

«Утверждаю»
Начальник летнего лагеря
Арчакова М.Т.



ГРАФИК

выхода на работу персонала летнего оздоровительного
лагеря «Улыбка »

№	Должность	Начала работы	Окончание работы
1	<i>Начальник лагеря</i>	08:00	15:00
2	<i>Старший воспитатель</i>	08:00	15:00
3	<i>Воспитатели</i>	08:00	15:00
4	<i>Мед.сестра</i>	08:00	15:00
5	<i>Бухгалтер</i>	08:00	15:00
6	<i>Шеф-повар</i>	07:00	15:00
7	<i>Повар</i>	07:00	15:00
8	<i>Кух.рабочий</i>	08:00	15:00
9	<i>Посудомойщица</i>	08:00	15:00
10	<i>Уборщик помещений</i>	08:00	15:00
11	<i>Кладовщик</i>	08:00	15:00
12	<i>Музыкальный руководитель</i>	08:00	14:30
13	<i>Инструктор по физ.культуре</i>	08:00	14:30



РАСПОРЯДОК ДНЯ

летнего оздоровительного лагеря «Улыбка»

<i>№</i>	<i>Распорядок</i>	<i>Время</i>
<i>1</i>	<i>Сбор детей зарядка ,</i>	<i>08:30-09:00</i>
<i>2</i>	<i>Утренняя линейка</i>	<i>09:00-09:15</i>
<i>3</i>	<i>Завтрак</i>	<i>09:15-10:00</i>
<i>4</i>	<i>Работа по плану отрядов</i>	<i>10:00-12:00</i>
<i>5</i>	<i>Оздоровительные процедуры</i>	<i>12:30- 13:00</i>
<i>6</i>	<i>Обед</i>	<i>13:00-!4:00</i>
<i>7</i>	<i>Уход домой</i>	<i>14:30</i>

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта Л000480

Хлеб

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 05.11.2018

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углевод.
	Брутто	Нетто			
Хлеб пшеничный	200	200	5,10	0,96	
Выход блюда		200	0,00	0,00	
Калорийность		0			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта Л000478

Бутерброд с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата форми:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры
	Брутто	Нетто		
Хлеб пшеничный	100	100	8,50	1,60
Масло сливочное	15	15	0,11	11,70
Выход блюда		135	8,61	13,30
Калорийность		303		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____

(должность)

(подпись)

(должность)

(подпись)



Технологическая карта Л000476 Бутерброд с маслом и с сыром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Уг
	Брутто	Нетто			
Хлеб пшеничный	120	120	10,20	1,92	
Масло сливочное	15	15	0,11	11,70	
Сыр	20	20	5,20	5,30	
Выход блюда	120/15/20		15,51	18,92	
Калорийность	411				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____

(должность)

(подпись)

(ФИО

(должность)

(подпись)

(ФИО



Технологическая карта Л000377

Чай

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 377

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	У
	Брутто	Нетто			
К000375 - Чай-заварка	45	45	0,09	0,03	
Сахар	15	15	0,00	0,00	
Вода питьевая	140	140	0,00	0,00	
Выход блюда		200	0,12	0,02	
Калорийность		56			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, с привкусом лимона.
Запах: свойственный чаю и лимону.

Составитель _____ (должность) _____ (подпись) (Ф

_____ (должность) _____ (подпись) (Ф



Технологическая карта Л000348

Компот

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 348

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 05

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углевы
	Брутто	Нетто			
Смесь сухофруктов	15	15	0,69	0,00	
<i>Масса яблок вареных</i>		56			
Сахар	20	20	0,00	0,00	
Вода питьевая	203	203	0,00	0,00	
Выход блюда		200	0,33	0,02	
Калорийность		118			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные сушеные яблоки заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Яблоки сушеные в зависимости от величины и вида варят 20-30 минут.

Компот готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: вареных сухофруктов.

Составитель _____

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)



Технологическая карта Л000389 Сок фруктовый

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. 544 с.

Номер рецепта по документу: 389

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата форми

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры
	Брутто	Нетто		
Сок яблочный	200	200	0,68	4,30
Выход блюда		200	1,00	0,00
Калорийность		85		

технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Составитель _____

(должность)

(подпись)

(должность)

(подпись)



Технологическая карта Л000382

Какао

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 382

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	?
	Брутто	Нетто			
Какао-порошок	4	4	0,97	0,70	
Молоко	100	100	2,80	3,20	
Вода питьевая	110	110	0,00	0,00	
Сахар	20	20	0,00	0,00	
Выход блюда		200	4,08	3,54	
Калорийность		119			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Составитель _____ (должность) _____ (подпись) (Ф.И.О.)
_____ (должность) _____ (подпись) (Ф.И.О.)



Технологическая карта Л000302

Каша рассыпчатая (гречневая)

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 302

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования.

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Угл
	Брутто	Нетто			
Крупа гречневая	95,2	95,2	11,93	3,12	
Масло сливочное	7	7	0,00	6,99	
Выход блюда		200	11,46	8,12	
Калорийность		325			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упечь около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Составитель _____

(должность)

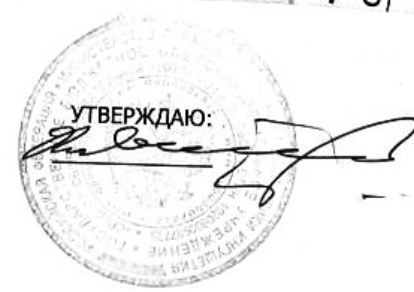
(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)



Технологическая карта Л000291

Плов из курицы

Снование: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

номер рецепта по документу: 291

область применения:

категория:

Диет:

Дата формирования: 05.06.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
курица 1к полупотрошенная	197,867	134,4	24,45	24,73	0,93
масло растительное	13,067	13,067	0,00	13,05	0,00
картофель репчатый	14,933	13,067	0,19	0,00	1,19
морковь	18,667	14,933	0,19	0,02	1,08
томатное пюре	9,333	9,333	0,34	0,00	1,10
каша рисовая	65,333	65,333	4,57	0,65	46,65
каша тушеной птицы		93,333			
каша готового риса с овощами		186,667			
содержание блюда		280	23,73	14,65	50,03
энергетическая ценность		427			

технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ингредиенты рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют морковь, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают по этой норме воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. При окончательном приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, политое соусом в котором оно тушилось.

органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый.
 Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.
 Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.
 Запах: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.
 Вкус: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Подпись

 (должность) (подпись) (ФИО)

 (должность) (подпись) (ФИО)



Технологическая карта Л000309

Макаронные изделия отварные

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 309

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 05.

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углевк
	Брутто	Нетто			
И000202 - Макаронные изделия отварные	194	194	7,32	0,87	
Масло сливочное	7	7	0,05	5,46	
Выход блюда		200	7,36	6,02	
Калорийность		225			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Способ приготовления см. в рец. №202.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Составитель _____

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта Л000483

Каша гречневая молочная с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 05.06.21

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Молоко	205,883	205,883	5,76	6,59	9,
Крупа гречневая	32,941	32,941	4,15	1,09	20,
Соль	0,824	0,824	0,00	0,00	0
Масло сливочное	10	10	0,03	3,21	0
Выход блюда	200/10		9,36	9,58	27,
Калорийность	233				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализацииОрганолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)



Технологическая карта Л000341
Апельсин

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 544 с.

Номер рецепта по документу: 341

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата ф

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры
	Брутто	Нетто		
Апельсины	180	180	1,75	0,
Выход блюда		180	0,90	0,
Калорийность		103		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки.
Подают плоды в вазочках, посыпают сахаром

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: дольки или кружочки апельсина посыпаны сахаром
Консистенция: сочная
Цвет: оранжевый
Вкус:кисло-сладкий, приятный
Запах:апельсинов

Составитель

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (должность)

_____ (подпись)



Технологическая карта Л000482

Каша манная молочная с маслом и сахаром (1вар.)

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 05.06.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Молоко	168,388	168,388	4,71	5,40	7,91
Крупа манная	30,616	30,616	3,16	0,30	20,70
Соль	0,765	0,765	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	15	15	0,06	5,98	0,06
Выход блюда	200/15		7,44	10,26	29,58
Калорийность	241				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)



Технологическая карта Л000290

Курица в соусе

Исходное название: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

№ рецепта по документу: 290

Сфера применения:

Категория:

Год:

Дата формирования

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры
	Брутто	Нетто		
Курица 1к полупотрошенная	163,5	112,5	0,00	0,00
Соус растительное	3	3	0,00	3,00
Соус жаренной птицы		75		
0330 - Соус сметанный	50	50	1,05	3,75
сод блюда	100/50		19,92	16,26
энергетическая ценность	243			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Готовленные тушки птицы обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10 минут. Отпускают гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица. Гарнир - рис отварной или припущенный, картофельное пюре, картофельное пюре жареный (из сырого).

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, гарнир уложен. Консистенция: сочная, нежная. Цвет: курицы - золотистый, соуса сметанного-кремовый. Вкус: умеренно соленый. Запах: свойственный мясу птицы, соуса.

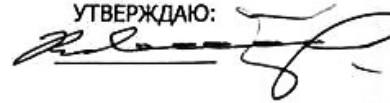
Подготовитель

(должность)

(подпись)

(должность)

(подпись)



Технологическая карта Л000287

Голубцы с тушеными овощами

источник: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели принт, 2017. - 544 с.

количество по документу: 287

применения:

дата:

Дата формирования: 0:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углев
	Брутто	Нетто			
зеленокачанная свежая	153,797	123,418	2,22	0,13	
варенной до полуготовности		113,924			
(котлетное мясо)	102,532	75,949	0,00	0,00	
говяжья	9,494	9,494	0,66	0,09	
сваренного риса		28,481			
белый	20,886	17,089	0,25	0,00	
растительное	5,696	5,696	0,00	5,70	
пассерованного лука с маслом		11,392			
полуфабриката		227,848			
варенных голубцов		205,063			
Соус сметанный с томатом	94,937	94,937	1,67	4,75	
на 100 г		100/200	18,99	15,61	
на 200 г		346			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Зеленую капусту кладут в горячую воду, предварительно вырезав из нее кочерыжку, варят, периодически снимая с нее сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают. На лист капусты укладывают фарш и заворачивают в виде цилиндрической формы. Голубцы кладут на смазанный жиром противень и обжаривают в жарочном шкафу, поливая соусом и запекают.

Подают вместе с соусом по 1 шт. на порцию.

Для приготовления фарша мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный слегка пассерованный или припущенный лук, соль и перемешивают.

Требования к сырью и показатели качества и безопасности

Голубцы цилиндрической формы, уложены на тарелку, политы соусом.

Капуста - мягкая, фарш - сочный.

Цвет - коричневый или оранжевый.

Запах - свежий капусты, говяжьего мяса, риса, с привкусом томата, сметаны.

Вкус - свежий капусты с ароматом сметаны.

Подпись:

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта Л000278

Тефтели 1-й вариант (говядина)

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 278

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Уг
	Брутто	Нетто			
Говядина (котлетное мясо)	47,273	34,545	0,00	0,00	
Хлеб пшеничный	7,273	7,273	0,62	0,12	
Молоко	10,909	10,909	0,31	0,35	
Лук репчатый	21,818	18,182	0,25	0,00	
Масло растительное	2,727	2,727	0,00	2,73	
<i>Масса пассерованного лука</i>		9,091			
Мука пшеничная	3,636	3,636	0,37	0,04	
<i>Масса полуфабриката</i>		64,545			
Масло растительное	2,727	2,727	0,00	2,73	
<i>Масса готовых тефтелей</i>		54,545			
<i>И000331 - Соус сметанный с томатом</i>	45,455	45,455	0,80	2,27	
Выход блюда		100	7,39	8,19	
Калорийность		143			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 минут.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус - сметанный с томатом.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Составитель _____

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)