

СБОРНИК РЕЦЕПТУР

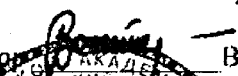
блюд и кулинарных изделий
для питания детей

в дошкольных
образовательных учреждениях



ДЕЛИ
ПРИНТ

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ

Разработано:
Учреждением Российской Академии
Медицинских Наук Научно-
исследовательский институт питания
РАМН
Директор  В.А. Тутельян
« 10 / 10 2010 г.



СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

2-е издание, дополненное и переработанное

Москва
Дели плюс
2016

УДК 641.05:613.22
ББК 36.996:51.28
С23

Рецензент:

Зав. кафедрой «Организация питания и сервиса» ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет», доктор технических наук, профессор
М. Ю. Тамова;

Сборник технических нормативов разработан и подготовлен к переизданию: ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)» (кафедра технологии продуктов питания и экспертиза товаров); Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Научно-исследовательский институт питания», практическими работниками дошкольных образовательных организаций г. Пятигорска, г. Майкопа и г. Москвы

Руководители разработки сборника:

Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ));
Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»).

Разработчики сборника:

Иванова В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ));
Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»);
Могильный М.П., Галюкова М.К. (ФГБОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет»);
Шалтумаев Т.Ш. (ФГАОУ ВПО Северо-Кавказский федеральный университет, филиал в г. Пятигорске);
Лежина Е.А. (ОАО «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации»);
Баласанян А.Ю. (ГБОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса).

С23 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.
ISBN 978-5-905170-78-2

Сборник технических нормативов предназначен для всех предприятий организационно-правовых форм хозяйствования, обеспечивающих питанием детей.
Сборник относится к технической документации. Содержит единые требования к технологическим процессам, к готовой продукции массового приготовления, определяющие ее безопасность, а также нормы расходов, выхода полуфабрикатов и готовых изделий для питания детей дошкольного возраста в дошкольных образовательных учреждениях.
Сборник рекомендован для диетологов, врачей, сотрудников дошкольных образовательных организаций, преподавателей образовательных организаций, связанных с организацией и подготовкой специалистов в области детского питания

УДК 641.05
ББК 36.996

ISBN 978-5-905170-78-2

© Могильный М.П., Тутельян В.А., 2015
© Оформление. ООО «ДеЛи плюс», 2015

Содержание

Предисловие	3
Раздел 1. Характеристика сборника технических нормативов	5
Раздел 2. Рациональное питание детей.....	12
2.1. Нормативы физиологической потребности детей в пищевых веществах и энергии	12
2.1.1. Физиологическое значение компонентов пищи для организма	16
2.2. Требования к пищевым продуктам для детей.....	36
2.2.1. Ассортимент основных продуктов питания для питания детей.....	36
2.2.2. Характеристика основных пищевых продуктов	38
2.2.3. Признаки недоброкачественности продуктов	47
2.2.4. Перевозка, прием и хранение пищевых продуктов в дошкольных организациях.....	49
2.2.5. Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых при изготовлении продуктов для детского питания.....	53
2.2.6. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания.....	55
2.3. Технологическая обработка пищевых продуктов.....	56
2.4. Режим питания детей	57
2.5. Нормы продуктов для питания детей	59
2.6. Требования к составлению меню.....	64
2.7. Организация диетического питания для детей всех возрастов	67
2.7.1. Характеристика стандартных диет	68
2.7.2. Основные принципы составления меню в диетическом питании.....	78
2.7.3. Кулинарная обработка пищи.....	79
2.7.4. Оценка эффективности питания детей	80
2.7.5. Питание детей при хронических заболеваниях печени и желчевыводящих путей.....	82
2.7.6. Питание детей с избыточной массой тела	83
2.7.7. Питание детей с аллергическими заболеваниями	83
2.7.8. Питание детей-реконвалесцентов различных острых заболеваний	83
2.8. Основные требования к кулинарной обработке продуктов.....	84
2.9. Организация приема пищи	88
Раздел 3. Требования к организации питания детей	90
3.1. Требования к химическому и ингредиентному составу готовой продукции.....	90
3.2. Контроль качества готовой продукции	90
3.3. Требования к организации производственного контроля.....	95
3.4. Требования к помещениям, оборудованию и инвентарю пищеблока	95
3.5. Требования к личной гигиене персонала пищеблока.....	99
Раздел 4. Рецептуры, технология приготовления продукции.....	102
4.1. Холодные блюда.....	102
1. Бутерброды с маслом	104
2. Бутерброды с джемом или повидлом	104
3. Бутерброды с сыром.....	105
4. Бутерброды с икрой кетовой	105
5. Закрытые бутерброды с медом или повидлом, или джемом, или мармеладом	105
6. Масло (порциями)	106
7. Сыр (порциями).....	106
8. Рыба соленая (порциями).....	106
9. Колбаса (порциями)	106
10. Салат из горошка зеленого консервированного	108

11. Салат из репчатого лука.....	108
12. Салат из кукурузы (консервированной).....	108
13. Салат из свежих огурцов.....	109
14. Салат из свежих помидоров с луком.....	109
15. Салат из свежих помидоров и огурцов.....	109
16. Салат летний.....	110
17. Салат из капусты белокочанной, огурцов и сладкого перца.....	110
18. Салат из свежих овощей с яблоками.....	110
19. Салат овощной с яблоками.....	111
20. Салат из соленых огурцов с луком.....	111
21. Салат из белокочанной капусты.....	112
22. Салат из белокочанной и морской капусты.....	112
23. Салат из картофеля с солеными огурцами.....	113
24. Салат из картофеля с огурцами.....	113
25. Салат из картофеля с помидорами.....	113
26. Салат из картофеля с зеленым горошком.....	114
27. Салат из редиса с яблоками и огурцами.....	114
28. Салат из кабачков.....	115
29. Салат из свеклы с черносливом.....	115
30. Салат из свеклы с яблоками и огурцами.....	115
31. Салат из яблок с черносливом.....	116
32. Салат из свеклы с сыром.....	116
33. Салат из свеклы с курагой и изюмом.....	116
34. Салат из свеклы.....	117
35. Салат из свеклы с зеленым горошком.....	117
36. Салат из свеклы с яблоками.....	118
37. Салат из свеклы с огурцами солеными.....	118
38. Салат овощной с яблоками и свеклой.....	118
39. Салат из моркови с яблоками или черносливом.....	119
40. Салат из моркови с яблоками и курагой.....	119
41. Салат из моркови и яблок.....	119
42. Салат из моркови.....	120
43. Салат из моркови с курагой.....	120
44. Салат фруктовый с сиропом.....	120
45. Салат из моркови, яблок с финиками или черносливом.....	121
46. Винегрет овощной.....	121
47. Винегрет с морской капустой или кальмарами.....	122
48. Салат из картофеля с морской капустой и свеклой.....	123
49. Салат из овощей с морской капустой.....	123
50. Салат из белокочанной и морской капусты.....	124
51. Салат из белокочанной капусты с кальмарами.....	124
52. Салат из кальмаров с яблоками.....	124
53. Икра баклажанная.....	125
54. Икра кабачковая.....	126
55. Икра свекольная или морковная.....	126
56. Икра овощная.....	126
57. Икра кабачковая для детского питания.....	127
4.2. Супы.....	127
58. Бульон концентрированный.....	128
59. Бульон мясной детский.....	129
60. Бульон из птицы детский.....	129

61. Бульон рыбный детский.....	130
62. Борщ	132
63. Борщ с капустой и картофелем	132
64. Борщ с картофелем.....	133
65. Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)	133
66. Борщ вегетарианский протертый.....	133
67. Борщ вегетарианский с черносливом	134
68. Борщ с мясом	134
69. Борщ с фасолью и картофелем.....	135
70. Борщ летний (с ботвой свеклы).....	135
71. Борщ зеленый.....	136
72. Щи из свежей капусты	137
73. Щи из свежей капусты с картофелем	137
74. Щи зеленые	137
75. Щи из щавеля.....	138
76. Щи из квашеной капусты	138
77. Щи из квашеной капусты с картофелем.....	139
78. Щи по-уральски (с крупой)	139
79. Рассольник	140
80. Рассольник на мясном бульоне (мелкошинкованный)	140
81. Рассольник домашний.....	141
82. Рассольник ленинградский	141
83. Суп картофельный.....	142
84. Суп картофельный вегетарианский	142
85. Суп картофельный протертый (с гречками)	143
86. Суп картофельный с крупой.....	143
87. Суп картофельный с бобовыми.....	144
88. Суп картофельный с макаронными изделиями	144
89. Суп картофельный с мясными фрикадельками	145
90. Суп картофельный с рыбными фрикадельками.....	145
91. Суп картофельный с клецками.....	146
92. Суп картофельный с пельменями	146
93. Суп фасолевый.....	146
94. Суп-лапша домашняя.....	147
95. Суп с рыбными консервами	147
96. Суп молочный овсяный протертый	148
97. Суп молочный рисовый протертый	148
98. Суп молочный слизистый.....	149
99. Суп молочный манный	149
100. Суп молочный с макаронными изделиями	149
101. Суп молочный с крупой.....	150
102. Суп молочный с тыквой и крупой	150
103. Суп молочный с дыней	151
104. Суп молочный с овощами.....	151
105. Суп молочный с клецками.....	152
106. Суп-пюре из картофеля.....	152
107. Суп-пюре из моркови.....	153
108. Суп-пюре из зеленого горошка	153
109. Суп-пюре из кабачков.....	154
110. Суп-пюре из разных овощей	154
111. Суп-пюре перловый	154

112. Суп-пюре из птицы	155
113. Суп-пюре из мяса	155
114. Суп-крем из разных овощей	156
115. Бульон мясной прозрачный	156
116. Бульон из кур или индеек	157
117. Бульон с гренками	157
118. Бульон с лапшой домашней	158
119. Бульон с клецками	158
120. Бульон с протертым мясом	158
121. Бульон с мясными фрикадельками	159
122. Бульон с рыбными фрикадельками	159
123. Гренки из пшеничного хлеба (1 вариант)	160
124. Гренки из пшеничного хлеба (2 вариант)	160
125. Гренки с сыром	160
126. Лапша домашняя	161
127. Клецки манные	161
128. Клецки мучные	161
129. Фрикадельки мясные	162
130. Фрикадельки из говядины (паровые)	162
131. Кнели из говядины	163
132. Фрикадельки рыбные	163
133. Завтрак сухой из круп	164
134. Завтрак зерновой	164
135. Мюсли фруктово-ягодное с молоком	164
4.3. Блюда из картофеля и овощей	165
136. Картофель отварной	166
137. Картофель в молоке	166
138. Капуста отварная с маслом или соусом	166
139. Тыква отварная	167
140. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе	167
141. Каша из тыквы	168
142. Тыква, припущенная с яблоками и изюмом	168
143. Капуста тушеная	169
144. Картофель, тушенный в соусе	169
145. Свекла, тушенная в сметане или соусе	169
146. Свекла, тушенная с яблоками	170
147. Морковь, тушенная с рисом и черносливом	170
148. Рагу из овощей	171
149. Картофельные лепешки	171
150. Котлеты картофельные	172
151. Котлеты морковные	172
152. Крокеты детские запеченные	173
153. Крокеты из моркови с изюмом	174
154. Котлеты свекольные	174
155. Котлеты капустные	175
156. Котлеты капустно-морковные	175
157. Котлеты из кабачков с творогом	176
158. Котлеты из овощей	176
159. Шницель из разных овощей, запеченный в молочном соусе	177
160. Шницель из капусты	178
161. Картофельные оладьи со свежей капустой	178

162. Картофельные оладьи с сыром.....	179
163. Картофель, запеченный в сметанном соусе	179
164. Запеканка картофельная с печенью	180
165. Запеканка капустная.....	180
166. Запеканка капустная с мясом	181
167. Запеканка морковная.....	181
168. Запеканка морковная с творогом	182
169. Запеканка овощная	183
170. Запеканка из тыквы	183
171. Тыквенно-яблочная запеканка	184
172. Пудинг из моркови.....	184
173. Суфле из моркови с творогом	185
174. Капуста цветная или белокочанная, запеченная в соусе	185
175. Перец, фаршированный овощами и рисом	186
176. Свекла, фаршированная овощами под соусом.....	186
4.4. Блюда из круп	187
177. Каша протертая (из крупяной муки).....	193
178. Каша протертая молочная (из крупяной муки).....	193
179. Каша рассыпчатая	196
180. Каша рассыпчатая с овощами	196
181. Каша рассыпчатая пшеничная с фруктами	197
182. Каша вязкая.....	198
183. Каша вязкая с тыквой.....	198
184. Каша манная с тыквой	199
185. Каша вязкая из смеси круп с тыквой	199
186. Каша вязкая с морковью	200
187. Каша манная с морковью.....	201
188. Каша вязкая из смеси круп с морковью	201
189. Каша манная с соком.....	202
190. Каша вязкая с изюмом	203
191. Каша из смеси круп с изюмом.....	203
192. Каша вязкая из круп с черносливом	204
193. Каша манная с изюмом и яблоками	205
194. Каша из смеси круп с яблоками	206
195. Каша с ягодами	207
196. Каша вязкая с тыквой (из крупяной муки).....	208
197. Каша вязкая с морковью (из крупяной муки)	208
198. Каша с печенью (из крупяной муки)	209
199. Каша жидкая	209
200. Крупеник	210
201. Крупеник из смеси круп.....	210
202. Запеканка рисовая, манная, пшеничная	211
203. Запеканка рисовая с творогом	211
204. Запеканка со свежими плодами.....	212
205. Запеканка из смеси круп	213
206. Запеканка из смеси круп со свежими плодами	214
207. Запеканка из смеси круп с тыквой.....	216
208. Запеканка из крупяной муки с творогом.....	217
209. Пудинг рисовый, манный, пшеничный	218
210. Пудинг из смеси круп	218
211. Пудинг из крупяной муки с творогом	219

212. Биточки или котлеты пшеничные, пшеничные, перловые, ячневые	220
213. Биточки или котлеты манные, рисовые.....	221
214. Биточки или котлеты (из смеси круп)	221
215. Котлеты или биточки (из смеси круп) с морковью	223
216. Каша (из смеси круп) с рыбой.....	224
217. Кулеш с мясом (из смеси круп).....	226
4.5. Блюда из макаронных изделий.....	227
218. Макароны изделия отварные.....	227
219. Макароны изделия отварные с маслом.....	228
220. Макароны отварные с сыром.....	228
221. Макароны, запеченные с сыром.....	228
222. Макароны, запеченные с яйцом	229
223. Макаронник.....	229
224. Запеканка из макарон с яблоками	230
225. Запеканка из макарон с творогом.....	230
226. Лапшевник с творогом.....	231
4.6. Блюда из яиц	231
227. Яйца вареные	232
228. Яйца, запеченные в сметанном соусе	232
229. Омлет натуральный.....	233
230. Омлет с сыром	233
231. Омлет с морковью	234
232. Омлет с картофелем	234
233. Омлет с зеленым горошком.....	234
234. Омлет с овощами	235
235. Омлет с рисом	235
236. Омлет с яблоками	236
237. Омлет паровой натуральный	236
238. Омлет паровой с мясом.....	236
239. Омлет с морковью паровой	237
240. Омлет белковый паровой.....	237
241. Омлет белковый с помидорами.....	238
242. Драчена.....	238
4.7. Блюда из творога	238
243. Вареники ленивые (полуфабрикат).....	239
244. Вареники ленивые (отварные).....	239
245. Сырники из творога.....	239
246. Сырники с картофелем.....	240
247. Сырники с морковью	240
248. Пудинг из творога (паровой)	241
249. Пудинг из творога (запеченный).....	241
250. Пудинг из творога с рисом	242
251. Запеканка из творога	243
252. Запеканка из творога с морковью	243
253. Оладьи из творога.....	244
254. Пудинг из творога с яблоками.....	244
255. Зразы из творога с изюмом.....	245
4.8. Блюда из рыбы.....	245
256. Рыба отварная	246
257. Рыба фаршированная	247
258. Рыба, припущенная с овощами	247

259. Рыба припущенная	248
260. Рыба, припущенная в молоке	248
261. Рыба, тушенная с овощами.....	249
262. Котлеты рыбные с капустой и морковью запеченные	249
263. Рыба, запеченная в омлете.....	250
264. Рыба, запеченная с картофелем.....	250
265. Рыба, запеченная в молочном соусе	251
266. Рыба, запеченная в сметанном соусе	251
267. Рыба, запеченная с морковью.....	252
268. Рыба запеченная	252
269. Хлебец рыбный натуральный со шпинатом.....	253
270. Хлебец рыбный натуральный с баклажанами	253
271. Котлеты или биточки рыбные запеченные	254
272. Котлеты рыбные любительские	255
273. Котлеты рыбные паровые	255
274. Шницель рыбный натуральный	256
275. Биточки рыбные с овощами запеченные.....	256
276. Тефтели рыбные паровые	257
277. Тефтели рыбные тушеные	257
278. Тефтели из трески с творогом	258
279. Фрикадельки рыбные отварные	258
280. Фрикадельки рыбные запеченные с молочным соусом.....	259
281. Зразы рыбные с яйцом	259
282. Рулет из рыбы	260
283. Рыба, запеченная с овощами	261
284. Суфле из рыбы.....	261
285. Пудинг рыбный запеченный	262
286. Пудинг рыбный паровой.....	262
287. Кнели рыбные	263
288. Биточки из кальмаров и рыбы	263
4.9. Блюда из мяса	264
289. Мясо отварное ¹	265
290. Мясо тушеное с овощами в соусе	266
291. Сосиски, сардельки отварные.....	266
292. Жаркое по-домашнему.....	267
293. Гуляш из отварного мяса	267
294. Бефстроганов из отварного мяса.....	268
295. Суфле из отварного мяса с рисом	268
296. Суфле мясное из говядины с тыквой.....	269
297. Мясной хлебец «Деликатесный»	269
298. Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом.....	270
299. Котлеты, биточки, шницели рубленые	270
300. Котлеты с яблоками	271
301. Тефтели из печени с рисом.....	271
302. Тефтели мясные (полуфабрикат промышленного производства).....	272
303. Тефтели мясные (1-й вариант)	272
304. Тефтели мясные (2-й вариант)	273
305. Фрикадельки мясные в соусе.....	273
306. Биточки паровые.....	274
307. Пудинг из говядины	274
308. Запеканка картофельная с мясом или печенью	275

309. Макаронник с мясом или печенью.....	276
310. Пельмени мясные отварные	276
311. Запеканка из печени с рисом	277
312. Рулет с луком и яйцам.....	277
313. Рулет с макаронами.....	278
314. Голубцы с мясом и рисом	279
315. Голубцы ленивые.....	279
316. Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом	280
4.10. Блюда из сельскохозяйственной птицы и кролика.....	281
317. Птица или кролик отварные	282
318. Птица тушеная	283
319. Птица, тушенная в соусе с овощами.....	283
320. Цыплята, тушенные с морковью и репой.....	284
321. Плов из птицы.....	285
322. Котлеты рубленые из птицы или кролика.....	285
323. Биточки рубленые из птицы или кролика паровые.....	286
324. Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным	287
325. Фрикадельки из птицы или кролика.....	287
326. Зразы куриные с омлетом и овощами.....	288
327. Суфле куриное	289
328. Суфле куриное с рисом.....	289
329. Кнели куриные с рисом.....	290
4.11. Гарниры.....	290
330. Каша рассыпчатая	291
331. Каша вязкая.....	292
332. Рис отварной	292
333. Рис припущенный.....	293
334. Рис отварной с овощами	293
335. Макаронные изделия отварные.....	293
336. Картофель отварной.....	294
337. Картофель в молоке.....	294
338. Овощи отварные с маслом.....	294
339. Пюре картофельное.....	295
340. Пюре картофельное с морковью	295
341. Пюре морковное	296
342. Пюре из моркови или свеклы (1-й вариант).....	296
343. Пюре из моркови или свеклы (2-й вариант).....	296
344. Пюре свекольное с яблоками	297
345. Пюре тыквенное	297
346. Пюре тыквенное с яблоками	297
347. Пюре тыквенное с курагой	298
348. Пюре из овощей.....	298
349. Овощи, припущенные со сливочным маслом.....	298
350. Овощи в молочном соусе (1-й вариант)	299
351. Овощи в молочном соусе (2-й вариант)	299
352. Морковь, тушенная в сметанном соусе.....	300
353. Морковь, тушенная с черносливом или яблоками	300
354. Капуста тушенная.....	301
355. Капуста, тушенная в молоке.....	301
356. Капуста, тушенная с яблоками.....	301
357. Свекла, тушенная в белом соусе.....	302

358. Свекла, тушенная в сметанном соусе	302
359. Кабачки или тыква, тушенные в сметане	302
360. Рагу овощное (1-й вариант)	303
361. Рагу овощное (2-й вариант)	303
362. Рагу овощное (3-й вариант)	304
363. Морковь, тушенная с яблоками	304
364. Морковь, тушенная с черносливом	304
4.12. Соусы	305
365. Соус белый основной	306
366. Соус томатный	306
367. Соус томатный с овощами	307
368. Соус молочный (для подачи к блюду)	307
369. Соус молочный (сладкий)	308
370. Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)	308
371. Соус молочный густой (для фарширования)	308
372. Соус сметанный	309
373. Соус сметанный с томатом	309
374. Соус сметанный с луком	310
375. Соус сметанный с томатом и луком	310
376. Соус земляничный, малиновый или вишневый	310
377. Соус абрикосовый	311
378. Соус черносмородиновый	311
379. Соус клюквенный	311
380. Соус яблочный	312
381. Соус белый основной	312
382. Соус белый с яйцом	313
383. Соус молочный для запекания	313
384. Соус молочный жидкий	313
385. Соус сметанный	314
4.13. Сладкие блюда	314
386. Фрукты и ягоды свежие	314
387. Фрукты или ягоды свежие с сахаром	315
388. Арбуз, дыня, ананас свежие ¹	315
389. Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром	316
390. Компот из свежих плодов	316
391. Компот из яблок и слив или яблок и алычи	317
392. Компот из апельсинов или мандаринов	317
393. Компот из свежих ягод	318
394. Компот из сушеных фруктов	318
395. Компот из плодов консервированных	319
396. Кисель из плодов или ягод свежих	319
397. Кисель из яблок сушеных	320
398. Кисель из кураги	320
399. Кисель из плодов шиповника (витаминный)	321
400. Кисель из сока натурального	321
401. Кисель из повидла, джема, варенья	321
402. Кисель молочный	322
403. Яблоки печеные	322
404. Яблоки печеные с медом	323
405. Яблоки, фаршированные морковью	323
406. Яблоки, фаршированные изюмом	323

407. Яблоки, фаршированные рисом и изюмом	324
408. Яблоки, запеченные с творогом	324
409. Яблоки, фаршированные творогом и изюмом	325
4.14. Напитки	325
410. Чай-заварка	326
411. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	326
412. Чай с лимоном	326
413. Чай с молоком или сливками	327
414. Кофейный напиток с молоком	327
415. Кофейный напиток с молоком сгущенным	328
416. Какао с молоком	328
417. Напиток из плодов шиповника	329
418. Соки овощные, фруктовые и ягодные	329
419. Молоко кипяченое	330
420. Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка, айран	330
4.15. Мучные изделия	330
421. Тесто для пельменей	332
422. Пельмени мясные (полуфабрикат)	332
423. Пельмени мясные отварные	333
424. Тесто для вареников	333
425. Вареники с замороженным или фруктовым фаршем	334
426. Вареники из полуфабриката промышленного производства	334
427. Блины на кефире со сладким соусом	334
428. Блинчики полуфабрикат	335
429. Блинчики фаршированные	335
430. Блинчики	336
431. Тесто для оладий	336
432. Оладьи	337
433. Оладьи с изюмом	337
434. Оладьи с яблоками	338
435. Оладьи с творогом	338
436. Тесто дрожжевое	339
437. Пирожки печеные из дрожжевого теста	340
438. Тесто слоеное пресное	340
439. Пирожки печеные из пресного слоеного теста	341
440. Пирожки печеные из пресного сдобного теста	342
441. Ватрушки	343
442. Пирог открытый	343
443. Крендель сахарный	344
444. Рулет с орехами	344
445. «Гребешок» из дрожжевого теста	345
446. Слойка с повидлом	345
447. Пирожки песочные с яблоками	346
448. Пицца «Детская»	346
449. Сдоба обыкновенная	347
450. Булочка ванильная	348
451. Булочка с орехами	348
452. Булочка домашняя	349
453. Булочка дорожная	350
454. Булочка «Октябренок»	350
455. Булочка школьная	351

456. Булочка «Веснушка»	352
457. Булочка российская	352
458. Булочка обогащенная	353
459. Помада морковная	355
460. Помада свекольная	355
461. Помада тыквенная	356
462. Помада яблочная	356
463. Булочка «Розовая»	356
464. Булочка «Алтайская»	357
465. Булочка «Осенняя»	357
466. Булочка молочная	358
467. Булочка «К завтраку»	359
468. Булочка «Янтарная»	360
469. Булочка «Деревенская»	361
470. Булочка «Творожная»	362
471. Булочка «Золотистая»	363
472. Булочка «К чаю»	364
473. Булочка «Морковная»	365
474. Кекс «Столичный» (штучный)	366
475. Кекс «Творожный» (штучный)	367
476. Кекс «Детский» (штучный)	367
477. Кекс «Здоровье» (штучный)	368
478. Кекс «Здоровье» (на сиропе, штучный)	369
479. Кекс с ревенем	370
480. Кекс с манго и творогом	370
481. Кекс с маком и фруктами	371
482. Кекс с тыквой и изюмом	372
483. Кекс морковный с изюмом	373
484. Кекс с плавленым сыром	374
485. Кекс рождественский	374
486. Кекс пасхальный	375
487. Полоска песочная с повидлом	376
488. Песочник с изюмом	377
489. Пряники детские	377
490. Коврижка «Медовая» без начинки	378
491. Коврижка «Медовая» с фруктовой начинкой	379
492. Коржики молочные	380
493. Сухие духи	380
4.16. Фарши	381
494. Фарш мясной с луком	381
495. Фарш мясной с рисом	382
496. Фарш морковный	382
497. Фарш морковный с яйцом	382
498. Фарш морковный с рисом	383
499. Фарш рисовый с яйцом	383
500. Фарш картофельный с луком	383
501. Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников)	384
502. Фарш творожный (для блинчиков)	384
503. Фарш яблочный	384
504. Фарш вишневый	384
505. Фарш морковный с изюмом	385

506. Фарш из кураги.....	385
507. Фарш из свежих абрикосов.....	385
Приложение А. Нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий	386
Приложение Б. Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов при основных процессах кулинарной обработки блюд и кулинарных изделий	490
Приложение В. Химический состав, пищевая и энергетическая ценность продукции для детского питания	496
Приложение Г. Перспективное 10-дневное меню для питания детей 1,5–3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым пребыванием	570
Приложение Д. Извлечение из ГОСТ Р 31988-2012. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».....	594
Приложение Е. Извлечение из ГОСТ Р 31986-2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».....	601
Приложение Ж. Извлечение из ГОСТ Р 31987-2012. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»	610
Приложение И. Извлечение из ГОСТ 32691-2014. «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий при производстве продукции общественного питания»	617
Приложение К. Инструкция по проведению С-витаминизации продукции	623
Приложение Л. Некоторые функциональные обязанности работников пищеблока дошкольных образовательных организаций и нормативы их численности	624
Список литературы	626

Справочное издание

**Сборник технических нормативов
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей
в дошкольных организациях
2-е издание, дополненное и переработанное**

Главный редактор *О. В. Саламаха*

Редактор *Г. И. Елагин*

Художественный редактор *Н. И. Смирнова*

Художник *Л. Б. Саламаха*

Подписано в печать 23.06.15. Формат 70×100 1/16.

Бумага офсет № 1. Гарнитура «Таймс». Усл.-печ. л. 40,0. Уч.-изд. л. 50,4.

Тираж 5000 экз. (3-й завод 951–1150 экз.). Заказ № С - 9332

Издательство «ДеЛи плюс». 141111, г. Москва, 3-й проезд Перова поля, 8,

Бизнес-центр «Перово Поле», офис 412, (495) 646-24-43, www.deli.ru

Отпечатано в Книжной типографии «Буки Веди», 119049, г. Москва, Ленинский пр-т,
д. 4, строение 1А Тел. (495) 926-63-96