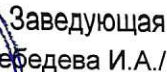


МЕНЮ

Ясли 12 часов

Университетского
Зонального
Краснодарского
государственного
университета
физико-математического
факультета
Института
физико-математических
наук
ЮФУ
2025

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 35/10	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 35/3/11	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 35/3/11	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 35/10	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 30/11	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 30/3/11	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 35/10	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 30/3/11	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 35/3/11	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 155	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 155	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО 30	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 155	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА" 150	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 155	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО 40	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ 155	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 155	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 155
ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180/6/7	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 120	КАКАО С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 100	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С САХАРОМ 180
		СЫР (ПОРЦИЯМИ) (аллергии) 15				СЫР (ПОРЦИЯМИ) (аллергии) 11			
		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180				КАКАО С МОЛОКОМ 180			
II Завтрак									
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ 150	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 150	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 150	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК АБРИКОСОВЫЙ 150	БАНАН СВЕЖИЙ 100	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 150
Обед									
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ 40	ПОМИДОР СВЕЖИЙ 40	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 40	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 40	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК 40	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ 40	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 40
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 150/10/10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 150/10/1	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 150/10/5	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 150/10/5	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 150/15	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ 150/10	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 150/10/5	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 150/10/5	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 150/10/5	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 150/10/5
СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ 60	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ 50/50	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 50/50	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ 60	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ 60	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ 60	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ 50	РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ 60	СУФЛЕ КУРИНОЕ 60
МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергии) 50	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 120	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 110	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергии) 50	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ 60	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергии) 50	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергии) 50	РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ) 150	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергии) 50	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергии) 50
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ 120	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 150	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ 150/10	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 120	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ 150	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 120	ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ 110	ЧАЙ С САХАРОМ 150/5	СОУС СМЕТАННЫЙ 20	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 120
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30	ЧАЙ С САХАРОМ 150/5	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК 150	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА 150	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ 150
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30			ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30		ЧАЙ С ЛИМОНОМ 158	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30
								ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30	
Полдник									
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 160	РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ 50	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 150	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 100	ПОМИДОР СВЕЖИЙ 50	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ 60	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ 40	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 80	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 150	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40
ПЛОВ (аллергии) 150	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергии) 50	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ 150	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 150	МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ 120	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ 120	СЫР (ПОРЦИЯМИ) (аллергии) 10	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 150	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ 150	ЖАРКОЕ ПОДОМАШНЕМУ 120
ЧАЙ С САХАРОМ 150/5	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 110	ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ 125	МАНДАРИН СВЕЖИЙ 100	МАКАРОНЫ С СЫРОМ (аллергии) 120	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 150	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 120	МАНДАРИН СВЕЖИЙ 100	ПИРОЖОК ПЕЧЕННЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ 50	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ 150
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 150	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20	ЯБЛОКО (аллергии) 70	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 158	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ 150/10	ЯБЛОКО (аллергии) 70	ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ 125	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20		ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 20	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ 50		ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 30	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 50		



ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ",
вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ детский сад №39 Красносельского района.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38	38	3,8	3,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	78,63	71	7,86	7,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 50/50				

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и припускают до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом и луком.

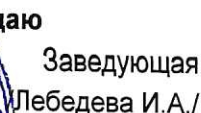
Подают печень с соусом и гарниром.
Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.
Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

- Внешний вид — на тарелке уложены печень, политая соусом, и гарнир;
- цвет печени — коричневый;
- вкус, запах - характерный для жареной печени;
- консистенция печени - сочная, мягкая; соуса - однородная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Ca, мг	20,92
Mg, мг	12,60
P, мг	190,78
Fe, мг	4,10
K, мг	219,58
I, мкг	5,75
F, мг	0,13



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ детский сад №39 Красносельского района.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,6	40,6	4,06	4,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды и 50г соли) и откидывают. Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон со сливочным маслом;
- запах — сливочного масла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Зав. производством

/Гончарова Т.А./

Зав. производством

Se, мг	0,02
--------	------



/Гончарова Т.А./

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С
ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО
ФИЗИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Лебедева Ираида Анатольевна, заведующий

01.04.25 11:25 (MSK)

Сертификат 00C1E61C2298E0018E8124310390E3A949
Действует с 19.11.24 по 12.02.26