

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 27 «Микки-Маус»
(МБДОУ № 27 «Микки-Маус»)**

П Р И К А З

«27» 05 2022

№ 2022-11-157/2

г. Сургут

Об утверждении технологических карт
для детей от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет
по приготовлению холодных и горячих
блюд для организации питания

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.3.590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях качественной организации горячего питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 27 «Микки-Маус» (далее по тексту - МБДОУ № 27 «Микки-Маус») и обеспечения работников пищеблока необходимой информацией, содержащей рецептуры и технологию приготовления холодных и горячих блюд

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Технологические карты для детей от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет по приготовлению холодных и горячих блюд для организации питания воспитанников МБДОУ № 27 «Микки-Маус» согласно приложению.
2. Работникам пищеблока строго соблюдать правила технологии приготовления блюд и изделий, последовательность технологических процессов, температурные режимы приготовления и отпуска, органолептические показатели продукции.
3. Назначить ответственными лицами за осуществление контроля по выполнению п. 2 настоящего приказа:
 - корпус № 1 (пр-д Взлетный, д.9) - Миняйлук Ларису Анеатовну, шеф-повара (при её отсутствии лицо её замещающее);
 - корпус № 2 (ул. Озёрная, д. 1/1) - Шестак Елену Игоревну, шеф-повара (при её отсутствии лицо её замещающее).
4. Общий контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.Н. Ревнивцева

Приложение к приказу
от 27.05.2022 № ДС27-11-157/2

Технологические карты для детей от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет
по приготовлению холодных и горячих блюд для организации питания
воспитанников МБДОУ № 27 «Микки-Маус»

Салаты

№	Название блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептур
1.	Салат из капусты белокочанной	1	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина. -Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.- 410 с.
2.	Салат из редиса	12	
3.	Салат из редиса с огурцами	13	
4.	Салат из свежих огурцов с луком	15	
5.	Салат из солёных огурцов с луком	16	
6.	Салат из моркови	21	
7.	Салат из моркови и яблок	22	
8.	Салат из свёклы с солёными огурцами	31	
9.	Салат из свёклы с чесноком	34	
10.	Салат картофельный	38	
11.	Овощи свежие (порциями)	148	
12.	Овощи консервированные (порциями)	149	
13.	Икра кабачковая (промышленного производства)	150	
14.	Овощи консервированные отварные	157	

Супы

№	Название блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептур
1.	Борщ с капустой и картофелем	95	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.- 410 с
2.	Борщ с фасолью и картофелем	96	
3.	Свекольник	98	
4.	Рассольник Ленинградский	100	
5.	Щи из свежей капусты с картофелем	104	
6.	Суп картофельный	112	
7.	Суп картофельный с клецками	115	
8.	Суп из овощей	116	
9.	Суп крестьянский с крупой	118	
10.	Уха рыбацкая	120	
11.	Уха с крупой	121	
12.	Юшка картофельная	124	
13.	Суп - лапша домашняя	128	
14.	Суп с макаронными изделиями и картофелем	129	
15.	Суп картофельный с мясными фрикадельками	40	Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных ОУ/Сост. А.Я. Перевалов,В.Г. Новоселов.-Изд-е 2-ое испр.-Пермь,2001.-433 с.
16.	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	41	
17.	Борщ со сметаной и яйцом	Программное обеспечение «НоТ: учёт по питанию в ДДУ»	
18.	Свекольник с яйцом		
19.	Рябчик		

Каши молочные

№	Название блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептур
1.	Суп молочный с макаронными изделиями	139	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.-410 с.
2.	Суп молочный с крупой	140	
3.	Каша «Дружба»	229	
4.	Каша манная молочная жидкая	230	
5.	Каша пшеничная молочная жидкая	232	
6.	Каша кукурузная молочная жидкая	233	
7.	Каша из овсяных хлопьев «геркулес» жидкая	234	
8.	Каша пшенная молочная жидкая	235	
9.	Каша рисовая молочная жидкая	236	
10.	Каша манная молочная	98	Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных ОУ/Сост. А.Я. Перевалов,В.Г. Новоселов.-Изд-е 2-ое испр.-Пермь,2001.-433 с.
11.	Каша рисовая молочная жидкая	105	
12.	Каша молочная с тыквой	Программное обеспечение «НоТ: учёт по питанию в ДДУ»	

Блюда из яиц

№	Названия блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептур
1.	Яйцо вареное	267	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.-410 с.
2.	Омлет натуральный	268	
3.	Омлет с зелёным горошком	269	
4.	Омлет с мясом	274	
5.	Омлет с сыром	275	
6.	Драчена	278	

Блюда из творога

№	Название блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептур
1.	Сырники «Розовые»	Программное обеспечение «НоТ: учёт по питанию в ДДУ»	
2.	Сырники «Розовые» с изюмом		
3.	Запеканка из риса с творогом		
4.	Запеканка творожная с гречневой крупой		
5.	Запеканка творожная с пшеном		
6.	Запеканка творожная с рисом		
7.	Запеканка творожная с вермишелью		
8.	Вареники ленивые		
9.	Пудинг творожный с курагой (изюмом)		
10.	Пудинг творожный		
11.	Каша геркулесовая с творогом		
12.	Зразы творожные с изюмом		
13.	Запеканка творожная с морковью		
14.	Творог, припущенный (запеченный) со сметаной		
15.	Сырники		
16.	Запеканка с фруктами и творогом		
17.	Суфле морковно-творожное		
18.	Творожные ватрушки с курагой		
19.	Творог с молоком	280	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.-410 с.
20.	Пудинг из творога паровой	283	

Блюда из рыбы

№	Название блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептов
1.	Фрикадельки рыбные	146	Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина.- Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.- 410 с.
2.	Рыба отварная	295	
3.	Рыба припущенная	296	
4.	Суфле рыбное	303	
5.	Котлеты или биточки рыбные	307	
6.	Рыба, запеченная в сметанном соусе	311	
7.	Рыба, запеченная с картофелем под молочным соусом	312	
8.	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	313	

Блюда из мяса и мясопродуктов

№	Название блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептур
1.	Мясо тушенное	321	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.-410 с.
2.	Гуляш из отварной говядины	327	
3.	Бигус	329	
4.	Голубцы ленивые	333	
5.	Кнели из говядины	337	
6.	Котлеты из говядины	339	
7.	Суфле из отварной говядины	346	
8.	Тефтели из говядины с рисом - «ёжики»	350	
9.	Запеканка из печени с рисом	355	
10.	Печень говяжья по-строгановски	356	
11.	Печень, тушенная в соусе сметанном	359	
12.	Язык отварной	360	
13.	Сердце в соусе	361	
14.	Жаркое из сердца	362	
15.	Говядина, тушенная с капустой	371	

Блюда из птицы

№	Название блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептур
1.	Суфле из птицы	368	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина. -Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.-410 с.
2.	Суфле из птицы с рисом	369	
3.	Плов из отварной птицы	375	
4.	Рагу из птицы	376	
5.	Плов с индейки	Программное обеспечение «НоТ: учёт по питанию в ДДУ»	
6.	Птица тушеная в соусе с овощами		

Гарниры

№	Название блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептур
1.	Картофель отварной с маслом	152	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.-410 с.
2.	Картофель, тушеный с луком	172	
3.	Каша гречневая рассыпчатая	202	
4.	Рис с овощами	241	
5.	Плов из риса с курагой	242	
6.	Макаронные изделия отварные	256	
7.	Макароны отварные с сыром	259	
8.	Пюре картофельное	377	
9.	Рис припущенный	386	
10.	Пюре из гороха с маслом	389	
11.	Пюре из гороха с пассированным луком	390	
12.	Капуста тушеная с томатом	210	Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных ОУ/Сост. А.Я. Перевалов, В.Г. Новоселов. - Изд-е 2-ое испр.-Пермь, 2001.-433 с.

Соусы

№	Название блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептур
1.	Соус сметанный	408	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.-410 с.
2.	Соус сметанный натуральный	409	
3.	Соус сметанный с томатом и луком	411	
4.	Соус белый основной (на бульоне)	414	
5.	Соус красный основной	422	
6.	Соус клюквенный	435	

Напитки

№	Название блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептур
1.	Чай с сахаром	457	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.-410 с
2.	Чай с лимоном	459	
3.	Чай с молоком	460	
4.	Какао с молоком	462	
5.	Кофейный напиток	464	
6.	Кисель из апельсинов	477	
7.	Кисель из ягод свежих	479	
8.	Кисель из кураги	482	
9.	Кисель из повидла, джема, варенья	483	
10.	Компот из свежих плодов и ягод	486	
11.	Компот из яблок с лимоном	487	
12.	Компот из апельсинов с яблоками	488	
13.	Компот из смородины черной	490	
14.	Компот из ягод замороженных	491	
15.	Компот из яблок и ягод замороженных	492	
16.	Компот из плодов или ягод сушеных	494	
17.	Компот из смеси сухофруктов	495	
18.	Напиток из шиповника	496	
19.	Напиток клюквенный	497	
20.	Напиток брусничный	498	

Мучные кулинарные изделия, фарши

№	Название блюд	Номер технологической карты	Наименование сборника рецептур
1.	Тесто для ватрушек, пирогов, кулебяк и других кулинарных изделий	529	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/Сост. А.Я. Перевалова и Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь,2021.-410 с.
2.	Ватрушки с повидлом	530	
3.	Шанежка с картофелем	540	
4.	Булочка домашняя	542	
5.	Булочка дорожная	543	
6.	Булочка российская	544	
7.	Сдоба обыкновенная	545	
8.	Коржик молочный	547	
9.	Кекс «Столичный»	548	
10.	Фарш из свежей капусты	551, 552	
11.	Фарш из зеленого лука с яйцом	553	
12.	Фарш картофельный с луком	556	
13.	Фарш яблочный	564	
14.	Фарш рисовый с яйцом	565	
15.	Фарш творожный	566, 567	
16.	Фарш рыбный	570	
17.	Фарш рыбный с рисом	571	
18.	Пирожок с капустой	529+551,552	
19.	Пирожок с начинкой из зеленого лука с яйцом	529+553	
20.	Пирожок с картофелем и луком	529+556	
21.	Пирожок с яблочной начинкой	529+564	
22.	Пирожок с рисом и яйцом	529+565	
23.	Пирожок с творогом	529+566,567	

24.	Пирожок с рыбой	529+570	
25.	Пирожок с рыбой и рисом	529+571	
26.	Пирожок с печенью	Программное обеспечение «НоТ: учёт по питанию в ДДУ»	