

# Новогоднее праздничное меню



- Манная каша под клюквенным соусом  
**"Снежный Бубертс"**



- Булка с вишневым вареньем

**"Зимняя вишня"**



- Кофейный напиток с молоком **"Доброе утро"**



- Напиток **"Льдинка"**



- Суп "Метелица" (кудрявый)



- Рисовая запеканка с мясом "Снежок"



- Молочный кисель "Снежные берега"



- Ватрушка "Подарок Снежной королевы"



Картофельная запеканка с вареным мясом **"Волшебный сугроб"**



Чай **"Незамерзайка"**



# МКДОУ Детский сад «Аленушка»

## Технологическая карта № 1

Наименование блюда: манная каша под клюквенным соусом "Снежный Бубертс"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
<b>Для детей до 3 лет</b>						
Крупа манная	25	25	2,58	0,25	16,82	82,0
Молоко	200	200	5,6	6,4	9,4	116,0
Сахар	5	5	–	–	4,990	18,9
Масло сливочное	4	4	0,02	3,3	0,03	29,9
Джем клюквенный	20	20	–	–	12,4	47,6
Выход:	–	200	8,2	9,95	31,24	264,9
<b>Для детей от 3 до 7 лет</b>						
Крупа манная	30	30	3,1	0,3	20,31	98,4
Молоко	250	250	7,0	8,0	11,75	145,0
Сахар	7	7	–	–	6,99	26,5
Масло сливочное	5	5	0,03	4,13	0,05	37,5
Джем клюквенный	30	30	–	–	18,6	78,4
Выход:	–	250	10,13	12,43	39,09	307,3

**Технология приготовления.** Берут 1/4 часть молока, соединяют с таким же количеством воды, доводят до кипения. Всыпают просеянную манную крупу и варят, помешивая, до загустения. Затем добавляют остальное подогретое молоко, немного соли, сахар и варят до готовности. В готовую кашу добавляют сливочное масло, сверху кладут джем.

# МКДОУ Детский сад «Аленушка»

Технологическая карта № 2

Наименование блюда: булка с вишневым вареньем "Зимняя вишня"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
<b>Для детей от 3 до 7 лет</b>						
Мука пшеничная в/с или 1 с	50	50	5,15	0,45	37,1	16,35
Яйцо куриное диетическое	1/8	5	0,63	0,57	0,03	7,85
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	30	30	0,84	0,96	1,41	17,4
Сахар-песок	6	6	–	–	6,0	22,5
Масло сливочное несоленое	3	3	0,04	2,17	0,03	19,93
Масло растительное рафинированное	3	3	–	3,0	–	26,97
Дрожжи	3	3	0,37	0,01	0,25	2,55
Варенье десертное "Вишня"	30	30	–	–	5,7	242,0
(состав: вишня, сахар, вода)						
Выход:	–	100	7,03	7,16	44,82	113,55

**Технология приготовления.** Сладкую булочку выпекают из дрожжевого теста (без добавления маргарина) в виде шариков в духовом шкафу при температуре 180–220 °С в течение 10–15 мин. Готовую булочку разрезают на две части и смазывают вишневым вареньем, не содержащим консервантов.



# МКДОУ Детский сад «Аленушка»

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: кофейный напиток "Доброе утро"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
<b>Для детей до 3 лет</b>						
Кофейный напиток	2	2	–	–	–	–
Сахар	12	2	–	–	11,98	45,5
Молоко	150	150	4,2	4,8	7,05	87,0
Выход:	–	160	4,2	4,8	19,03	132,5
<b>Для детей от 3 до 7 лет</b>						
Кофейный напиток	3	3	–	–	–	–
Сахар	15	15			14,97	56,8
Молоко	200	200	5,6	6,4	9,4	116,0
Выход:	–	215	5,6	6,4	24,37	172,8

**Технология приготовления.** Кофейный напиток (суррогатный кофе) варят в небольшом количестве воды, процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и доводят до кипения.

# МКДОУ Детский сад «Аленушка»

Технологическая карта № 4

Наименование блюда: напиток "Льдинка"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
<b>Для детей до 3 лет</b>						
Сахар	10	10	–	–	9,98	37,4
Лимон	5	4	0,04	–	0,31	1,42
Виноградный сок	120	120	1,68	–	57,12	231,84
Выход:	–	150	1,72	–	67,41	270,66
<b>Для детей от 3 до 7 лет</b>						
Сахар	20	20	–	–	19,96	74,8
Лимон	10	8	0,08	–	0,62	2,84
Виноградный сок	160	160	2,43	–	63,34	243,56
Выход:	–	200	2,51	–	83,92	321,2

**Технология приготовления.** Лимон пересыпают сахаром и добавляют воду, затем кипятят и добавляют в виноградный сок.

# МКДОУ Детский сад «Аленушка»

Технологическая карта № 5

Наименование блюда: суп "Метелица" (кудрявый)

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
<b>Для детей до 3 лет</b>						
Мясо	30	18	4,23	1,47	–	30,24
Картофель	80	50	1,12	–	11,04	46,48
Морковь	15	11	0,15	–	0,84	3,96
Лук репчатый	10	9	0,15	–	0,86	3,87
Зелень	10	8,4	0,31	–	0,67	3,78
Яйцо	1/4	1/4	0,6	0,06	0,05	0,8
Пшено	5	5	0,6	0,15	3,16	16,7
Масло сливочное	4	4	0,03	3,3	0,04	29,9
Масло растительное	3	3	–	3,0	–	27,0
Выход:	–	150	7,19	7,98	16,66	162,73
<b>Для детей от 3 до 7 лет</b>						
Мясо	40	28	5,84	1,96	–	40,32
Картофель	100	70	1,4	–	13,8	58,1
Морковь	20	16	0,2	–	1,12	5,28
Лук репчатый	10	9	0,15	–	0,86	3,87
Зелень	10	8,4	0,31	–	0,67	3,78
Яйцо	1/4	1/4	1,6	–	0,05	0,43
Пшено	7	7	0,81	0,23	4,66	24,4

## МКДОУ Детский сад «Аленушка»

Масло сливочное	5	5	0,03	4,13	0,04	39,4
Масло растительное	5	5	–	4,99	–	44,95
Выход:	–	200	10,34	11,31	21,2	220,53

**Технология приготовления.** В кипящий мясной бульон закладывают картофель, пассерованные овощи, пшено. В конце приготовления тонкой струйкой вводят в готовый суп взбитые яйца. Добавляют рубленую зелень.

# МКДОУ Детский сад «Аленушка»

## Технологическая карта № 6 Наименование блюда: рисовая запеканка с мясом "Снежок"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
<b>Для детей до 3 лет</b>						
Мясо	60	40	7,05	2,45	–	50,4
Лук	15	10	0,025	–	1,25	5,25
Рис	–	40	3,6	0,32	41,2	172,4
Яйцо	–	1/4	0,6	0,05	0,05	0,8
Масло сливочное	–	3	0,02	3,9	0,025	36,7
Масло растительное	–	3	–	2,8	–	26,2
Выход:	–	130	11,3	9,5	42,5	291,8
<b>Для детей от 3 до 7 лет</b>						
Мясо	70	50	9,8	3,4	–	70,6
Лук	15	10	0,025	–	1,25	5,25
Рис	–	50	4,5	0,4	51,5	215,5
Яйцо	–	1/4	0,6	0,05	0,05	0,8
Масло сливочное	–	5	0,02	3,9	0,025	36,7
Масло растительное	–	5	–	4,7	–	43,65
Выход:	–	160	14,95	12,5	52,8	372,5

## МКДОУ Детский сад «Аленушка»

**Технология приготовления.** Вареное мясо вместе с луком пропускают через мясорубку. В фарш кладут замоченный на 2–3 ч рис, добавляют соль, перец, перемешивают. Все выкладывают на противень. Запекают в жарочном шкафу 45–60 мин. Готовую запеканку нарезают на куски.

### Технологическая карта № 7 Наименование блюда: кисель "Снежные берега"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
<b>Для детей до 3 лет</b>						
Молоко	150	150	4,2	4,8	7,05	87,0
Сахар	10	10	–	–	9,98	37,9
Мука картофельная	5	5	–	–	4,0	16,3
Выход:	–	150	4,2	4,8	21,03	141,2
<b>Для детей от 3 до 7 лет</b>						
Молоко	200	200	5,6	6,4	9,4	116,0
Сахар	15	15	–	–	14,97	56,8
Мука картофельная	7	7	–	–	5,6	22,9
Выход:	–	200	5,6	6,4	29,97	195,7

**Технология приготовления.** Молоко доводят до кипения, добавляют сахар, разведенную в холодной воде картофельную муку, еще раз при помешивании доводят до кипения и снимают с огня.

# МКДОУ Детский сад «Аленушка»

Технологическая карта № 8

Наименование блюда: ватрушка "Подарок Снежной королевы"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
<b>Для детей до 3 лет</b>						
Мука	–	70,0	7,42	0,91	51,24	230,3
Яйцо	–	1/4	0,6	0,05	0,05	0,8
Сахар	–	10,0	–	–	9,98	37,4
Масло сливочное	–	15,0	0,09	12,4	0,13	112,2
Творог	–	40,0	4,8	3,6	1,32	56,4
Ванилин	–	0,1	–	–	–	–
Выход:	–	140	12,91	16,96	62,72	437,1
<b>Для детей от 3 до 7 лет</b>						
Мука	–	80,0	8,48	1,04	58,56	263,2
Яйцо	–	1/4	0,6	0,05	0,05	0,8
Сахар	–	15,0	–	–	15,0	60,0
Масло сливочное	–	20,0	0,12	16,5	0,18	150,0
Творог	–	50,0	6,0	4,5	1,65	70,0
Ванилин	–	0,1	–	–	–	–
Выход:	–	160	15,2	22,09	75,44	544,0

## МКДОУ Детский сад «Аленушка»

**Технология приготовления.** Сливочное масло растирают с мукой, в творог добавляют яйцо, ванилин, сахар и перемешивают. На противень выкладывают один слой теста, затем творог и сверху второй слой теста. Готовую ватрушку разрезают на порционные куски.

### Технологическая карта № 9

**Наименование блюда: картофельная запеканка с вареным мясом "Волшебный сугроб"**

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
<b>Для детей до 3 лет</b>						
Мясо	80	40	11,3	3,92	–	80,64
Картофель	140	80	1,96	–	19,3	81,3
Лук репчатый	10	5	0,15	–	0,86	3,87
Яйцо	–	1/6	0,5	0,06	0,02	7,9
Масло сливочное	–	5	0,02	3,9	0,02	36,7
Сметана	–	10	0,2	2,0	0,3	20,4
Выход:	–	150	14,13	9,88	20,5	230,81
<b>Для детей от 3 до 7 лет</b>						
Мясо	100	70	14,1	4,9	–	100,8
Картофель	160	100	1,6	–	20,0	90,0
Лук репчатый	15	10	0,2	–	1,25	5,25
Яйцо	–	1/6	0,5	0,06	0,02	7,9
Масло сливочное	–	5	0,02	3,9	0,02	36,7
Сметана	–	10	0,2	2,0	0,3	20,4



## МКДОУ Детский сад «Аленушка»

Выход:	–	200	16,62	10,86	21,59	261,05
--------	---	-----	-------	-------	-------	--------

**Технология приготовления.** Отварное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с поджаренным луком и перемешивают. Картофель варят на пару, в горячем виде пропускают через мясорубку (протирающую машину), добавляют сливочное масло, взбитое яйцо и хорошо перемешивают. На противень, смазанный маслом, кладут 2/3 картофельного пюре и выравнивают. На картофель ровным слоем кладут мясной фарш. На мясо выкладывают оставшийся картофель. Все смазывают маслом и ставят в духовой шкаф для запекания. Перед подачей поливают запеканку прокипяченной сметаной.

### Технологическая карта № 10 Наименование блюда: чай "Незамерзайка"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
<b>Для детей до 3 лет</b>						
Чай	0,2	0,2	0,04	–	0,01	–
Сахар	12	12	–	–	11,98	45,5
Лимон	8	5	0,01	–	0,15	1,7
<b>Выход:</b>	–	150	0,05	–	15,13	58,6
<b>Для детей от 3 до 7 лет</b>						
Чай	0,3	0,3	0,06	–	0,01	–
Сахар	15	15	–	–	14,97	56,8
Лимон	10	7	0,01	–	0,21	2,3
<b>Выход:</b>	–	200	0,07	–	20,18	97,0

## МКДОУ Детский сад «Аленушка»

**Технология приготовления.** Заварку заливают горячей водой, настаивают и процеживают через ситечко. Добавляют нарезанные треугольниками дольки лимона.