

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка детский сад №11 «Матроскин»  
городского округа Спасск-Дальний

Приложение №9  
К Программе по управлению  
безопасностью пищевой  
продукции на основе системы  
ХАССП в ДО МБОУ ЦО  
«Притяжение»

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ ЦО «Притяжение»

17.07.2023  О.И.Сурова

УТВЕРЖАЮ  
Заместитель директора по  
дошкольному образованию МБОУ ЦО  
«Притяжение»  
17.07.2023  Л.В.Совело



Примерный расклад  
готовых кулинарных блюд для детей от 1,5 до 7 лет  
в Дошкольном отделении  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Центр образования «Притяжение»  
городского округа Спасск-Дальний

г.Спасск-Дальний  
2023 год

Примерный расклад готовых кулинарных блюд для детей  
от 1,5 до 7 лет, представлен на основе 1 дня ( день №6), 10-ти дневного  
меню ДО МБОУ ЦО «Притяжение» и технологических карт к нему

№п/п	наименование кулинарного изделия	
1	Горячие блюда	
1.1	<p>Кулинарное блюдо : Каша молочная геркулесовая ( 1 порция: овсяные хлопья Геркулес 38гр/молоко пастеризованное 2,5% жирности 200 гр./сахар-песок 2гр./соль поваренная пищевая 0,5гр./масло сливочное несоленое 82,5%10гр.) норма выхода кулинарного изделия по возрастной категории от 1,5 до 7 лет от 150 гр. до 250 гр.</p>	<p>Кулинарное блюдо : каша молочная геркулесовая ( хлопья овсяные, производственной обработки) приготавливается на основе молока с добавлением воды, соли и сахара с прокипяченным сливочным маслом, при температуре не ниже 75<sup>0</sup> Порционно кулинарное блюдо отпускают из буфета группы в глубоких порционных тарелках, так, чтобы борта посуды оставались свободными, объемом не менее 170 гр. Внешний вид кулинарного блюда: геркулесовые хлопья набухшие, разваренные, в тарелке после парционирования имеются разводы топленного сливочного масла желтого цвета. Консистенция кулинарного блюда: однородная, хлопья мягкие, без комков. Цвет кулинарного блюда: свойственный данному виду крупы Вкус кулинарного блюда: с выраженным вкусом крупы, молока и сливочного масла. Запах кулинарного блюда: свойственный данному виду крупы.</p>
2	Бутерброды	
2.1	<p>Кулинарное блюдо : Бутерброд с маслом и сыром ( 1 порция: хлеб пшеничный 20 гр. / масло сливочное несоленое 82,5% 5 гр. / сыр полутвердого сорта 5 гр.) норма выхода кулинарного изделия по возрастной категории от 1,5 до 7 лет от 20 гр. до 40 гр.</p>	<p>Кулинарное блюдо : бутерброд приготавливают порционно и отдают из буфета группы непосредственно перед приемом пищи. Кулинарное блюдо подают на отдельной тарелке или общем блюде с бумажными салфетками. Бутерброд в буфете группы собирают: - из хлеба пшеничного свежего ( без признаков заветривания, подсушенных краев среза), нарезают на кусочки весом не менее 20 гр. ; - из масла сливочного не менее 82,5% жирности, что после оттаивания намазывается ровным слоем на хлеб (сливочное масло имеет выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; масса сливочного масла плотная, однородная и пластичная после оттаивания; имеет цвет от светло-желтого до желтого, однородного, равномерного распределения). ; -на хлеб с маслом укладывают сыр полутвердого сорта, весом не менее 5 грамм (на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы; допускается</p>

		<p>отсутствие рисунка на срезе сыра; цвет сыра от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе сырного кусочка).</p> <p>Внешний вид кулинарного блюда : ровный ломтик хлеба, намазанный слоем мягкого сливочного масла, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.</p> <p>Консистенция кулинарного блюда : мягкая.</p>
3	Напитки	
3.1	<p>Кулинарное блюдо: Кофейный напиток с молоком ( 1 порция: 5 гр.кофейного порошка/ вода 100гр./ молоко пастеризованное100гр./сахар-песок 5гр.) норма выхода кулинарного изделия по возрастной категории от 1,5 до 7 лет от 150 гр. до 250 гр.</p>	<p>Кулинарное блюдо: кофейный напиток с молоком приготавливают в пищеблоке из кофейного порошка ( производственного и упакованного) не менее 5 гр. ( на 1 порцию) сухого порошка , на воде с добавлением молока и сахара, отпускают в промаркированной емкости с крышкой по количеству детей в группе в соответствии с нормой выхода на 1 порцию по возрастной категории.</p> <p>Цвет кулинарного блюда: светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку, вкус сладкий.</p> <p>Температура подачи кулинарного блюда 65<sup>0</sup></p> <p>Кулинарное блюдо: кофейный напиток отдают из буфета группы непосредственно перед приемом пищи, разливая порционно в кружки, объемом не менее 150 гр.</p>

Составил:

Заместитель директора по  
дошкольному образованию  
МБОУ ЦО «Притяжение»  
Савело Л.В.