Утверждаю
завед. [illegible] И.А.
[illegible] 04.03.2025

МЕНЮ

Сад 12 часов

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40/10	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 40/3/11	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 40/3/11	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40/10	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 40/15	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 40/3/11	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40/10	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 40/3/11	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40/10	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 40/5/15
КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ 205	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 205	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО 50	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 205	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА") 200	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ 205	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО 50	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 205	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 205	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 205
ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180/6/7	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 150	КАКАО С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 150	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С САХАРОМ 180/6
		СЫР (ПОРЦИЯМИ) (аллергики) 15				СЫР (ПОРЦИЯМИ) (аллергики) 15			
		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180				КАКАО С МОЛОКОМ 180			
II Завтрак									
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ 150	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 180	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 180	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 180	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК АБРИКОСОВЫЙ 180	БАНАН СВЕЖИЙ 100	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 180
Обед									
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ 50	ПОМИДОР СВЕЖИЙ 50	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 50	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 50	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 50	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК 50	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 50	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ 50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 50
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 200/10/10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 200/10/1	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 200/5/1	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 200/10/5	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 200/20	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ 200/10	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 200/10/5	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 200/10/5	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 200/10/5	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 200/10/5
СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ 80	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ 70/30	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 70/70	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ 80	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ 80	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ 70	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ 80	РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ 80	СУФЛЕ КУРИНОЕ 70
МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики) 50	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 130	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики) 50	КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕННАЯ (ГОВЯДИНА) 70	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики) 50	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики) 50	РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ) 150	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики) 50	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики) 50
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ 150	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 180	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ 180/15	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 150	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ 180	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 130	ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 180/6	СОУС СМЕТАННЫЙ 20	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ 180	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 40	ЧАЙ С САХАРОМ 180/6	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 40	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК 180	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА 180	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 40	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ 180
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 40			ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 40		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 40		ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180/6/7	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 40
								ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 40	
Полдник									
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 200	РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ 70	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 200	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 130	ПОМИДОР СВЕЖИЙ 50	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ 150	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ 40	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 100	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 200	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40
ПЛОВ (аллергики) 150	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики) 50	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ 180	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ 150	КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕННАЯ (ГОВЯДИНА) 70	СЫР (ПОРЦИЯМИ) (аллергики) 10	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) 50	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ 180	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ 150
ЧАЙ С САХАРОМ 180/6	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 130	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20	МАНДАРИН СВЕЖИЙ 100	МАКАРОНЫ С СЫРОМ (аллергики) 150	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 180	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 150	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ 75	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 180	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. 125	ЯБЛОКО (аллергики) 80	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180/6/7	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20	ПЕЧЕНЬЕ 50	МАНДАРИН СВЕЖИЙ 100	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. 125	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ 180
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20		ПЕЧЕНЬЕ 30	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ 70	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. 125	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ 180/15	ЯБЛОКО (аллергики) 80		
							БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 60		

Утверждаю

Заведующая

/Лебедева И.А./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 261
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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.).

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
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	110,08	99,4	11,01	9,94
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,2	4,2	0,42	0,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	7	7	0,7	0,7
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		**26,25**		**2,63**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,4	20,4	2,04	2,04
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7	0,7	0,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70/30				

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. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин.
Соусы — сметанный, сметанный с томатом и луком.

Соус сметанный №371
Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- 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.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,30	B1, мг	0,19	Ca, мг	19,00
Жиры, г	8,60	C, мг	12,00	Mg, мг	15,00
Углеводы, г	8,70	A, мг	5,36	P, мг	227,00

Энергетическая ценность, ккал	166,00

Е, мг	2,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Fe, мг	5,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Зав. производством _____ /Гончарова Т.А./

Утверждаю
Заведующая
/Лебедева И.А./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

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	51	51	5,1	5,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 150				

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. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным малом.

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:

Белки, г	5,47
Жиры, г	4,65
Углеводы, г	34,92
Энергетическая ценность, ккал	203,49

B1, мг	0,07
C, мг	0,00
A, мг	0,02
E, мг	1,18
Д, мкг	0,08
B2, мг	0,03

Ca, мг	12,54
Mg, мг	7,54
P, мг	41,37
Fe, мг	0,96
K, мг	63,57
I, мкг	0,77
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Зав. производством /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 11:27 (MSK)
Сертификат 00C1E61C2298E0018E8124310390E3A949
Действует с 19.11.24 по 12.02.26