу (рис или пшено), варят 15 минут, вводят картофель, овощи и варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные кусочки филе минтая, солят и продолжают варить 10-15 минут.
Требования:
Цвет супа светло-оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция крупы и картофеля мягкая.

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Наименование блюда: **Котлеты, биточки, шницели рубленые**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№282**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Говядина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/192.php) | 100 | 73.75 |
| [Пшеничный хлеб](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/1/1.php) | 17.5 | 17.5 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 23.75 | 23.75 |
|   *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 23.75 | 23.75 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 6.25 | 6.25 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 15.53 |
| Жиры, г | 11.78 |
| Углеводы, г | 16.07 |
| Калорийность, ккал | 231.67 |
| B1, мг | 0.1 |
| B2, мг | 0.17 |
| C, мг | 0.15 |
| Ca, мг | 43.5 |
| Fe, мг | 1.5 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 60 | 80 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин). Отпускают с прокипяченным маслом или соусом. Требования к качеству Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир Консистенция: сочная, пышная, однородная Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Наименование блюда: **Макароны отварные**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№19**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Макаронные изделия](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/9/266.php) | 35 | 35 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда | Потери питательных веществ продуктов при обработке, % |
| Белки, г | 3.57 | 2 |
| Жиры, г | 0.37 | 2 |
| Углеводы, г | 0.57 | 19 |
| Калорийность, ккал | 104.98 | 11 |
| B1, мг | 0.0381 | 36 |
| B2, мг | 0.0101 | 28 |
| C, мг | 0 | 0 |
| Ca, мг | 6.0025 | 65 |
| Fe, мг | 5.208 | 7 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тип довольствующихся / Количество часов содержания детей в ДОУ | 8-10 часов | 12 часов | 24 часа |
| Дети 1-3 лет | 150 | 150 | 150 |
| Дети 3-7 лет | 180 | 180 | 180 |

*Технологическая карта приготовления блюда в столовой (кафе), организации питания:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

 Наименование блюда: **Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№332**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Кисель из концентрата](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/14/149.php) | 12 | 12 |
| [Сахарный песок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/416.php) | 3 | 3 |
| [Крахмал](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/150.php)  | 0.1 | 0.1 |
| [Вода](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/54.php) | 95 | 95 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда | Потери питательных веществ продуктов при обработке, % |
| Белки, г | 0 | 35 |
| Жиры, г | 0 | 0 |
| Углеводы, г | 5.57 | 15 |
| Калорийность, ккал | 24.8 | 2 |
| B1, мг | 0 | 0 |
| B2, мг | 0 | 0 |
| C, мг | 0 | 40 |
| Ca, мг | 0.0806 | 28 |
| Fe, мг | 0.0021 | 45 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тип довольствующихся / Количество часов содержания детей в ДОУ | 8-10 часов | 12 часов | 24 часа |
| Дети 1-3 лет | 180 | 180 | 180 |
| Дети 3-7 лет | 200 | 200 | 200 |

*Технологическая карта приготовления блюда в столовой (кафе), организации питания:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Наименование блюда: **Тесто для вареников**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№397**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/302.php) | 69.5 | 69.5 |
| [Яйца](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/8/601.php) | [Питание](http://pbprog.ru/products/pitanie.php)\* | [Питание](http://pbprog.ru/products/pitanie.php)\* |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/7/291.php) | 27 | 27 |
|   *или* [Вода](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/54.php) | 27 | 27 |
| [Соль](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/462.php) | 1.2 | 1.2 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда | Потери питательных веществ продуктов при обработке, % |
| Белки, г | 9.34 | 0 |
| Жиры, г | 2.74 | 0 |
| Углеводы, г | 2 | 0 |
| Калорийность, ккал | 228.39 | 0 |
| B1, мг | 0.2989 | 0 |
| B2, мг | 0.165 | 0 |
| C, мг | 0.351 | 0 |
| Ca, мг | 66.457 | 0 |
| Fe, мг | 3.4328 | 0 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тип довольствующихся / Количество часов содержания детей в ДОУ | 8-10 часов | 12 часов | 24 часа |
| Дети 1-3 лет | 70 | 70 | 70 |
| Дети 3-7 лет | 80 | 80 | 80 |

*Технологическая карта приготовления блюда в столовой (кафе), организации питания:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В муку добавляют нагретое до 30-35 С молоко или воду. Затем вводят яйца, соль, сахар и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 мин. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Наименование блюда: **Пюре картофельное**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№58**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/3.php) | 50 | 50 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 28 | 28 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 2.5 | 2.5 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 1 | 1 |
|   ~ *Масса отварного картофеля* | - | 71.3 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 2.17 |
| Жиры, г | 3.12 |
| Углеводы, г | 5.36 |
| Калорийность, ккал | 82.6 |
| B1, мг | 0.07 |
| B2, мг | 7.02 |
| C, мг | 2.09 |
| Ca, мг | 36.72 |
| Fe, мг | 0.49 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 30 | 50 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы. Требования: Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

**Напиток ягодно-фруктовый**

Наименование блюда: **Напиток из плодов и фруктов**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№398**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| фрукты | 10 | 10 |
| [Сахар](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 5.56 | 5.56 |
| [Вода питьевая](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 100 | 100 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 0.34 |
| Жиры, г | 0.14 |
| Углеводы, г | 9.49 |
| Калорийность, ккал | 40.67 |
| B1, мг | 0.01 |
| B2, мг | 0.03 |
| C, мг | 50 |
| Ca, мг | 10.67 |
| Fe, мг | 0.31 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150 | 180 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Плоды промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают. Требования к качеству Внешний вид: напиток налит в стаканКонсистенция: жидкая Цвет: светло – оричневый Вкус: кисло-сладкий. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Наименование блюда: **Хлеб пшеничный**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№147**

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

Вид обработки: **Без обработки**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Хлеб пшеничный](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/1/99.php)  | 100 | 100 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 6.14 |
| Жиры, г | 2.14 |
| Углеводы, г | 41.86 |
| Калорийность, ккал | 214.43 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 0 |
| Fe, мг | 0 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 35 | 50 |

**Технология приготовления:**Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

**Требования к качеству:**Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.