**ДЕНЬ 1** **МБДОУ д/с «Почемучка» 2023-2024 г.г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Прием пищи,** | **Масса блюда** | **Пищевые вещества** | | | | **Мин.вещества,** | | **Витамины,** | | | **Номер** |
| **Наименование блюда** | **мг** | | **мг** | | | **рец-ры** |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углевод ы,г** | **Энерг.ценн ость,** | **Са** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |  |
|  | **ккал.** |  |
| **Завтрак 1** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Вермишель отварная с маслом | 110 | 4.704 | 4.605 | 31.44 | 189 | 9.7 | 0.49 | 0 | 0.02 | 0 | 210 |
| 2 | Булка с маслом, сыром | 41 | 3.729 | 6.783 | 14.98 | 137.83 | 60 | 0.5 | 10.7 | 0.09 | 0 | 0 |
| 3 | Чай | 200 | 0.04 | 0 | 14.102 | 53.28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 430 |
| **Завтрак 2** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Кисель | 200 | 0.525 | 0.15 | 17.7 | 78 | 28.29 | 0.4995 | 0.09 | 0.03 | 18.3 | 442 |
| 2 | Печенье | 22 | 0.43 | 0.52 | 7.68 | 45.8 | 3.2 | 0.4 | 0 | 0 | 0 |  |
| **Обед** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Суп щи со сметаной | 200 | 5.794 | 6.956 | 12.158 | 133.784 | 44.5 | 0.41 | 100.85 | 0.105 | 19340 | 84 |
| 2 | Ежики мясные | 80 | 6.789 | 7.626 | 51.64 | 310.864 | 75.99 | 1.3095 | 100.94 | 0.135 | 12333 | 285 |
| 3 | Гречневый гарнир с подливой | 100 | 7.939 | 9.249 | 7.681 | 189.15 | 5.02 | 0.19 | 94.15 | 12333 | 11000 | 335 |
| 4 | Салат «Свеколка» | 30 | 0.8 | 1.998 | 5.6 | 44.38 | 20 | 0.8 | 0 | 0 | 0 | 50 |
| 5 | Булка | 20 | 2.69 | 0.26 | 18.78 | 90.4 | 8 | 0.56 | 12 | 0.7 | 0 | 1 |
| 6 | Хлеб | 50 | 2.35 | 0.37 | 19.6 | 93.4 | 16 | 1.05 | 75 | 0.06 | 0 |  |
| 7 | Компот из с/ф | 200 | 0.36 | 0 | 14.43 | 56.85 | 0.65 | 0.03 | 0 | 0.05 | 380 | 394 |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Пирожок с повидлом | 120 | 6.572 | 6.66 | 53.187 | 299.961 | 45.9 | 1.86 | 344.9 | 13.44 | 2973 | 451 |
| 2 | Какао | 200 | 4.12 | 3.733 | 16.928 | 114.77 | 200.06 | 0.26 | 70 | 0.01 | 1150 | 433 |
|  | Итого: |  | **40.05** | **41.28** | **234.27** | **1526.61** | **441.32** | **7.05** | **707.69** | **12347.51** | **34861.30** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ДЕНЬ 2**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,** |  |  | **Мин.вещества,** | **Витамины,** | **Номер** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование блюда** | **Масса блюда** | **Пищевые вещества** | | | | **мг** | | **мг** | | | **рец-ры** |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углевод ы,г** | **Энерг.ценн ость,** | **Са** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |  |
|  | **ккал.** |  |
| **Завтрак 1** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Молочная пшенная каша | 150 | 6.441 | 8.831 | 36.468 | 244.795 | 203.7 | 0.47 | 70 | 0.01 | 1150 | 189 |
| 2 | Булка с маслом | 35 | 2.335 | 5.025 | 14.98 | 116 | 6.9 | 0.43 | 9 | 0.07 | 0 |  |
| 3 | Какао | 200 | 4.12 | 3.733 | 16.928 | 114.77 | 200.06 | 0.26 | 70 | 0.01 | 1150 | 433 |
| **Завтрак 2** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Йогурт | 100 | 0.525 | 0.15 | 17.7 | 78 | 28.29 | 0.5 | 0.09 | 0.03 | 18.3 | 442 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Суп рисовый со сметаной | 250 | 5.897 | 11.463 | 10.237 | 166.887 | 28.35 | 0.4 | 125 | 0.095 | 6090 |  |
| 2 | Тава-кебаб | 80 | 12.12 | 13.503 | 8.722 | 203.8 | 242.45 | 1.95 | 222.45 | 0.28 | 13150 |  |
| 3 | Салат из капусты | 30 | 0.812 | 3.042 | 4.677 | 48.481 | 28.25 | 0.17 | 22.1 | 0.065 | 12690 |  |
| 4 | Булка | 20 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 9 | 0.07 | 0 | 1 |
| 5 | Хлеб | 50 | 2.35 | 0.37 | 19.6 | 93.4 | 16 | 1.05 | 75 | 0.06 | 0 |  |
| 6 | Напиток из сока | 200 | 0.5 | 0 | 23.432 | 92.56 | 27 | 0.34 | 74 | 41 | 6241 |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Рыба тушенная с овощами | 90 | 9.141 | 3.498 | 2.227 | 76.781 | 36 | 0.18 | 34.9 | 0.07 | 4295 |  |
| 2 | Отварные макароны | 80 | 4.704 | 4.605 | 31.44 | 189 | 9.7 | 0.49 | 0 | 0.02 | 0 | 331 |
|  | Булка с маслом и сыром | 41 | 3.729 | 6.783 | 14.98 | 137.83 | 60 | 0.5 | 10.7 | 0.09 | 0 | 0 |
| 3 | Чай | 200 | 4.12 | 3.733 | 16.928 | 114.77 | 200.06 | 0.26 | 70 | 0.01 | 1150 | 433 |
|  | Итого: |  | **59.10** | **65.64** | **233.26** | **1755.67** | **1092.76** | **7.42** | **792.24** | **41.88** | **45934.30** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ДЕНЬ 3**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,** |  |  | **Мин.вещества,** | **Витамины,** | **Номер** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование блюда** | **Масса блюда** | **Пищевые вещества** | | | | **мг** | | **мг** | | | **рец-ры** |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углевод ы,г** | **Энерг.ценн ость,** | **Са** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |  |
|  | **ккал.** |  |
| **Завтрак 1** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Творожная запеканка с изюмом | 90 | 19.952 | 8.153 | 22.249 | 396.903 | 352.45 | 1.11 | 29.05 | 0.03 | 333.3 | 224 |
| 2 | Булка с маслом и сыром | 41 | 3.729 | 6.783 | 14.98 | 137.83 | 60 | 0.5 | 10.7 | 0.09 | 0 | 0 |
| 3 | Кисель | 200 | 0.525 | 0.15 | 17.7 | 78 | 28.29 | 0.4995 | 0.09 | 0.03 | 18.3 | 442 |
| **Завтрак 2** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Яблоко | 100 | 0.3 | 0.3 | 8.3 | 40 | 13.6 | 6.8 | 0 | 0 | 8.5 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Суп с макаронами и сметаной | 200 | 9.288 | 8.958 | 40.861 | 283.229 | 27.65 | 0.86 | 93.6 | 0.125 | 6090 | 100 |
| 2 | Суфле рыбное | 110 | 5.072 | 5.266 | 3.77 | 83.128 | 4.89 | 0.11 | 52.75 | 0.005 | 0 | 280 |
| 3 | Овощное рагу | 120 | 4.649 | 5.976 | 30.15 | 225.28 | 97.49 | 1.94 | 0.05 | 0.05 | 28.49 |  |
| 4 | Булка | 20 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 9 | 0.07 | 0 | 1 |
| 5 | Хлеб | 50 | 2.35 | 0.37 | 19.6 | 93.4 | 16 | 1.05 | 75 | 0.06 | 0 |  |
| 6 | Чай | 200 | 0.04 | 0 | 14.102 | 53.28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 430 |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Молочная гречневая каша | 200 | 6.715 | 8.288 | 13.402 | 132.322 | 179.153 | 0.128 | 3.05 | 50 | 0.001 | 1550 |
| 2 | Булка с маслом | 35 | 2.335 | 5.025 | 14.98 | 116 | 6.9 | 0.43 | 9 | 0.07 | 0 | 3 |
| 3 | Кофейный напиток | 200 | 4.21 | 42.1 | 32.2 | 263.1 | 158.6 | 0.14 | 68 | 1.4 | 1382 | 432 |
|  | Итого: |  | **61.48** | **92.27** | **247.23** | **1981.07** | **951.02** | **13.99** | **350.29** | **51.93** | **7860.59** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ДЕНЬ 4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Прием пищи,** | **Масса блюда** | **Пищевые вещества** | | | | **Мин.вещества,** | | **Витамины,** | | | **Номер** |
| **Наименование блюда** | **мг** | | **мг** | | | **рец-ры** |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углевод ы,г** | **Энерг.ценн ость,** | **Са** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |  |
|  | **ккал.** |  |
| **Завтрак 1** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Яичный омлет | 80 | 7.074 | 7.984 | 31.894 | 174.89 | 170.7 | 0.11 | 75 | 0.04 | 1550 | 214 |
| 2 | Булка с маслом | 35 | 2.335 | 5.025 | 14.98 | 116 | 6.9 | 0.43 | 9 | 0.07 | 0 | 3 |
| 3 | Какао | 200 | 4.12 | 3.733 | 16.928 | 114.77 | 200.06 | 0.26 | 70 | 70 | 0.01 | 1150 |
| **Завтрак 2** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Печенье | 22 | 0.43 | 0.52 | 7.68 | 45.8 | 3.2 | 0.4 | 0 | 0 | 0 |  |
| 2 | Йогурт | 100 | 0.525 | 0.15 | 17.7 | 78 | 28.29 | 0.5 | 0.09 | 0.03 | 18.3 | 442 |
| **Обед** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Суп с клецками со сметаной | 200 | 5.185 | 8.588 | 12.911 | 149.074 | 20.6 | 0.47 | 100.1 | 0.13 | 6090 |  |
| 2 | Кнели из кур запеченые | 60 | 12.7 | 14.2 | 2.5 | 209 | 24.4 | 1.1 | 0 | 0 | 0.5 | 319 |
| 3 | Картофельное пюре | 150 | 4.047 | 5.081 | 25.388 | 162.077 | 71.9 | 0.73 | 130 | 0.07 | 11000 | 335 |
| 4 | Салат из огурцов | 60 | 0.8 | 1.988 | 5.6 | 44.38 | 20 | 0.8 | 0 | 0 | 0 | 50 |
| 5 | Хлеб | 50 | 2.35 | 0.37 | 19.6 | 93.4 | 16 | 1.05 | 75 | 0.06 | 0 |  |
| 6 | Булка | 30 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 9 | 0.07 | 0 |  |
| 7 | Напиток из сока | 200 | 0.5 | 0 | 23.432 | 92.56 | 27 | 0.34 | 74 | 41 | 6241 |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Молочный пшенный суп | 200 | 8 | 8.831 | 34.77 | 251.032 | 175.2 | 0.11 | 3.05 | 140.3 | 0.01 | 1550 |
| 2 | Булка с маслом и сыром | 41 | 3.729 | 6.783 | 14.98 | 137.83 | 60 | 0.5 | 10.7 | 0.09 | 0 | 0 |
| 3 | Кисель | 200 | 0.525 | 0.15 | 17.7 | 78 | 28.29 | 0.4995 | 0.09 | 0.03 | 18.3 | 442 |
|  | Итого: |  | **54.63** | **64.30** | **261.00** | **1825.41** | **858.54** | **7.72** | **556.03** | **251.89** | **24918.12** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ДЕНЬ 5**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Прием пищи,** | **Масса блюда** | **Пищевые вещества** | | | | **Мин.вещества,** | | **Витамины,** | | | **Номер** |
| **Наименование блюда** | **мг** | | **мг** | | | **рец-ры** |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углевод**  **ы,г** | **Энерг.ценн ость,** | **Са** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | **ы,г** | **ккал.** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Молочная геркулесова каша | 180 | 7.282 | 9.529 | 26.607 | 221.035 | 190.11 | 1.25 | 226.4 | 0.01 | 1550 | 184 |
| 2 | Булка с маслом и сыром | 41 | 3.729 | 6.783 | 14.98 | 137.83 | 60 | 0.5 | 10.7 | 0.09 | 0 | 3 |
| 3 | Кофейный напиток | 200 | 4.21 | 42.1 | 32.2 | 263.1 | 158.6 | 0.14 | 68 | 1.4 | 1382 | 432 |
| **Завтрак 2** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Яблоко | 100 | 0.158 | 0.158 | 3.881 | 17.82 | 2.4 | 0.16 | 0 | 0.01 | 2576 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Суп пшенный со сметаной | 250/6 | 5.53 | 6.157 | 14.187 | 133.825 | 21.95 | 0.26 | 106.3 | 0.095 | 5840 |  |
| 2 | Котлета рубленая из кур, запеченая с соусом | 110 | 7.964 | 11.048 | 8.76 | 171.879 | 48.24 | 0.375 | 52.75 | 85.91 | 6.5384 | 6.2 |
| 3 | Салат «Свеколка» | 60 | 0.8 | 1.998 | 5.6 | 44.38 | 20 | 0.8 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Перловый гарнир с белым соусом | 80 | 1.077 | 9.665 | 4.571 | 119.109 | 16.17 | 0.08 | 35.18 | 0.135 | 3840 |  |
| 5 | Хлеб | 50 | 2.35 | 0.37 | 19.6 | 93.4 | 16 | 1.05 | 75 | 0.06 | 0 |  |
| 6 | Булка | 30 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 9 | 0.07 | 0 |  |
| 7 | Кисель | 200 | 0.525 | 0.15 | 17.7 | 78 | 28.29 | 0.4995 | 0.09 | 0.03 | 18.3 | 442 |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Сырники в сметанной подливе | 100 | 17.2 | 10.24 | 20.57 | 349.36 | 139.38 | 0.68 | 0.06 | 0.24 | 0.22 | 219 |
| 2 | Булка с маслом | 35 | 2.335 | 5.025 | 14.98 | 116 | 6.9 | 0.43 | 9 | 0.07 | 0 | 3 |
| 3 | Какао | 200 | 4.12 | 3.733 | 16.928 | 114.77 | 200.06 | 0.26 | 70 | 70 | 0.01 | 1150 |
|  | Итого: |  | **68.73** | **111.35** | **217.73** | **2015.89** | **950.10** | **7.08** | **697.38** | **158.19** | **19508.07** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ДЕНЬ 6**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Прием пищи,** | **Масса блюда** | **Пищевые вещества** | | | | **Мин.вещества,** | | **Витамины,мг** | | | | **Номер** |
| **Наименование блюда** | **мг** | | **рец-ры** |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углевод ы,г** | **Энерг.ценн ость,** | **Са** | **Fe** | **B1** | | **B2** | **C** |  |
|  | **ккал.** |  |
| **Завтрак 1** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Макароны запеченные с маслом, сыром | 110 | 10.203 | 10.603 | 31.8 | 266.969 | 63.95 | 0.61 | 44.15 | 0.06 | 0.06 | 0 |  |
| 2 | Булка с маслом | 35 | 2.335 | 5.025 | 14.098 | 116 | 6.9 | 0.43 | 44.15 | 9 | 0.07 | 0 |  |
| 3 | Кисель | 100 | 12.538 | 15.628 | 45.898 | 382.969 | 70.85 | 1.04 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| **Завтрак 2** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Сок | 200 | 0.04 | 0 | 45.898 | 53.28 | 0 | 0 | 0.09 | 0 | 0 | 136 |  |
| 2 | Печенье | 20 | 0.43 | 0.52 | 7.68 | 45.8 | 3.2 | 0.4 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| **Обед** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Суп гороховый с гренками | 200 | 10.28 | 6.573 | 23.685 | 190.641 | 16.15 | 0.25 | 100.9 | 81.6 | 0.095 | 5840 |  |
| 2 | Рулет из говядины с луком и яйцом | 80 | 9.563 | 10.057 | 15.552 | 192.245 | 11.2 | 0.56 | 99.65 | 88.9 | 0.16 | 12000 |  |
| 3 | Капуста тушенная | 100 | 4.649 | 5.976 | 30.15 | 225.28 | 97.49 | 1.94 | 0.05 | 0.05 | 28.49 |  |  |
| 4 | Булка | 20 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 12 | 9 | 0.07 | 0 |  |
| 5 | Хлеб | 50 | 2.35 | 0.37 | 19.6 | 93.4 | 16 | 1.05 | 75 | 0.06 | 0 |  |  |
| 6 | Компот из с/ф | 200 | 0.36 | 0 | 14.43 | 56.85 | 0.65 | 0.03 | 0 | 0.05 | 380 | 394 |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Яичный омлет с рыбой | 200 | 18.434 | 9.393 | 1.23 | 221.283 | 120.3 | 2.556 | 158.5 | 158 | 1.1 | 295 |  |
| 2 | Булка с маслом | 35 | 2.335 | 5.025 | 14.98 | 116 | 6.9 | 0.43 | 9 | 0.07 | 0 | 3 |  |
| 3 | Чай | 200 | 0.04 | 0 | 14.102 | 53.28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 430 |  |
|  | Итого: |  | **72.02** | **66.09** | **269.49** | **1911.70** | **342.10** | **8.58** | **543.44** | **346.74** | **381.56** | **19098.00** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ДЕНЬ 7**

**Прием пищи,**

**Наименование** **Пищевые вещества**

**№** **блюда** **Масса**

**Мин.вещества,**

**мг**

**Номер Витамины,мг** **рец-ры**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** |  | **блюда** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углевод ы,г** | **Энерг.ценн ость,** | **Са** | **Fe** | **B1** | | **B2** | **C** |  |
|  | **ккал.** |  |
| **Завтрак 1** | | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Молочная рисовая каша | 200 | 6.44 | 8.034 | 36.468 | 244.795 | 203.7 | 0.47 | 0 | 70 | 0.01 | 1150 |  |
| 2 | Булка с маслом и сыром | 41 | 3.73 | 6.78 | 14.98 | 137.83 | 60 | 1.22 | 10.7 | 10.7 | 0.08 | 0 |  |
| 3 | Чай | 200 | 0.04 | 0 | 14.102 | 53.28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 430 |  |
| **Завтрак 2** | | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Йогурт | 100 | 0.525 | 0.15 | 17.7 | 78 | 28.29 | 0.5 | | 0.09 | 0.03 | 18.3 |  |
| **Обед** | | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Суп перловый со сметаной | 200 | 12.485 | 12.132 | 10.067 | 254.479 | 28.35 | 0.4 | 10.7 | 224 | 0.165 | 6090 |  |
| 2 | Рыба рубленая со сметаной | 110 | 8.896 | 1.25 | 4.18 | 164.323 | 26.95 | 0.22 | 37 | 0.02 | 0 | 6538.3 |  |
| 3 | Картофельное пюре | 150 | 4.047 | 5.081 | 25.388 | 162.077 | 71.9 | 0.73 | 130 | 0.07 | 11000 | 335 |  |
| 4 | Салат витаминный | 60 | 0.812 | 3.042 | 4.677 | 97.45 | 28.25 | 0.17 | 47.7 | 22.1 | 0.065 | 12.69 |  |
| 5 | Хлеб | 50 | 2.35 | 0.37 | 19.6 | 93.4 | 16 | 1.05 | | 75 | 0.06 | 0 |  |
| 6 | Компот из яблок | 200 | 0.5 | 0 | 9.83 | 40.5 | 0.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 664 |  |
| 7 | Булка | 20 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 12 | 9 | 0.07 | 0 |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Слойка с повидлом | 110 | 10.1 | 4.862 | 44.582 | 264.461 | 108.5 | 2.06 | 3.05 | 344.9 | 13.44 | 0 |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Кофейный напиток | 200 | 4.21 | 42.1 | 32.2 | 263.1 | 158.6 | 0.14 | 68 | 1.4 | 1382 | 432 |  |
|  | **Итого:** |  | **50.09** | **78.72** | **208.39** | **1691.62** | **659.24** | **6.23** | **177.15** | **748.21** | **1395.85** | **15335.29** |  |

**ДЕНЬ 8**

**Прием пищи,**

**Наименование** **Пищевые вещества №** **блюда Масса**

**Мин.вещества,**

**мг**

**Номер Витамины,мг** **рец-ры**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** |  | **блюда** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углевод ы,г** | **Энерг.ценн ость,** | **Са** | **Fe** | **B1** | | **B2** | **C** |  |
|  | **ккал.** |  |
| **Завтрак 1** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Суфле творожное с изюмом | 157.144 | 19.887 | 8.153 | 19.144 | 223.953 | 352.45 | 1.11 | 29.05 | 29.05 | 0.03 | 333.3 |  |
| 2 | Булка с маслом | 35 | 2.335 | 5.025 | 14.98 | 116 | 6.9 | 0.43 | 9 | 9 | 0.07 | 0 |  |
| 3 | Какао | 200 | 4.12 | 3.733 | 16.928 | 114.77 | 200.06 | 0.26 | 70 | 70 | 0.01 | 1150 |  |
| **Завтрак 2** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Сок | 200 | 0.04 | 0 | 45.728 | 53.28 | 0 | 0 | 0.09 | 0 | 0 | 136 |  |
| 2 | Печенье | 22 | 0.43 | 0.52 | 7.68 | 45.8 | 3.2 | 0.4 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| **Обед** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Суп-уха со сметаной | 200 | 8.425 | 2.531 | 14.037 | 214 | 38.15 | 0.37 | 154 | 96.5 | 0.08 | 6265 |  |
| 2 | Ленивые голубцы | 90 | 8.974 | 9.293 | 10.707 | 163.097 | 24.02 | 0.34 | 52.75 | 110.55 | 0.08 | 16483 |  |
| 3 | Салат «Свеколка» | 60 | 0.8 | 1.998 | 5.6 | 44.38 | 20 | 0.8 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 4 | Рисовый гарнир с подливой | 80 | 4.148 | 10.11 | 36.074 | 264.746 | 19.77 | 0.44 | 0.05 | 5.28 | 0.125 | 3840 |  |
| 5 | Булка | 20 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 0.07 | 0 | 0 |  |  |
| 6 | Хлеб | 50 | 2.35 | 0.37 | 19.6 | 93.4 | 16 | 1.05 | 75 | 0.06 | 0 |  |  |
| 7 | Чай | 200 | 0.04 | 0 | 70.614 | 53.28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Запеканка макаронная с курицей | 90 | 10.203 | 10.603 | 31.8 | 266.969 | 63.95 | 61 | | 44.15 | 0.6 | 0 |  |
| 2 | Компот из с/ф | 200 | 0.36 | 0 | 14.43 | 56.85 | 0.65 | 0.03 | 0 | 0.05 | 380 | 394 |  |
| 3 | Булка с маслом и сыром | 41 | 3.729 | 6.783 | 14.98 | 137.83 | 60 | 0.5 | 10.7 | 0.09 | 0 | 0 |  |
|  | **Итого:** |  | **68.151** | **60.019** | **337.242** | **1926.955** | **811.15** | **67.15** | **400.71** | **364.73** | **380.995** | **28601.3** |  |
|  | | | | | | | | | | | | |  |

**ДЕНЬ 9**

**Прием пищи,**

**Наименование** **Пищевые вещества №** **блюда Масса**

**Мин.вещества,**

**мг**

**Номер Витамины,мг** **рец-ры**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** |  | **блюда** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углевод ы,г** | **Энерг.ценн ость,** | **Са** | **Fe** | **B1** | | **B2** | **C** |  |
|  | **ккал.** |  |
| **Завтрак 1** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Молочная пшенная каша | 200 | 8 | 8.831 | 34.77 | 251.032 | 175.2 | 0.11 | 3.05 | 140.3 | 0.01 | 1550 |  |
| 2 | Булка с маслом, сыром | 41 | 3.73 | 6.78 | 14.98 | 137.83 | 60 | 1.22 | 10.7 | 10.7 | 0.08 | 0 |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Кофейный напиток | 200 | 4.21 | 42.1 | 32.2 | 263.1 | 158.6 | 0.14 | 68 | 1.4 | 1382 | 432 |  |
| **Завтрак 2** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Йогурт | 100 | 0.525 | 0.15 | 17.7 | 78 | 28.29 | 0.5 | | 0.09 | 0.03 | 18.3 |  |
| **Обед** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Суп лапша | 200 | 10.254 | 10.379 | 39.123 | 294.19 | 56 | 1.86 | 108.14 | 354.55 | 13.475 | 3488 |  |
| 2 | Жаркое по-домашнему | 160 | 8.293 | 11.648 | 9.461 | 174.819 | 18.85 | 0.38 | 130.6 | 85.91 | 0.125 | 6090 |  |
| 3 | Хлеб | 50 | 2.35 | 0.37 | 19.6 | 93.4 | 16 | 1.05 | 75 | 0.06 | 0 |  |  |
| 4 | Напиток из сока | 200 | 0.5 | 0 | 23.432 | 92.56 | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 5 | Салат из капусты | 50 | 0.812 | 3.042 | 4.677 | 48.481 | 28.25 | 0.17 |  | 22.1 | 0.065 | 12690 |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Ленивые вареники со сметанной подливой | 100 | 17.2 | 10.24 | 20.57 | 349.36 | 139.38 | 0.68 | 0.06 | 0.24 | 0.22 | 219 |  |
| 2 | Чай | 200 | 0.04 | 0 | 14.102 | 53.28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 430 |  |
| 3 | Булка с маслом | 35 | 2.335 | 5.025 | 14.98 | 116 | 6.9 | 0.43 | 9 | 0.07 | 0 | 3 |  |
|  | **Итого:** |  | **62.397** | **108.675** | **281.669** | **2216.798** | **734.24** | **6.98** | **404.6** | **620.7** | **1396.13** | **28760.3** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ДЕНЬ 10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№** | **Прием пищи,** | **Масса блюда** | **Пищевые вещества** | | | | **Мин.вещества,** | | **Витамины,мг** | | | | **Номер** |
| **Наименование блюда** | **мг** | | **рец-ры** |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углевод ы,г** | **Энерг.ценн ость,** | **Са** | **Fe** | **B1** | | **B2** | **C** |  |
|  | **ккал.** |  |
| **Завтрак 1** | | | | | | | | | | | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Молочная манная каша | 200 | 7.074 | 7.985 | 31.894 | 227.866 | 170.7 | 0.11 | 75 | 75 | 0.04 | 1550 |  |
| 2 | Булка с маслом | 35 | 2.335 | 5.025 | 14.98 | 227.866 | 6.9 | 0.43 | 9 | 9 | 0.07 | 0 |  |
| 3 | Какао | 200 | 4.12 | 3.733 | 16.928 | 114.77 | 200.06 | 0.26 | 70 | 70 | 0.01 | 1150 |  |
| **Завтрак 2** | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1 | Кисель | 200 | 0.525 | 0.15 | 17.7 | 78 | 28.29 | 0.499 | 0 | 0.09 | 0.03 | 18.3 |  |
| 2 | Печенье | 10 | 0.43 | 0.52 | 7.68 | 45.8 | 3.2 | 0.4 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| **Обед** | | | | | | | | | | | | 100 |  |
| 1 | Овощной суп со сметан и гренк | 200 | 9.47 | 13.042 | 26.447 | 261.715 | 44.3 | 0.85 | 159.75 | 217.8 | 0.145 | 6990 |  |
| 2 | Курица рубленая со сметаной | 110 | 14.545 | 17.445 | 68.755 | 500.285 | 275.85 | 2.009 | 229.75 | 287.89 | 0.185 | 280 |  |
| 3 | Салат "свеколка" | 60 | 0.8 | 1.998 | 5.6 | 44.38 | 20 | 0.8 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| 4 | Макароны с белым овощным соусом | 110 | 5.784 | 6.135 | 31.63 | 208.45 | 62.8 | 0.56 | 1.7 | 1.7 | 0.04 | 0 |  |
| 5 | Булка | 20 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 0.07 | 0.07 | 0 | 1 |  |
| 6 | Хлеб | 50 | 2.35 | 0.37 | 19.6 | 93.4 | 16 | 1.05 | 75 | 0.06 | 0 |  |  |
| 7 | Чай | 200 | 0.04 | 0 | 14.102 | 53.28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 430 |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | 242 |  |
| 1 | Булка с маслом, сыром | 41 | 3.73 | 6.78 | 14.98 | 137.83 | 60 | 1.22 | 10.7 | 10.7 | 0.08 | 0 |  |
| 2 | Картофельное пюре | 150 | 4.047 | 5.081 | 35.17 | 162.077 | 71.9 | 0.73 | 130 | 0.07 | 11000 | 335 |  |
| 3 | Рыба под овощами | 90 | 9.141 | 3.498 | 3.5 | 76.781 | 36 | 0.18 | 34.9 | 0.07 | 4295 |  |  |
| 4 | Чай | 200 | 0.04 | 0 | 14.98 | 53.28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
|  | **Итого:** |  | **62.694** | **67.581** | **303.716** | **2202.303** | **930.1** | **8.788** | **665.87** | **672.38** | **4295.6** | **10419.3** |  |

**итого за 10 дн**

**итого ср за 10 дн**

**599.34**

**59.9341**

**648.65** **2628.72**

**64.865** **262.872**

**19054.02**

**1905.4024**

**7770.57**

**777.0573**

**140.99**

**14.0985**

**5295.40**

**529.54**

**15604.16**

**1560.4155**

**140932.51**

**14093.2509**

**102214.19**

**10221.419**

**Меню на 07.10.2015 г.** **Утверждаю** **Л.А. Сосна**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Прием пищи,** | **Масса блюда** | **Пищевые вещества** | | | | **Мин.вещества,** | | **Витамины,мг** | | | | **Номер** |
| **Наименование блюда** | **мг** | | **рец-ры** |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углевод ы,г** | **Энерг.ценн ость,** | **Са** | **Fe** | **B1** | | **B2** | **C** |  |
|  | **ккал.** |  |
| **Завтрак 1** | | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Яичный омлет | 80 | 7.074 | 7.984 | 31.894 | 174.89 | 170.7 | 0.11 | 75 | 0.04 | 1550 | 214 |  |
| 2 | Булка с маслом | 35 | 2.335 | 5.025 | 14.98 | 116 | 6.9 | 0.43 | 9 | 9 | 0.07 | 0 |  |
| 3 | Какао | 200 | 4.12 | 3.733 | 16.928 | 114.77 | 200.06 | 0.26 | 70 | 70 | 0.01 | 1150 |  |
| **Завтрак 2** | | | | | | | | | | | | |  |
| **1** | Сок | 200 | 0.04 | 0 | 45.728 | 53.28 | 0 | 0 | 0.09 | 0 | 0 | 136 |  |
| 2 | Печенье | 22 | 0.43 | 0.52 | 7.68 | 45.8 | 3.2 | 0.4 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| **Обед** | | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Суп пшенный со сметаной | 250/6 | 5.53 | 6.157 | 14.187 | 133.825 | 21.95 | 0.26 | 106.3 | 0.095 | 5840 | 6090 |  |
| 2 | Рыба, рубленая со сметаной | 110 | 10.12 | 10.41 | 84.523 | 347.675 | 225.21 | 0.92 | 176.39 | 70.095 | 5840.01 | 7376 | 0 |
| 3 | Картофельное пюре | 150 | 4.047 | 5.081 | 25.388 | 162.077 | 71.9 | 0.73 | 130 | 0.07 | 11000 | 335 |  |
| 4 | Салат витаминный | 60 | 0.812 | 3.042 | 4.677 | 97.45 | 28.25 | 0.17 | 282.78 | 22.1 | 0.065 | 12.69 |  |
| 5 | Хлеб | 50 | 2.35 | 0.37 | 19.6 | 93.4 | 16 | 1.05 | | 75 | 0.06 | 0 |  |
| 6 | Чай | 200 | 0.04 | 0 | 14.102 | 53.28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 430 |  |
| 7 | Булка | 20 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 12 | 9 | 0.07 | 0 |  |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Запеканка макаронная с курицей | 90 | 10.203 | 10.603 | 31.8 | 266.969 | 63.95 | 61 | | 44.15 | 0.6 | 0 |  |
| 2 | Компот из с/ф | 200 | 0.36 | 0 | 14.43 | 56.85 | 0.65 | 0.03 | 0 | 0.05 | 380 | 394 |  |
| 3 | Булка с маслом и сыром | 41 | 3.729 | 6.783 | 14.98 | 137.83 | 60 | 0.5 | 10.7 | 0.09 | 0 | 0 |  |
|  | **Итого:** |  | **53.50** | **60.61** | **355.84** | **1932.70** | **874.77** | **66.28** | **872.26** | **299.69** | **24610.89** | **16137.69** |  |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Салат солнышко \_ Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Морковь | 60 | 44.16 | 0.574 | 0.044 | 3.709 | 15.014 | 59 | 0.25 | 25.5 | 0.05 | 2125 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 67 | 50 | 0.59 | 6.3 | 3.741 | 71.9 | 59.7 | 0.26 | 25.5 | 0.05 | 2125 |

**Технология приготовления:** Отварить морковь, почистить её и пропустить через мясорубку, остудить .Добавить сливочное масло, растительное масло, соль. Подавать в холодном виде.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Плов фруктовый \_ Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Рис | 45 | 45 | 3.118 | 0.445 | 31.809 | 147.015 | 3.6 | 0.36 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | 5 | 5 | 0.065 | 0 | 3.105 | 12.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 59 | 100 | 3.203 | 3.745 | 39.936 | 208.835 | 4.3 | 0.37 | 0 | 0 | 0 |

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть, всыпать в подсоленную воду и варить на слабом огне до мягкости. Затем добавить вымытый изюм, сахар , сливочное масло и варить на водяной бане в течение 20-30 минут до полной готовности.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Кисель \_ Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Сок | 100 | 100 | 0.5 | 0 | 9.46 | 39.5 | 27 | 0 | 0.09 | 0 | 0.03 |
| -Крахмал | 5 | 5 | 0.04 | 0 | 4.03 | 16.65 | 1.05 | 0.04 | 0 | 0 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 110 | 100 | 0.525 | 0.15 | 17.7 | 78 | 28.29 | 0.4995 | 0.09 | 0 | 0.03 |

**Технология приготовления:** В кипящую воду выливаем сок и высыпаем сахар ,затем крахмал размешиваем в небольшом кол-ве воды. Выливаем постоянно помешивая сок. Варить 5-7 минут.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Мясное суфле Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Яйцо | 40 | 40 | 0.044 | 0.04 | 0.002 | 0.546 | 38.4 | 1.66 | 75 | 0.2 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко | 50 | 50 | 1.4 | 1.25 | 2.35 | 26 | 57.5 | 0.08 | 25 | 0.01 | 500 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Говядина 1 кат. | 60 | 38.412 | 7.145 | 6.146 | 0 | 83.738 | 0 | 0 | 79 | 0.04 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 156 | 160 | 8.609 | 12.734 | 2.384 | 158.184 | 96.6 | 1.75 | 179 | 0.25 | 500 |

**Технология приготовления :** Варим до готовности мясо и пропускаем через мясорубку. В пропущенное мясо разбиваем яйцо, добавляем молоко, выливаем на противень и ставим в духовку, чтобы оно выпекалось. После того как на суфле появится зажаренная корочка, его надо достать, проверить готово ли оно и разрезать на порции. Перед подачей на стол полить слив. маслом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Суп-лапша своего изделия \_ Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Мука | 55 | 55 | 5.665 | 0.605 | 37.95 | 183.7 | 42.9 | 1.75 | 300 | 13.4 | 2648 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Кура. | 60 | 24.244 | 4.412 | 4.461 | 0.17 | 58.428 | 0 | 0 | 49 | 0 | 0 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Лук | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 136.166 | 200 | 10.254 | 10.379 | 39.123 | 294.19 | 56 | 1.86 | 354.6 | 13.48 | 3488 |

**Технология приготовления :**Варим мясо ,отдельно натираем лапшу из муки, яйц и соли. Режем на тоненькую соломку. Отдельно пассируем на растит. масле лук и морковь, затам высыпаем овощи в бульон .Солим и добавляем слив. масло.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :\_Молочный пшённый суп со слив. маслом\_ Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г | Нетто,г | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Молоко | 150 | 150 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 190 | 0.17 | 70 | 0.01 | 1050 |
| Пшено | 12 | 12 | 0.98 | 0.27 | 7.65 | 37.9 | 1.7 | 0 | 35.1 | 0 | 0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0.025 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 172 | 200 | 4.995 | 7.958 | 19.378 | 168.35 | 192.4 | 0.18 | 105.1 | 0.01 | 1050 |

**Технология приготовления** :Доводим до кипения молоко, засыпаем в него пшено и сахар. Варим до готовности, затем добавляем в него слив. м

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ование изделия :\_Молочный вермишелевый суп с маслом\_ Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Нетто, г | Пищевые вещества |  | Мин.вещества,мг | Витамины, мг |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Молоко | 150 | 150 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 190 | 0.17 | 70 | 0.01 | 1050 |
| Вермишель | 12 | 12 | 1.12 | 0.1 | 8.55 | 40.6 | 1.1 | 0.11 | 0 | 0 | 0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0.025 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 172 | 200 | 5.135 | 7.788 | 20.278 | 171.05 | 191.8 | 0.29 | 70 | 0.01 | 1050 |

**Технология приготовления:** Доводим до кипения молоко, засыпаем в него вермишель и сахар. Варим до готовности, затем добавляем в него сл

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :\_Винегрет** **\_ Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Картофель | 80 | 55.872 | 1.117 | 0.223 | 9.666 | 44.698 | 7.9 | 0.43 | 62.5 | 0.04 | 6.25 |
| Зел. горошек | 20 | 20 | 0.416 | 0.026 | 0.845 | 5.2 | 2.2 | 0 | 92 | 0 | 0 |
| Свекла | 70 | 51.52 | 0.773 | 0.052 | 5.152 | 21.638 | 20 | 0.4 | 0 | 0 | 0 |
| Масло растит. | 5 | 5 | 0 | 4.995 | 0 | 44.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Морковь | 40 | 31.68 | 0.412 | 0.032 | 2.661 | 10.771 | 47.2 | 0.2 | 20.4 | 0 | 0 |
| Огурцы солёные | 20 | 20 | 0.532 | 0 | 0.247 | 3.61 | 2.6 | 0.06 | 0 | 0 | 900 |
| Сахар | 2 | 2 | 0 | 0 | 1.976 | 7.504 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Капуста свежая | 80 | 50.56 | 0.91 | 0.051 | 2.376 | 13.651 | 20.15 | 0.2 | 20.4 | 0 | 12000 |
| Лук | 15 | 12 | 0.24 | 0 | 0.98 | 5.7 | 4.2 | 0.04 | 0 | 0.02 | 1350 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 332 | 160 | 4.4 | 5.379 | 23.903 | 157.722 | 104.25 | 1.33 | 195.3 | 0.06 | 14256 |

**Технология приготовления:** Картофель, морковь, свеклу хорошо вымыть и отварить в кожуре(свеклу варить отдельно).Готовые овощи очистить и мелко нарезать ломтиками. Огурцы нашинковать. Все овощи смешать, добавить капусту ,нарезанный репчатый лук, сахар, соль, подсолн. масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Суп перловый на к- м бульоне со сметаной Номер рецептуры\_\_Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Говядина 1 кат. | 40 | 18.9 | 3.515 | 3.024 | 0 | 41.202 | 0 | 0 | 38 | 0.02 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Картофель | 70 | 49 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 6.9 | 0.32 | 52.5 | 0.03 | 5250 |
| Перловка | 10 | 10 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 0 | 0 | 29.9 | 0.01 | 0 |
| Лук | 5 | 4.2 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Морковь | 10 | 8 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| Масло растит. | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масло слив. | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Сметана | 10 | 10 | 0.29 | 1.5 | 0.3 | 16 | 9.5 | 0.02 | 5.5 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 154 | 200 | 5 | 10.026 | 10.067 | 149.661 | 28.35 | 0.4 | 129 | 0.115 | 6090 |

**Технология приготовления:** Перловую крупу перебрать и хорошо промыть, высыпать в кастрюлю и залить кипятком, закрыть крышкой и распаривать в течение часа. Затем заливается бульоном и варится до готовности крупы в течение 45 мин.Положить картофель, за 15-20 мин. до окончания варки положить лук, морковь ,посолить. Перед подачей на стол положить слив. масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :\_Картофель тушённый с мясом Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Говядина 1 кат. | 40 | 18.9 | 3.515 | 3.024 | 0 | 41.202 | 0 | 0 | 38 | 0.02 | 0 |
| Картофель | 70 | 49 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 6.9 | 0.32 | 52.5 | 0.03 | 5250 |
| Лук | 5 | 4.2 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Морковь | 10 | 8 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| Масло растит. | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масло слив. | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 134 | 160 | 4.663 | 8.526 | 9.461 | 132.283 | 18.85 | 0.38 | 93.6 | 0.105 | 6090 |

**Технология приготовления:** Варим до готовности мясо. Картофель нарезаем кубиками и ставим варить ,мясо варёное нарезаем кусочками и добавляем в картофель, добавляем лук, морковь, соль и слив. масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Суп с клёцками на костно-мясном бульоне Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина 1 кат. | 40 | 18.9 | 3.515 | 3.024 | 0 | 41.202 | 0 | 0 | 38 | 0.02 | 0 |
| Картофель | 70 | 49 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 6.9 | 0.32 | 52.5 | 0.03 | 5250 |
| Лук | 5 | 4.2 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Морковь | 10 | 8 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| Мука | 5 | 5 | 0.515 | 0.055 | 3.45 | 16.7 | 0.6 | 0.04 | 4 | 0.005 | 0 |
| Масло растит. | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масло слив. | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 139.166 | 200 | 5.185 | 8.588 | 12.911 | 149.074 | 20.6 | 0.47 | 100.1 | 0.13 | 6090 |

**Технология приготовления:** В бульоне варим мясо. Отдельно пассируем овощи: лук и морковь на растит. масле. В небольшой кастрюльке замешиваем муку с яйцом и чайной ложкой добавляем в общую массу. Постепенно кладём картофель ,соль и слив. масло.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия** **Булка Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 9 | 0.07 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки |  | 30 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 9 | 0.07 | 0 |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия Сельдь Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Сельдь | 80 | 46.4 | 8.862 | 8.166 | 0 | 109.04 | 12.8 | 0.16 | 12 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки |  | 46.4 | 8.862 | 8.166 | 0 | 109.04 | 12.8 | 0.16 | 12 | 0 | 0 |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия Творожная запеканка с изюмом Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Творог 9% | 100 | 100 | 18 | 1 | 1 | 81 | 313 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Изюм | 5 | 5 | 0.065 | 0 | 3.105 | 12.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 30 | 30 | 0.84 | 0.75 | 1.41 | 15.6 | 38.3 | 0.05 | 16.6 | 0 | 333.3 |
| -Манка | 10 | 10 | 1.02 | 0.099 | 6.722 | 32.472 | 0 | 0 | 10 | 0.01 | 0 |
| -Сахар | 10 | 10 | 0 | 0 | 9.98 | 37.9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 162.166 | 162.144 | 19.952 | 8.153 | 22.249 | 236.903 | 352.45 | 1.11 | 29.05 | 0.03 | 333.3 |

**Технология приготовления:** Пропускаем через мясорубку творог, добавляем в него сахар, яйца ,манку, вымытый изюм, выкладываем на стол и хорошо перемешиваем.Массу выкладываем на противень и ставим в разогретую духовку, выпекаем до образования корочки. После того, когда запеканка готова, достаём и делим на порции, поливаем слив. маслом

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия Суп овощной с курицей со сметаной Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Картофель | 60 | 41.904 | 0.838 | 0.168 | 7.249 | 33.523 | 5 | 0.22 | 45.5 | 0.02 | 5000 |
| -Капуста свежая | 60 | 44.16 | 0.795 | 0.044 | 2.076 | 11.923 | 15.1 | 0.15 | 16.4 | 0 | 1150 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | 0 |
| -Соль | 2 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| -Зеленый горошек | 20 | 20 | 0.416 | 0.026 | 0.845 | 5.2 | 2.2 | 0 | 92 | 0 | 0 |
| -Кура | 60 | 26.352 | 4.796 | 4.849 | 0.184 | 63.508 | 0 | 0 | 49 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 225 | 200 | 7.16 | 12.142 | 11.507 | 183.115 | 38.3 | 0.43 | 208.8 | 0.075 | 6990 |

**Технология приготовления :**Варим курицу до готовности. Отдельно режим капусту и кубиками картофель ,всё засыпаем в бульон .Пассируем овощи на растит. масле лук и морковь добавляем в бульон. Куриное мясо отделяем от костей и высыпаем в бульон. С зелёного горошка сливаем рассол и добавляем в бульон. За 10-15 мин. до готовности солим и добавляем слив. масло.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия Сдобная булочка с изюмом Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Мука | 55 | 55 | 5.665 | 0.605 | 37.95 | 183.7 | 42.9 | 1.75 | 300 | 13.4 | 2648 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.166 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 30 | 30 | 0.84 | 0.75 | 1.41 | 15.6 | 38.3 | 0.05 | 16.6 | 0 | 333.3 |
| -Дрожжи | 2 | 2 | 0.25 | 0.008 | 0.166 | 1.7 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Изюм | 7 | 7 | 0.252 | 0 | 3.115 | 13.265 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 105.166 | 120 | 7.034 | 6.668 | 47.663 | 281.206 | 83.05 | 1.86 | 324.1 | 13.42 | 2981 |

**Технология приготовления**: Готовое опарное тесто разрезать на кусочки ,по весу, скатать в виде шариков, уложить на лист, смазанный маслом .Разделанные булочки поставить для подъёма в тёплое место на 30 мин.Смазать взбитыми яйцами, выпечь .Готовые горячие булочки смазать слив. маслом

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Пирожки с повидлом Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Мука | 55 | 55 | 5.665 | 0.605 | 37.95 | 183.7 | 42.9 | 1.75 | 300 | 13.4 | 2648 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.166 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 30 | 30 | 0.84 | 0.75 | 1.41 | 15.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Дрожжи | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Повидло | 15 | 15 | 0.045 | 0 | 8.805 | 33.72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 325 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 113.166 | 120 | 6.577 | 6.66 | 53.187 | 299.961 | 45.9 | 1.86 | 344.9 | 13.44 | 2973 |

**Технология приготовления :**Тесто выкладывают на подготовленный стол ,отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг. Закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем формируем шарики, даём им постоять 5-6 мин. раскатываем круглые лепёшки. Кладём повидло и защипываем края, придавая пирожку форму лодочки .Укладываем на противень и выпекаем.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Напиток из сока Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Сок | 100 | 100 | 0.5 | 0 | 9.46 | 39.5 | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| - Сахар | 14 | 14 | 0 | 0 | 13.972 | 53.06 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 114 | 200 | 0.5 | 0 | 23.432 | 92.56 | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**Технология приготовления:** В кипячёную воду выливаем сок и засыпаем сахар, доводим до кипения.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Какао Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Молоко | 150 | 150 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 200 | 0.2 | 70 | 0.01 | 1150 |
| -Какао | 0.6 | 0.6 | 0.13 | 0.17 | 0.25 | 2.77 | 0.06 | 0.06 | 0 | 0 | 0 |
| - Сахар | 10 | 10 | 0 | 0 | 9.98 | 37.9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 160.6 | 200 | 4.12 | 3.733 | 16.928 | 114.77 | 200.06 | 0.26 | 70 | 0.01 | 1150 |

**Технология приготовления :**Порошок какао смешать с сахаром, добавить небольшое кол-во кипятка и растереть на однородную массу ,затем при непрерывном помешивании влить горячее молоко и довести до кипения.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Яблоко Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Яблоко | 45 | 40 | 0.158 | 0.158 | 3.881 | 17.82 | 2.4 | 0.16 | 0 | 0.01 | 2576 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 45 | 40 | 0.158 | 0.158 | 3.881 | 17.82 | 2.4 | 0.16 | 0 | 0.01 | 2576 |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Сухофрукты | 10 | 10 | 0.36 | 0 | 4.45 | 18.95 | 0.65 | 0.03 | 0 | 0.05 | 380 |
| -Сахар | 10 | 10 | 0 | - | 9.98 | 37.9 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 20 | 200 | 0.36 | 0 | 14.43 | 56.85 | 0.65 | 0.03 | 0 | 0.05 | 380 |

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

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Печенье Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Печенье | 10 | 10 | 0.43 | 0.52 | 7.68 | 45.8 | 3.2 | 0.4 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 10 | 10 | 0.43 | 0.52 | 7.68 | 45.8 | 3.2 | 0.4 | 0 | 0 | 0 |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Рыбные котлеты Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Рыба | 140 | 54.74 | 8.704 | 0.493 | 0 | 39.413 | 20 | 0.12 | 31.8 | 0 | 0 |
| -Лук репчатый | 10 | 6.72 | 0.094 | 0 | 0.612 | 2.755 | 2.9 | 0.04 | 0 | 0.01 | 900 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.166 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Хлеб пшеничный | 10 | 10 | 0.77 | 0.3 | 4.98 | 26.2 | 2 | 0.14 | 3 | 0.023 | 0 |
| - Молоко | 10 | 10 | 0.28 | 0.25 | 0.47 | 5.2 | 11.5 | 0.02 | 5 | 0 | 100 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 173.166 | 80 | 9.855 | 4.047 | 6.062 | 100.629 | 37.55 | 0.37 | 42.25 | 0.053 | 1000 |

**Технология приготовления:** Тщательно вымыть рыбное филе, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке пшеничный хлеб. Полученную массу посолить, добавить яйцо и соль всё перемешать. Разделить котлеты и положить их на противень, смазанный растительным маслом. Поставить в духовой шкаф и выпекать 20 мин. Перед подачей полить слив. маслом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Мясные котлеты Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Говядина | 60 | 38.412 | 7.145 | 6.146 | 0 | 83.738 | 0 | 0 | 76 | 0.4 | 0 |
| -Лук репчатый | 10 | 6.72 | 0.094 | 0 | 0.612 | 2.755 | 2.9 | 0.04 | 0 | 0.01 | 900 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Хлеб пшеничный | 10 | 10 | 0.77 | 0.3 | 4.98 | 26.2 | 2 | 0.14 | 3 | 0.023 | 0 |
| -Молоко | 10 | 10 | 0.28 | 0.25 | 0.47 | 5.2 | 11.5 | 0.02 | 5 | 0 | 100 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 93.166 | 80 | 8.3 | 9.7 | 6.062 | 144.954 | 17.55 | 0.25 | 86.45 | 0.453 | 1000 |

**Технология приготовления**: Говядину промыть порезать на небольшие кусочки, хлеб замочить на несколько минут в молоке, почистить лук и всё прокрутить через мясорубку. Затем добавить яйца и соль, взвесить, разделить на необходимое кол-во котлет ,разделать их и положить на противень Поставить в духовой шкаф и запекать до готовности. В готовом виде они должны быть пышными и при проколе выделять светлый сок.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Молочный рисовый суп со слив. маслом Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Молоко | 150 | 150 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 170 | 0.1 | 50 | 0.01 | 1550 |
| -Рис | 10 | 10 | 0.77 | 0.11 | 8.64 | 39.6 | 0.9 | 0.09 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 5 | 5 | 0.025 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.8 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 170 | 200 | 4.785 | 7.798 | 20.368 | 170.05 | 171.7 | 0.2 | 50 | 0.01 | 1550 |

**Технология приготовления:** Доводим до кипения молоко, засыпаем в него рис и сахар. Варим до готовности, затем добавляем в него сливочное масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Печень тушённая в сметанном соусе Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Печень говяжья | 80 | 61.752 | 11.054 | 2.285 | 0 | 64.84 | 0 | 5.2 | 210.2 | 0 | 0 |
| -Мука | 5 | 5 | 0.515 | 0.055 | 3.45 | 16.7 | 0.15 | 0.1 | 101 | 0.05 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Лук | 10 | 6.72 | 0.094 | 0 | 0.612 | 2.755 | 2.3 | 0.03 | 0 | 0.01 | 880 |
| -Соус томатный | 5 | 5 | 0.24 | 0 | 0.95 | 4.95 | 3.9 | 0 | 0 | 0.01 | 3000 |
| - Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 117 | 80 | 12.151 | 5.096 | 5.827 | 117.918 | 20.9 | 5.37 | 317.1 | 0.12 | 4295 |

**Технология приготовления** :Печень помыть, нарезать на кусочки, варить на медленном огне. Лук и морковь пассировать на растительном масле, затем добавить в печень. Муку размешать в небольшом количестве воды, добавлять в печень, постоянно помешивая. Затем добавить соус томатный, соль, сметану.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия : Рисовый плов с мясом Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Говядина 1 кат. | 100 | 73.3 | 11 | 5.13 | 0 | 96.02 | 0 | 0 | 133 | 0.07 | 0 |
| Рис | 30 | 30 | 1.92 | 0.28 | 21.61 | 99.1 | 2.7 | 0.27 | 0 | 0 | 0 |
| Лук | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 154 | 160 | 13.09 | 11.715 | 22.613 | 256.081 | 14.65 | 0.33 | 136.1 | 0.125 | 840 |

**Технология приготовления**: Мясо нарезать кусочками, сварить. Промыть рис, морковь потереть морковь на крупной тёрке, лук порезать мелкими кусочками .Рис добавить к мясу, лук и морковь .Варить до готовности, посолить, добавить раст. масло и слив. масло.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Салат из свежей капусты Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Капуста | 50 | 36.8 | 0.662 | 0.037 | 1.73 | 9.936 | 17 | 0.12 | 19 | 0.01 | 11850 |
| Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Сахар | 2 | 1.98 | 0 | 0 | 1.976 | 7.504 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 70 | 50 | 0.812 | 3.042 | 4.677 | 48.481 | 28.25 | 0.17 | 22.1 | 0.065 | 12690 |

**Технология приготовления** :Нашинковать свежую капусту ,натереть морковь, нарезать лук, всё смешать посолить и отжать Дать чуть-чуть отстояться и добавить растительное масло.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Перловка отварная со слив. маслом Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Перловка | 30 | 30 | 2.15 | 0.3 | 20.4 | 108.1 | 0 | 0 | 108.5 | 0 | 0 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 34 | 80 | 2.17 | 3.3 | 20.432 | 138.02 | 0.7 | 0.01 | 108.5 | 0 | 0 |

**Технология приготовления :**Перловую крупу перебрать ,промыть и засыпать в кипящую воду посолить. Варить до готовности, затем полить сливочным маслом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Вермишель отварная с маслом Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Вермишель | 40 | 40 | 4.68 | 0.48 | 31.4 | 151.6 | 8.8 | 0.48 | 0 | 0.02 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0.024 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.9 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 45 | 45 | 4.704 | 4.605 | 31.44 | 189 | 9.7 | 0.49 | 0 | 0.02 | 0 |

**Технология приготовления** :В кипящую воду засыпать вермишель и солить. Варить до готовности, затем откинуть и полить сливочным маслом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Вермишель отварная с маслом, сыром Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Вермишель | 40 | 40 | 4.68 | 0.48 | 31.4 | 151.6 | 8.8 | 0.48 | 0 | 0.02 | 0 |
| Сыр | 6.4 | 6 | 1.08 | 1.53 | 0.19 | 19.45 | 53.1 | 0.07 | 1.7 | 0.02 | 0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0.024 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.9 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 110 | 110 | 5.784 | 6.135 | 31.63 | 208.45 | 62.8 | 0.56 | 1.7 | 0.04 | 0 |

**Технология приготовления:** В кипящую воду засыпать вермишель и солить. Сыр натереть на тёрке. Варить до готовности, затем откинуть ,полить сливочным маслом и посыпать тёртым сыром.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Булка с маслом Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 9 | 0.07 | 0 |
| -Масло сливочное | 5 | 5 | 0.025 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.9 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 35 | 35 | 2.335 | 5.025 | 14.98 | 116 | 6.9 | 0.43 | 9 | 0.07 | 0 |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия:Каша рисовая на молоке\_ Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Рис | 35 | 35 | 2.425 | 0.346 | 24.74 | 114.345 | 2.8 | 0.26 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 5 | 5 | 0.025 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.9 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 150 | 142.5 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 200 | 0.2 | 70 | 0.01 | 1150 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 195 | 200 | 6.44 | 8.034 | 36.468 | 244.795 | 203.7 | 0.47 | 70 | 0.01 | 1150 |

**Технология приготовления:** Доводим до кипения молоко ,засыпаем сахар и рис.Варим на медленном огне ,помешивая. После того, как каша сварится, добавляем в неё сливочное масло.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Булка с маслом, сыром Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 9 | 0.07 | 0 |
| -Масло сливочное | 5 | 5 | 0.025 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.9 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Сыр | 6.4 | 6 | 1.394 | 1.758 | 0 | 21.83 | 53.1 | 0.07 | 1.7 | 0.02 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 41.4 | 41 | 3.729 | 6.783 | 14.98 | 137.83 | 60 | 0.5 | 10.7 | 0.09 | 0 |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Картофельное пюре Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Картофель | 200 | 140 | 2.654 | 0.531 | 22.956 | 106.157 | 13.8 | 0.64 | 105 | 0.06 | 10500 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.6 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 50 | 50 | 1.4 | 1.25 | 2.35 | 26 | 57.5 | 0.08 | 25 | 0.01 | 500 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 254 | 194 | 4.074 | 5.081 | 25.338 | 162.077 | 71.9 | 0.73 | 130 | 0.07 | 11000 |

**Технология приготовления** :Очищенный картофель залить горячей водой, посолить. Довести до кипения и варить при слабом огне до готовности. Горячий варёный картофель обсушить, пропустить через протирочную машину. Добавлять в 2-3 приёма горячее кипячёное молоко, сливочное масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Чай Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Чай | 0.2 | 0.2 | 0.04 | 0 | 0.13 | 0.22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Сахар | 14 | 14 | 0 | 0 | 13.972 | 53.06 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 14.2 | 200 | 0.04 | 0 | 14.102 | 53.28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**Технология приготовления:** Чайную заварку заливают кипятком ,настаивают 5-10 мин ,добавляют сахар. Дают отстояться и разливают.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Каша геркулесовая на молоке Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Геркулес | 30 | 30 | 3.267 | 1.841 | 14.88 | 90.585 | 20.2 | 1.14 | 176.4 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 5 | 5 | 0.025 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.9 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 150 | 150 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 170 | 0.1 | 50 | 0.01 | 1550 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 190 | 200 | 7.282 | 9.529 | 26.608 | 221.035 | 191.1 | 1.25 | 226.4 | 0.01 | 1550 |

**Технология приготовления:** Доводим молоко до кипения ,засыпаем овсяные хлопья, сахар и соль. Варить 20 мин. непрерывно помешивая, перед подачей полить сливочным маслом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия:\_ Свекольник с мясом со сметаной \_ Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Говядина 1 кат. | 40 | 18.6 | 3.46 | 2.976 | 0 | 40.548 | 0 | 0 | 38 | 0.02 | 0 |
| -Картофель | 60 | 41.904 | 0.838 | 0.168 | 7.249 | 33.523 | 4.6 | 0.21 | 35 | 0.02 | 3500 |
| -Свекла | 70 | 51.52 | 0.773 | 0.052 | 5.152 | 21.638 | 17 | 0.45 | 0 | 0 | 0 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Сахар | 3 | 3 | 0 | 0 | 2.994 | 11.37 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | 0 |
| -Чеснок | 3 | 2.55 | 0.166 | 0.013 | 0.762 | 3.799 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Томат-паста | 5 | 5 | 0.24 | 0 | 0.95 | 4.95 | 3.9 | 0 | 0 | 0.01 | 3000 |
| -Соль | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 206 | 200 | 5.772 | 6.964 | 18.228 | 154.869 | 41.5 | 0.72 | 78.85 | 0.105 | 7340 |

**Технология приготовления:** Варённое мясо, нарезать кусочками. Сварить свеклу, остудить и порезать соломкой. Лук и морковь пассировать с растительным маслом. В бульон засыпать порезанный картофель, свеклу, мясо ,лук и морковь. За несколько минут до готовности положить сметану в свекольник.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Рис с маслом Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Рис | 45 | 45 | 3.118 | 0.445 | 31.809 | 147.015 | 4.5 | 0.48 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.6 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 49 | 80 | 3.138 | 3.745 | 31.841 | 176.935 | 5.1 | 0.49 | 0 | 0 | 0 |

**Технология приготовления:** Перебрать и промыть рис.В кипящую воду засыпаем рис и солим.Варим до готовности ,перед подачей поливаем сливочным маслом

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Курица, рубленная в сметане Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Кура | 60 | 24.244 | 4.412 | 4.461 | 0.17 | 58.428 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| -Мука | 5 | 5 | 0.515 | 0.055 | 3.45 | 16.7 | 0.14 | 0.1 | 10 | 0.005 | 0 |
| -Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | 0 |
| -Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 73 | 80 | 5.072 | 5.266 | 3.77 | 83.128 | 4.89 | 0.11 | 52.75 | 0.005 | 0 |

**Технология приготовления:** Куриное мясо отделяем от костей ,режим на кусочки, обжариваем на растительном масле. Сметану смешать с водой и разделить на 2 стакана .Мясо положить в кастрюлю и залить 1 стаканом сметаны ,тушить на слабом огне. Муку смешиваем со сметаной и выливаем в мясо, солим. Тушим до готовности.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Щи свежие с мясом со сметаной Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Говядина 1 кат. | 40 | 18.6 | 3.46 | 2.976 | 0 | 40.548 | 0 | 0 | 38 | 0.02 | 0 |
| -Картофель | 60 | 41.904 | 0.838 | 0.168 | 7.249 | 33.523 | 4.6 | 0.21 | 35 | 0.02 | 3500 |
| -Капуста свежая | 60 | 44.16 | 0.795 | 0.044 | 2.076 | 11.923 | 20 | 0.14 | 22 | 0 | 12000 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | 0 |
| -Чеснок | 3 | 2.55 | 0.166 | 0.013 | 0.762 | 3.799 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Томат-паста | 5 | 5 | 0.24 | 0 | 0.95 | 4.95 | 3.9 | 0 | 0 | 0.01 | 3000 |
| -Соль | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 193 | 200 | 5.794 | 6.956 | 12.158 | 133.784 | 44.5 | 0.41 | 100.9 | 0.105 | 19340 |

**Технология приготовления:** Сварить до готовности мясо, нарезать кусочками. Лук и морковь пассировать с растительным маслом, добавить томат-пасту. Капусту нашинковать и засыпать в бульон, сварить, затем лук и морковь переложить в капусту ,засыпать мясо. Добавить порезанный картофель и посолить. За несколько минут до готовности, кладём сметану в щи.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Суп гороховый с мясом Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Говядина 1 кат. | 40 | 18.6 | 3.46 | 2.976 | 0 | 40.548 | 0 | 0 | 38 | 0.02 | 0 |
| -Картофель | 70 | 48.888 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 4.9 | 0.2 | 40.5 | 0.02 | 5000 |
| -Горох | 25 | 25 | 5.692 | 0.396 | 14.256 | 79.942 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Соль | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 155 | 200 | 10.28 | 6.573 | 23.685 | 190.641 | 16.15 | 0.25 | 81.6 | 0.095 | 5840 |

**Технология приготовления:** Говядину сварить, нарезать кусочками. Перебранный промытый лущёный горох варить 2-3 часа, затем добавить пассированные лук, морковь, мелко нарезанный картофель ,мясо в бульон. Варить до готовности, за 5-10 минут посолить. При раздаче в суп положить сливочное масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Ежики мясные Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Говядина 1 кат. | 60 | 38.412 | 7.145 | 6.146 | 0 | 83.738 | 0 | 0 | 75 | 0.04 | 0 |
| -Лук репчатый | 10 | 6.72 | 0.094 | 0 | 0.612 | 2.755 | 2.9 | 0.04 | 0 | 0.01 | 12000 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Рис | 10 | 9.9 | 0.693 | 0.099 | 7.069 | 32.67 | 0.97 | 0.1 | 16.7 | 0 | 333 |
| -Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 86.166 | 80 | 7.939 | 9.249 | 7.681 | 146.224 | 5.02 | 0.19 | 94.15 | 0.07 | 12333 |

**Технология приготовления:** Рис отварить,остудить.Говядину промыть порезать на небольшие кусочки, почистить лук и всё прокрутить через мясорубку. Затем добавить яйца и соль, взвесить, разделить на необходимое кол-во котлет ,разделать их и положить на противень. Поставить в духовой шкаф и запекать до готовности. В готовом виде они должны быть пышными и при проколе выделять светлый сок.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Каша пшенная на молоке Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Пшено | 35 | 35 | 3.985 | 1.143 | 23.042 | 120.582 | 4.5 | 0 | 90.3 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 5 | 5 | 0.025 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 150 | 150 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 170 | 0.1 | 50 | 0.01 | 1550 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 195 | 200 | 8 | 8.831 | 34.77 | 251.032 | 175.2 | 0.11 | 140.3 | 0.01 | 1550 |

**Технология приготовления:** Пшено перебрать, тщательно вымыть сначала холодной и несколько раз горячей водой. Молоко довести до кипения, засыпать пшено, сахар. Варить на медленном огне , помешивая. Перед подачей добавить сливочное масло.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Борщ на костно-мясном со сметанной Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| -Картофель | 60 | 41.904 | 0.838 | 0.168 | 7.249 | 33.523 | 4.6 | 0.21 | 35 | 0.02 | 3500 |
| -Капуста свежая | 50 | 36.8 | 0.662 | 0.037 | 1.73 | 9.936 | 16.5 | 0.15 | 15.8 | 0 | 20000 |
| -Свекла | 50 | 36.8 | 0.552 | 0.037 | 3.68 | 15.456 | 10 | 0.28 | 0 | 0 | 0 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Чеснок | 3 | 2.55 | 0.166 | 0.013 | 0.762 | 3.799 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Томат-паста | 5 | 5 | 0.24 | 0 | 0.95 | 4.95 | 3.9 | 0 | 0 | 0.01 | 3000 |
| -Соль | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Говядина 1 кат. | 40 | 18.6 | 3.46 | 2.976 | 0 | 40.548 | 0 | 0 | 38 | 0.02 | 0 |
| -Сахар | 2 | 2 | 0 | 0 | 1.996 | 7.58 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| -Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | - |
| Выход с учётом кулинарной обработки |  | 200 | 6.213 | 6.985 | 17.488 | 154.833 | 51 | 0.7 | 94.65 | 0.11 | 27340 |

**Технология приготовления**: Борщ варят на костно-мясном бульоне, затем когда мясо сварится добавляем в бульон овощи: нашинкованную капусту, очищенный и нарезанный кубиками картофель. Отдельно пассируем овощи: лук, морковь, свеклу на растительном масле в течение 20-30 минут ,добавляем в пассировку томат-пасту. Затем, когда пассировка готова, добавляем её в общую массу. За 10-15 минут до окончания варки посолить, за несколько минут до готовности положить в борщ сметану

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Каша манная на молоке**  **Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Масло сливочное | 5 | 5 | 0.025 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 150 | 142.5 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 170 | 0.1 | 50 | 0.01 | 1550 |
| -Манка | 30 | 30 | 3.059 | 0.297 | 20.166 | 97.416 | 0 | 0 | 25 | 0.03 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 190 | 200 | 7.074 | 7.985 | 31.894 | 227.866 | 170.7 | 0.11 | 75 | 0.04 | 1550 |

**Технология приготовления:** Доводим до кипения молоко. Засыпаем в него, постоянно помешивая манную крупу (следим за тем, чтобы не было катушек во время варки),сахар. После того, когда каша сварится добавляем в неё сливочное масло.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Суп пшённый на костно-мясном бульоне со сметаной Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Картофель | 70 | 48.888 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 4.9 | 0.2 | 40.5 | 0.02 | 5000 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Пшено | 7 | 7 | 0.797 | 0.229 | 4.608 | 24.116 | 1.05 | 0 | 21.9 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Соль | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Говядина 1 кат. | 40 | 18.6 | 3.46 | 2.976 | 0 | 40.548 | 0 | 0 | 38 | 0.02 | 0 |
| -Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 141 | 200 | 5.53 | 6.157 | 14.187 | 133.825 | 21.95 | 0.26 | 106.3 | 0.095 | 5840 |

**Технология приготовления**: Перебранное и хорошо промытое пшено всыпаем вместе с картофелем в мясной бульон. Пассируем отдельно овощи: лук, морковь на растительном масле. Затем пассировку добавляем в общую массу, солим. За несколько минут до готовности кладём сметану в суп. Перед подачей положить сливочное масло.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Суп пшённый с курицей со сметаной Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Картофель | 70 | 48.888 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 4.9 | 0.2 | 40.5 | 0.02 | 5000 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Пшено | 7 | 7 | 0.797 | 0.229 | 4.608 | 24.116 | 1.05 | 0 | 21.9 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Соль | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Курица | 60 | 24.244 | 4.412 | 4.461 | 0.17 | 58.428 | 0 | 0 | 34 | 0 | 0 |
| -Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 161 | 200 | 6.482 | 7.642 | 14.357 | 151.705 | 23.4 | 0.28 | 102.3 | 0.08 | 6265 |

**Технология приготовления**: Перебранное и хорошо промытое пшено всыпаем вместе с картофелем в мясной бульон. Пассируем отдельно овощи: лук, морковь на растительном масле. Варёное куриное мясо отделяем от костей и засыпаем в бульон. Затем пассировку добавляем в общую массу, солим. За несколько минут до готовности кладём сметану в суп. Перед подачей положить сливочное масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Салат из бурака** **Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Свекла | 100 | 80 | 0.8 | 0 | 5.6 | 26.4 | 20 | 0.8 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 102 | 80 | 0.8 | 1.998 | 5.6 | 44.38 | 20 | 0.8 | 0 | 0 | 0 |

**Технология приготовления:** Свеклу хорошо помыть, поставить варить на медленный огонь до готовности. Затем почистить и протереть, перемешать с добавлением растительного масла.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Суп- уха Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Рыба | 100 | 50 | 6.5 | 0.1 | 0 | 27.5 | 19.5 | 0.1 | 31 | 0 | 0 |
| -Картофель | 70 | 48.888 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 4.9 | 0.2 | 40.5 | 0.02 | 5000 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Пшено | 7 | 7 | 0.797 | 0.229 | 4.608 | 24.116 | 1.05 | 0 | 21.9 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Соль | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 196 | 200 | 8.425 | 2.531 | 14.037 | 112.777 | 38.15 | 0.37 | 96.5 | 0.08 | 6265 |

**Технология приготовления**: Перебранное и хорошо промытое пшено всыпаем вместе с картофелем в мясной бульон. Пассируем отдельно овощи: лук, морковь на растительном масле. Варёное куриное мясо отделяем от костей и засыпаем в бульон. Затем пассировку добавляем в общую массу, солим. Перед подачей положить сливочное масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия:Оладья с сахаром Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Мука | 55 | 55 | 5.665 | 0.605 | 37.95 | 183.7 | 42.9 | 1.75 | 300 | 13.4 | 2648 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.166 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 30 | 30 | 0.84 | 0.75 | 1.41 | 15.6 | 38.3 | 0.05 | 16.6 | 0 | 333.3 |
| -Дрожжи | 2 | 2 | 0.25 | 0.008 | 0.166 | 1.7 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 98.166 | 120 | 6.782 | 6.668 | 44.548 | 267.941 | 83.05 | 1.86 | 324.1 | 13.42 | 2981 |

**Технология приготовления**:В подогретое молоко добавить соль,сахар,яйца,дрожжи,всё хорошо перемешать,добавить муку.Тесто должно стоять в тепле минут 40.После того как тесто подошло развести его молоком и выпекать на растительном масле с двух сторон.Перед подачей посыпать сахаром И полить сливочным маслом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Ленивые голубцы Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Говядина 1 кат. | 60 | 38.412 | 7.145 | 6.146 | 0 | 83.738 | 0 | 0 | 75 | 0.04 | 0 |
| -Лук репчатый | 10 | 6.72 | 0.094 | 0 | 0.612 | 2.755 | 2.9 | 0.04 | 0 | 0.01 | 12000 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Рис | 10 | 10 | 0.693 | 0.099 | 7.069 | 32.67 | 0.97 | 0.1 | 16.7 | 0 | 333 |
| -Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Капуста свежая | 60 | 44.16 | 0.795 | 0.044 | 2.076 | 11.923 | 15.1 | 0.15 | 16.4 | 0 | 1150 |
| -Томат-паста | 5 | 5 | 0.24 | 0 | 0.95 | 4.95 | 3.9 | 0 | 0 | 0.01 | 3000 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 151.166 | 110.436 | 8.974 | 9.293 | 10.707 | 163.097 | 24.02 | 0.34 | 110.6 | 0.08 | 16483 |

**Технология приготовления:** Рис отварить,остудить.Капусту нашинковать,отварить.Говядину промыть порезать на небольшие кусочки, почистить лук и всё прокрутить через мясорубку. Затем всё смешать, добавить яйца и соль, взвесить, разделить на необходимое кол-во котлет ,разделать их и положить на противень. Поставить в духовой шкаф и запекать до готовности. В готовом виде они должны быть пышными и при проколе выделять светлый сок.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия:Суп перловый с курицей Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Курица | 60 | 24.244 | 4.412 | 4.461 | 0.17 | 58.428 | 0 | 0 | 34 | 0 | 0 |
| Картофель | 70 | 49 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 6.9 | 0.32 | 52.5 | 0.03 | 5250 |
| Перловка | 10 | 10 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 0 | 0 | 29.9 | 0.01 | 0 |
| Лук | 5 | 4.2 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Морковь | 10 | 8 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| Масло растит. | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масло слив. | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Сметана | 10 | 10 | 0.29 | 1.5 | 0.3 | 16 | 9.5 | 0.02 | 5.5 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 174 | 200 | 5.897 | 11.463 | 10.237 | 166.887 | 28.35 | 0.4 | 125 | 0.095 | 6090 |

**Технология приготовления:** Перебранную и хорошо промытую перловку варим до готовности отдельно,зетем всыпаем вместе с картофелем в мясной бульон. Пассируем отдельно овощи: лук, морковь на растительном масле. Варёное куриное мясо отделяем от костей и засыпаем в бульон. Затем пассировку добавляем в общую массу, солим. За несколько минут до готовности кладём сметану в суп. Перед подачей положить сливочное масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия:Молочный гречневый суп Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Гречка | 10 | 10 | 1.33 | 0.33 | 6.148 | 33.165 | 2.91 | 0.07 | 47.14 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 5 | 5 | 0.025 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 150 | 150 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 170 | 0.1 | 50 | 0.01 | 1550 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 170 | 200 | 5.345 | 8.018 | 17.876 | 163.615 | 173.61 | 0.18 | 97.14 | 0.01 | 1550 |

**Технология приготовления:** Доводим до кипения молоко, засыпаем в него гречку и сахар. Варим до готовности, затем добавляем в него

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия:Гуляш из курицы Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Кура | 60 | 24.244 | 4.412 | 4.461 | 0.17 | 58.428 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| -Мука | 5 | 5 | 0.515 | 0.055 | 3.45 | 16.7 | 0.14 | 0.1 | 10 | 0.005 | 0 |
| -Морковь | 10 | 8 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Лук | 5 | 4.2 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Соус томатный | 5 | 5 | 0.24 | 0 | 0.95 | 4.95 | 3.9 | 0 | 0 | 0.01 | 3000 |
| -Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 88 | 49.444 | 5.317 | 4.524 | 5.541 | 84.149 | 15.29 | 0.15 | 53.1 | 0.07 | 3840 |

**Технология приготовления:** Варёное куриное мясо разделить на кусочки,выложить в кипящий бульон,затем добавить морковь,соль лук,соус томатный и тушить.Муку смешать с водой и постепенно вводить в гуляш ,помешивая.Варить 20 минут.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Печёночные оладья в соусе \_ Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
|  |  | г |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -Печень говяжья | 80 | 61.752 | 11.054 | 2.285 | 0 | 64.84 | 0 | 5.2 | 210.2 | 0 | 0 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Мука | 5 | 5 | 0.515 | 0.055 | 3.45 | 16.7 | 0.15 | 0.1 | 101 | 0.05 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Манка | 60 | 24.244 | 4.412 | 4.461 | 0.17 | 58.428 | 0 | 0 | 10 | 0.01 | 0 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Лук | 10 | 6.72 | 0.094 | 0 | 0.612 | 2.755 | 2.3 | 0.03 | 0 | 0.01 | 880 |
| -Соус томатный | 5 | 5 | 0.24 | 0 | 0.95 | 4.95 | 3.9 | 0 | 0 | 0.01 | 3000 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 172.166 | 80 | 16.425 | 8.814 | 5.847 | 168.437 | 17.3 | 5.41 | 326.8 | 0.15 | 4295 |

**Технология приготовления:** Печень помыть,нарезать кусочками,прокрутить через мясорубку,добавить соль.На разогретую сковороду выкладывать оладья и обжарить с двух сторон.Оладья положить на противень и залить бульоном,поставить в духовой шкаф на 20 минут.В кипящую воду добавить моровь,соль лук,затем соус томатный и тушить.Муку смешать с водой и постепенно вводить в соус,помешивая.Перед подачей оладья полить соусом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия:Салат из огурцов Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Огурцы | 50 | 40 | 0.29 | 0 | 0.74 | 4.2 | 5.2 | 0.12 | 0 | 0 | 1800 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 53 | 43 | 0.29 | 2.997 | 0.74 | 31.17 | 5.2 | 0.12 | 0 | 0 | 1800 |

**Технология прииготовления:** Огурцы помыть,нарезать небольшими кусочками,посолить.Перед подачей полить растительным маслом

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Компот из красной смородины Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Нетто, г |  | Пищевые вещества |  | Мин.вещества,мг | Витамины, мг |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Красная смородина | 10 | 10 | 0.08 | 0 | 0.91 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2700 |
| - Сахар | 9 | 9 | 0 | 0 | 8.9 | 36.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 19 | 24 | 0.5 | 0 | 9.81 | 40.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2700 |

**Технология приготовления:** В кипящую воду засыпать смородину и сахар, довести до кипения.Варить 10 минут.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Компот из чёрной смородины Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Чёрная смородина | 10 | 10 | 0.08 | 0 | 0.17 | 5.1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 29100 |
| - Сахар | 9 | 9 | 0 | 0 | 8.9 | 36.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 19 | 24 | 0.5 | 0 | 9.07 | 41.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 29100 |

**Технология приготовления:** В кипящую воду засыпать смородину и сахар, довести до кипения.Варить 10 минут.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Компот из вишни Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Вишня | 10 | 10 | 0.08 | 0 | 1.13 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 29100 |
| - Сахар | 9 | 9 | 0 | 0 | 8.9 | 36.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 19 | 24 | 0.5 | 0 | 10.03 | 41.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 29100 |

**Технология приготовления:** В кипящую воду засыпать смородину и сахар, довести до кипения.Варить 10 минут.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Компот из яблок Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Яблоко | 10 | 8 | 0.04 | 0 | 0.93 | 4 | 0.6 | 0.04 | 0 | 0 | 644 |
| - Сахар | 9 | 9 | 0 | 0 | 8.9 | 36.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 19 | 17 | 0.5 | 0 | 9.83 | 40.5 | 0.6 | 0 | 0 | 0 | 644 |

**Технология приготовления:** В кипящую воду засыпать яблоки и сахар, довести до кипения.Варить 10 минут.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Пирожки с яблоками Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Мука | 55 | 55 | 5.665 | 0.605 | 37.95 | 183.7 | 42.9 | 1.75 | 300 | 13.4 | 2648 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.166 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 30 | 30 | 0.84 | 0.75 | 1.41 | 15.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Дрожжи | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Яблоко | 10 | 8 | 0.04 | 0 | 0.93 | 4 | 0.6 | 0.04 | 0 | 0 | 644 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 108.166 | 120 | 6.572 | 6.66 | 45.312 | 270.241 | 46.5 | 1.9 | 344.9 | 13.44 | 3292 |

**Технология приготовления** :Тесто выкладывают на подготовленный стол ,отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг. Закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем формируем шарики, даём им постоять 5-6 мин. раскатываем круглые лепёшки. Кладём яблоки и защипываем края, придавая пирожку форму лодочки .Укладываем на противень и выпекаем.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида**

**«МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Рисовый гарнир\_ Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Рис | 45 | 45 | 3.118 | 0.445 | 31.809 | 147.015 | 3.6 | 0.36 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 49 | 49 | 3.138 | 3.745 | 31.841 | 176.935 | 4.3 | 0.37 | 0 | 0 | 0 |

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть, всыпать в подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности.Перед подачей полить сливочным маслом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия:Суп перловый с мясом Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Говядина 1 кат. | 100 | 73.3 | 11 | 5.13 | 0 | 96.02 | 0 | 0 | 133 | 0.07 | 0 |
| Картофель | 70 | 49 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 6.9 | 0.32 | 52.5 | 0.03 | 5250 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Перловка | 10 | 10 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 0 | 0 | 29.9 | 0.01 | 0 |
| Лук | 5 | 4.2 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Морковь | 10 | 8 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| Масло растит. | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масло слив. | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Сметана | 10 | 10 | 0.29 | 1.5 | 0.3 | 16 | 9.5 | 0.02 | 5.5 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 214 | 200 | 12.485 | 12.132 | 10.067 | 204.479 | 28.35 | 0.4 | 224 | 0.165 | 6090 |

**Технология приготовления:** Перебранную и хорошо промытую перловку варим до готовности отдельно,зетем всыпаем вместе с картофелем в мясной бульон. Пассируем отдельно овощи: лук, морковь на растительном масле. Варёную говядину отделяем от костей и засыпаем в бульон. Затем пассировку добавляем в общую массу, солим. За несколько минут до готовности кладём сметану в суп. Перед подачей положить сливочное масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Щи свежие с курицей со сметаной Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Кура | 60 | 24.244 | 4.412 | 4.461 | 0.17 | 58.428 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| -Картофель | 60 | 41.904 | 0.838 | 0.168 | 7.249 | 33.523 | 4.6 | 0.21 | 35 | 0.02 | 3500 |
| -Капуста свежая | 60 | 44.16 | 0.795 | 0.044 | 2.076 | 11.923 | 20 | 0.14 | 22 | 0 | 12000 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | 0 |
| -Чеснок | 3 | 2.55 | 0.166 | 0.013 | 0.762 | 3.799 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Томат-паста | 5 | 5 | 0.24 | 0 | 0.95 | 4.95 | 3.9 | 0 | 0 | 0.01 | 3000 |
| -Соль | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 213 | 200 | 6.746 | 8.441 | 12.328 | 151.664 | 44.5 | 0.41 | 102.9 | 0.085 | 19340 |

**Технология приготовления:** Сварить до готовности курицу и отделить от костей. Лук и морковь пассировать с растительным маслом, добавить томат-пасту. Капусту нашинковать и засыпать в бульон, сварить, затем лук и морковь переложить в капусту. Добавить мясо,порезанный картофель и посолить. За несколько минут до готовности, кладём сметану в щи.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Гречневый гарнир\_ Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Гречка | 45 | 45 | 4.05 | 0.9 | 27.9 | 140.4 | 17.55 | 0.45 | 221.9 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 49 | 49 | 9.5 | 2.3 | 60.4 | 300 | 71.9 | 0.73 | 130 | 0.07 | 11000 |

**Технология приготовления:** Гречку перебрать, промыть, всыпать в подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности.Перед подачей полить сливочным маслом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :\_Картофель тушённый с мясом Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Кура | 60 | 24.244 | 4.412 | 4.461 | 0.17 | 58.428 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| Картофель | 70 | 49 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 6.9 | 0.32 | 52.5 | 0.03 | 5250 |
| Лук | 5 | 4.2 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Морковь | 10 | 8 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| Масло растит. | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масло слив. | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 154 | 160 | 5.56 | 9.963 | 9.631 | 149.509 | 18.85 | 0.38 | 95.6 | 0.085 | 6090 |

**Технология приготовления:** Варим до готовности мясо. Картофель нарезаем кубиками и ставим варить ,мясо варёное нарезаем кусочками и добавляем в картофель, добавляем лук, морковь, соль и слив. масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия:Суп гороховый на костно-мясном бульоне Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Говядина 1 кат. | 40 | 18.6 | 3.46 | 2.976 | 0 | 40.548 | 0 | 0 | 38 | 0.02 | 0 |
| -Картофель | 70 | 48.888 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 4.9 | 0.2 | 40.5 | 0.02 | 5000 |
| -Горох | 25 | 25 | 5.692 | 0.396 | 14.256 | 79.942 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Соль | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 155 | 200 | 10.28 | 6.573 | 23.685 | 190.641 | 16.15 | 0.25 | 81.6 | 0.095 | 5840 |

**Технология приготовления:** Говядину сварить, нарезать кусочками. Перебранный промытый лущёный горох варить 2-3 часа, затем добавить пассированные лук, морковь, мелко нарезанный картофель ,мясо в бульон. Варить до готовности, за 5-10 минут посолить. При раздаче в суп положить сливочное масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия:Суп рисовый со сметаной Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | | |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Говядина 1 кат. | 40 | 18.6 | 3.46 | 2.976 | 0 | 40.548 | 0 | 0 | 38 | 0.02 | 0 |
| Картофель | 70 | 49 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 6.9 | 0.32 | 52.5 | 0.03 | 5250 |
| Рис | 10 | 10 | 0.8 | 0.01 | 8.6 | 31.6 | 0.1 | 0.1 | 29.9 | 0.01 | 0 |
| Лук | 5 | 4.2 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Морковь | 10 | 8 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| Масло растит. | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масло слив. | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сметана | 10 | 10 | 0.29 | 1.5 | 0.3 | 16 | 9.5 | 0.02 | 5.5 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 154 | 200 | 5.698 | 9.988 | 18.361 | 179.229 | 28.45 | 0.5 | 129 | 0.115 | 6090 |

**Технология приготовления:** Перебранную и хорошо промытую перловку варим до готовности отдельно,зетем всыпаем вместе с картофелем в мясной бульон. Пассируем отдельно овощи: лук, морковь на растительном масле. Варёную говядину отделяем от костей и засыпаем в бульон. Затем пассировку добавляем в общую массу, солим. За несколько минут до готовности кладём сметану в суп. Перед подачей положить сливочное масло

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :ПиСдобная булочка** **Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Мука | 55 | 55 | 5.665 | 0.605 | 37.95 | 183.7 | 42.9 | 1.75 | 300 | 13.4 | 2648 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.166 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 30 | 30 | 0.84 | 0.75 | 1.41 | 15.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Дрожжи | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинар | 108.166 | 110 | 6.532 | 6.66 | 44.382 | 266.241 | 45.9 | 1.86 | 344.9 | 13.44 | 2648 |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Молоко Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г | Пищевые вещества | | | |  | Мин.вещества,мВгитамины, мг | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Молоко | 150 | 150 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 200 | 0.2 | 70 | 0.01 | 1150 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 150 | 150 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 200 | 0.2 | 70 | 0.01 | 1150 |

**Технология приготовления :**Молоко довести до кипения, остудить..

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Рыба тушенная с овощами Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г | Пищевые вещества | | | |  | Мин.вещества,мВгитамины, мг | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Рыба | 110 | 79.2 | 8.704 | 0.493 | 0 | 39.413 | 20 | 0.12 | 31.8 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Лук | 10 | 6.72 | 0.094 | 0 | 0.612 | 2.755 | 2.3 | 0.03 | 0 | 0.01 | 880 |
| -Соус томатный | 5 | 5 | 0.24 | 0 | 0.95 | 4.95 | 3.9 | 0 | 0 | 0.01 | 3000 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 173.166 | 90 | 9.141 | 3.498 | 2.227 | 76.781 | 36 | 0.18 | 34.9 | 0.07 | 4295 |

**Технология приготовления:** Тщательно вымыть рыбное филе нарезать мелкими кусочками, тушить при среднеей теспературе, натереть морковь, порезать мелко лук, все пассировать с томатным соусом. В рыбу добавить овощи. Все тушить до готовности, добавить соль.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Тава-Кебаб Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г | Пищевые вещества | | | |  | Мин.вещества,мВгитамины, мг | | | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Говядина 1 кат. | 100 | 62 | 7.145 | 6.146 | 0 | 83.738 | 0 | 0 | 75 | 0.04 | 0 |
| -Лук репчатый | 10 | 6.72 | 0.094 | 0 | 0.612 | 2.755 | 2.9 | 0.04 | 0 | 0.01 | 12000 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| Молоко 2,5 % | 7 | 7 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 200 | 0.2 | 70 | 0.01 | 1150 |
| -Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Яйцо | 40 | 40 | 0.044 | 0.04 | 0.002 | 0.546 | 38.4 | 1.66 | 75 | 0.2 | 0 |
| Молоко 2,5 % | 30 | 30 | 0.84 | 0.75 | 1.41 | 15.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 193.166 | 80 | 12.12 | 13.503 | 8.722 | 203.8 | 242.45 | 1.95 | 222.5 | 0.28 | 13150 |

**Технология приготовления:**В измельченное мясо добавляют яйцо, соль, молоко, вымешивают и разделывают в

виде биточков по 1 шт.на порцию, запекают в духовом шкафу с температурой 250-280 С в течение 20-25 минут, заем заливают яично-молочной смес затем заливают яично-молочной смесью и запекают до готовноси в течение 10 минут.

Готовый таба-кебаб нарезают на порции и подают с гарниром.Оптимальная температура 65 С

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :ПиВатрушка с творогом Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Творог 9% | 20 | 20 | 3.6 | 0.2 | 0.2 | 16.2 | 62.6 | 0.2 |  |  |  |
| -Мука | 55 | 55 | 5.665 | 0.605 | 37.95 | 183.7 | 42.9 | 1.75 | 300 | 13.4 | 0 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.166 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 30 | 30 | 0.84 | 0.75 | 1.41 | 15.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 500 |
| -Дрожжи | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинар | 108.166 | 110 | 10.132 | 4.862 | 44.582 | 264.461 | 108.5 | 2.06 | 344.9 | 13.44 | 500 |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Суфле куриное Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Яйцо | 40 | 40 | 0.044 | 0.04 | 0.002 | 0.546 | 38.4 | 1.66 | 75 | 0.2 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко | 50 | 50 | 1.4 | 1.25 | 2.35 | 26 | 57.5 | 0.08 | 25 | 0.01 | 500 |
| -Масло растительное | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Грудка куриное | 100 | 80 | 4.412 | 4.461 | 0.17 | 76.3 | 0 | 0 | 34 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 196 | 110 | 5.876 | 11.049 | 2.554 | 150.746 | 96.6 | 1.75 | 134 | 0.21 | 500 |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Рулет из говядины с яйцом Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г | Пищевые вещества | | |  |  | Мин.вещества,мВгитамины, мг | | | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| -Говядина 1 кат. | 100 | 73.3 | 7.145 | 6.146 | 0 | 83.738 | 0 | 0 | 75 | 0.04 | 0 |
| -Лук репчатый | 10 | 6.72 | 0.094 | 0 | 0.612 | 2.755 | 2.9 | 0.04 | 0 | 0.01 | 12000 |
| -Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный | 10 | 10 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 9 | 0.07 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 126.332 | 80 | 9.563 | 10.057 | 15.552 | 192.245 | 11.2 | 0.56 | 88.9 | 0.16 | 12000 |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Каша гречневая на молоке Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г | Пищевые вещества | | |  |  | Мин.вещества,мВгитамины, мг | | | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Гречневая крупа | 30 | 30 | 2.7 | 0.6 | 1.674 | 1.872 | 8.25282 | 0.01872 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 5 | 5 | 0.025 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.9 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| -Сахар | 5 | 5 | 0 | 0 | 4.99 | 18.95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Молоко 2,5% | 150 | 150 | 3.99 | 3.563 | 6.698 | 74.1 | 170 | 0.1 | 50 | 0.01 | 1550 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 190 | 180 | 6.715 | 8.288 | 13.402 | 132.322 | 179.153 | 0.12872 | 50 | 0.01 | 1550 |

**Технология приготовления:** Доводим молоко до кипения ,засыпаем овсяные хлопья, сахар и соль. Варить 20 мин.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия Суп овощной с курицей со сметаной гренками Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г | Пищевые вещества | | |  |  | Мин.вещества,мВгитамины, мг | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Картофель | 60 | 41.904 | 0.838 | 0.168 | 7.249 | 33.523 | 5 | 0.22 | 45.5 | 0.02 | 5000 |
| -Капуста свежая | 60 | 44.16 | 0.795 | 0.044 | 2.076 | 11.923 | 15.1 | 0.15 | 16.4 | 0 | 1150 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | 0 |
| -Соль | 2 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| -Зеленый горошек | 20 | 20 | 0.416 | 0.026 | 0.845 | 5.2 | 2.2 | 0 | 92 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 | 2.31 | 0.9 | 14.94 | 78.6 | 6 | 0.42 | 9 | 0.07 | 0 |
| -Кура | 60 | 26.352 | 4.796 | 4.849 | 0.184 | 63.508 | 0 | 0 | 49 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 245 | 200 | 9.47 | 13.042 | 26.447 | 261.715 | 44.3 | 0.85 | 217.8 | 0.145 | 6990 |

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Рисовый гарнир с подливой\_ Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Рис | 45 | 45 | 3.118 | 0.445 | 31.809 | 147.015 | 3.6 | 0.36 | 0 | 0 | 0 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Томат-паста | 5 | 5 | 0.24 | 0 | 0.95 | 4.95 | 3.9 | 0 | 0 | 0.01 | 3000 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 0.6 | 0.06 | 2.28 | 21.9 | 0.32 | 0.02 | 2.18 | 0.06 |  |
| -Соль | 2 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 80 | 80 | 4.148 | 10.11 | 36.074 | 264.746 | 19.77 | 0.44 | 5.28 | 0.125 | 3840 |

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть, всыпать в подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности.Перед подачей полить сливочным маслом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ» г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование издеСуп с макаронами и сметаной**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Наименов | аНетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,м | | Витамины, мг | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Говядина 1 кат. | 40 | 18.6 | 3.46 | 2.976 | 0 | 40.548 | 0 | 0 | 38 | 0.02 | 0 |
| Картофель | 70 | 49 | 0.978 | 0.196 | 8.458 | 39.11 | 6.9 | 0.32 | 52.5 | 0.03 | 5250 |
| Лук | 5 | 4.2 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| Морковь | 10 | 8 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| Вермишель | 10 | 10 | 4.68 | 0.48 | 31.4 | 151.6 | 8.8 | 0.48 | 0 | 0.02 | 0 |
| Масло растит. | 2 | 2 | 0 | 1.998 | 0 | 17.98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масло слив. | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинар | 139.166 | 200 | 9.288 | 8.958 | 40.861 | 283.229 | 27.65 | 0.86 | 93.6 | 0.125 | 6090 |

Технология приготовления: В бульоне варим мясо. Отдельно пассируем овощи: лук и морковь на растит. масле. В небольшой кастрюльке замешива

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Запеканка с макаронами и курицей Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г | Пищевые вещества | | | |  | Мин.вещества,мгВитамины, мг | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Макароны | 40 | 40 | 4.68 | 0.48 | 31.4 | 151.6 | 8.8 | 0.48 | 0 | 0.02 | 0 |
| Грудка куриная | 60 | 24.244 | 4.412 | 4.461 | 0.17 | 58.428 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| Сыр | 6.4 | 6 | 1.08 | 1.53 | 0.19 | 19.45 | 53.1 | 0.07 | 1.7 | 0.02 | 0 |
| Соль | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.091 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0.024 | 4.125 | 0.04 | 37.4 | 0.9 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 114.566 | 90 | 10.203 | 10.603 | 31.8 | 266.969 | 63.95 | 0.61 | 44.15 | 0.06 | 0 |

**Технология приготовления** :В кипящую воду засыпать вермишель и солить. Варить до готовности, затем откинуть и полить сливочным маслом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия :Перловый гарнир с подливой\_ Номер рецептуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г |  | Пищевые вещества | |  |  | Мин.вещества,мг | | Витамины, мг | |  |
|  | Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Перловка | 10 | 10 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 0 | 0 | 29.9 | 0.01 | 0 |
| -Лук репчатый | 5 | 3.36 | 0.047 | 0 | 0.306 | 1.378 | 1.45 | 0.02 | 0 | 0.005 | 425 |
| -Морковь | 10 | 7.92 | 0.103 | 0.008 | 0.665 | 2.693 | 9.8 | 0.03 | 3.1 | 0.05 | 415 |
| -Томат-паста | 5 | 5 | 0.24 | 0 | 0.95 | 4.95 | 3.9 | 0 | 0 | 0.01 | 3000 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 0.6 | 0.06 | 2.28 | 21.9 | 0.32 | 0.02 | 2.18 | 0.06 |  |
| -Соль | 2 | 3 | 0 | 2.997 | 0 | 26.97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло растительное | 3 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| -Масло сливочное | 4 | 4 | 0.02 | 3.3 | 0.032 | 29.92 | 0.7 | 0.01 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 45 | 80 | 1.077 | 9.665 | 4.571 | 119.109 | 16.17 | 0.08 | 35.18 | 0.135 | 3840 |

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть, всыпать в подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности.Перед подачей полить сливочным маслом.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение** **детский сад общеразвивающего вида «МАЛЫШ»** **г. Усмани Липецкой области**

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Рыба, рубленная со сметане Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г | Пищевые вещества | | | | Мин.вещества,мг Витамины, мг | | | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| -Рыба | 140 | 110 | 8.704 | 0.493 | 0 | 139.413 | 20 | 0.12 | 31.8 | 0 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | 0 |
| Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.26 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Крахмал | 5 | 5 | 0.04 | 0 | 4.03 | 16.65 | 1.05 | 0.04 | 0 | 0 | 0 |
| -Соль | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 151.166 | 121.144 | 8.896 | 1.25 | 4.18 | 164.323 | 26.95 | 0.22 | 37 | 0.02 | 0 |

**Технология приготовления:** Рыбу отделяем от костей ,режим на кусочки, добавляем крахмал, соль, яйцо, сметану, все перемешиваем, даем постоять 30 мин. , выкладываем на лист в форме оладьев, запекаем в духовом шкажу при температуре 220. Подавать с гарниром.

Правила подачи: При отпуске на тарелке аккуратно укладывается гарнир и рядом размещают рыбу,запеченную в форме оладьев. Гарниры-, каши рассыпчатые, картофельное пюре, подлива, макароны отварные

Оптимальная температура подачи 65 С

Органолептиче кая оценка:

Внешний вид-блюдо в види оладьев, с равномерной румяной, мягкой корочкой без трещин. Вкус, запах-приятный,умеренно соленый.с ароматом лука

Консинстенция -в меру плотная.сочная.однородная.

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование изделия: Курица, рубленная со сметане Номер рецептуры\_\_\_ Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Нетто, г | Пищевые вещества | | | | Мин.вещества,мг Витамины, мг | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер.ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| Грудка куриная | 120 | 110 | 4.412 | 4.461 | 0.17 | 158.428 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -Сметана 15% | 5 | 5 | 0.145 | 0.75 | 0.15 | 8 | 4.75 | 0.01 | 2.75 | 0 | 0 |
| Яйцо | 0.166 | 0.144 | 0.007 | 0.007 | 0 | 0.26 | 1.15 | 0.05 | 2.45 | 0.02 | 0 |
| -Крахмал | 5 | 5 | 0.04 | 0 | 4.03 | 16.65 | 1.05 | 0.04 | 0 | 0 | 0 |
| -Соль | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход с учётом кулинарной обработки | 131.166 | 121.144 | 4.604 | 5.218 | 4.35 | 183.338 | 6.95 | 0.1 | 45.2 | 0.02 | 0 |  |

**Технология приготовления:** Грудку куриную отделяем от костей , кожи, режим на кусочки, добавляем крахмал, соль, яйцо, яйцо, сметану.все перемешиваем.даем постоять 30 мин, выкладываем на лист в форме оладьев и запекаем в

духовом шкафу при температуре 220 С.Подавать блюдо с гарниром.

Правила подачи: При отпуске на тарелке аккуратно укладывается гарнир и рядом размещают рыбу,запеченную в форме оладьев. Гарниры-, каши рассыпчатые, картофельное пюре, подлива, макароны отварные

Оптимальная температура подачи 65 С

Органолептиче кая оценка:

Внешний вид-блюдо в види оладьев, с равномерной румяной, мягкой корочкой без трещин. Вкус, запах-приятный,умеренно соленый.с ароматом лука

Консинстенция -в меру плотная.сочная.однородная.

сью и запекают

аем муку с яйцом и чайной ложкой добавляем в общую массу. Постепенно кладём картофель ,соль и слив. масло.