

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| КРУПА МАННАЯ                      | 29,7                          | 29,7     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 64,4                          | 64,4     |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 98                            | 98       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,8                           | 0,8      |
| САХАР ПЕСОК                       | 3,9                           | 3,9      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5                             | 5        |
| <b>Выход: 205</b>                 |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 6,00   |
| Жиры, г                       | 8,00   |
| Углеводы, г                   | 27,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 203,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,90 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,10 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,10 |
| С, мг  | 0,50 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 182,90 |
| Са, мг | 111,10 |
| Р, мг  | 94,60  |
| Mg, мг | 16,50  |
| Fe, мг | 0,40   |
| I, мкг | 8,80   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**  
Номер рецептуры: **3**  
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                                        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                                           | 1 порц.                       |          |
|                                                           | брутто, г                     | нетто, г |
| СЫРЫ ПОЛУТВЕРЫЕ В АС-ТЕ ВЫСШИЙ СОРТ                       | 10                            | 10       |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 20                            | 20       |
| Выход: 30                                                 |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 1,50  | В1, мг | 0,02 | Са, мг | 3,80  |
| Жиры, г                       | 0,58  | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 2,60  |
| Углеводы, г                   | 10,28 | А, мг  | 0,00 | Р, мг  | 13,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 52,40 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,20  |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | К, мг  | 18,40 |
|                               |       | В2, мг | 0,01 | І, мкг | 0,00  |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00  |

Технология приготовления:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| КРУПА МАННАЯ                      | 29,7                          | 29,7     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 64,5                          | 64,5     |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,8                           | 0,8      |
| САХАР ПЕСОК                       | 3,8                           | 3,8      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5                             | 5        |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 98                            | 98       |
| <b>Выход: 200</b>                 |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 3,00   |
| Жиры, г                       | 4,30   |
| Углеводы, г                   | 24,06  |
| Энергетическая ценность, ккал | 145,77 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,03 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,02 |
| Е, мг  | 0,87 |
| Д, мкг | 0,08 |
| В2, мг | 0,02 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 15,16 |
| Mg, мг | 6,45  |
| Р, мг  | 24,03 |
| Fe, мг | 0,30  |
| К, мг  | 40,02 |
| I, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,01  |
| Se, мг | 0,00  |

### Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№040

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ  
Номер рецептуры: ТК№040  
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№008

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|------------------------------|-------------------------------|----------|
|                              | 1 порц.                       |          |
|                              | брутто, г                     | нетто, г |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ    | 0,3                           | 0,3      |
| САХАР ПЕСОК                  | 6                             | 6        |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 92                            | 92       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                | 60                            | 60       |
| Выход: 180                   |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |        |      |        |        |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 2,59  | В1, мг | 0,03 | Са, мг | 96,38  |
| Жиры, г                       | 2,23  | С, мг  | 0,48 | Mg, мг | 10,84  |
| Углеводы, г                   | 10,10 | А, мг  | 0,01 | Р, мг  | 66,24  |
| Энергетическая ценность, ккал | 71,41 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,07   |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | К, мг  | 134,68 |
|                               |       | В2, мг | 0,10 | I, мкг | 8,28   |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00   |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00   |

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование изделия: ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)  
Номер рецептуры: 392  
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---------------------------|-------------------------------|----------|
|                           | 1 порц.                       |          |
|                           | брутто, г                     | нетто, г |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 0,2                           | 0,2      |
| САХАР ПЕСОК               | 8,4                           | 8,4      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ             | 181,9                         | 181,9    |
| Выход: 180                |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |        |      |        |      |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|------|
| Белки, г                      | 0,00  | В1, мг | 0,00 | Ca, мг | 7,52 |
| Жиры, г                       | 0,00  | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 1,64 |
| Углеводы, г                   | 8,13  | А, мг  | 0,00 | P, мг  | 0,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 32,51 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,00 |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | K, мг  | 0,80 |
|                               |       | В2, мг | 0,00 | I, мкг | 0,00 |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00 |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.  
По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).  
Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование изделия: **СОК АБРИКОСОВЫЙ**  
Номер рецептуры: **442**  
Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                                  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                                     | 1 порц.                       |          |
|                                                     | брутто, г                     | нетто, г |
| Соки фруктовые прямого отжима в ассортимент АБРИКОС | 180                           | 180      |
| <b>Выход: 180</b>                                   |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |      |        |      |        |      |
|-------------------------------|------|--------|------|--------|------|
| Белки, г                      | 0,00 | В1, мг | 0,00 | Ca, мг | 0,00 |
| Жиры, г                       | 0,00 | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 0,00 |
| Углеводы, г                   | 0,00 | А, мг  | 0,00 | P, мг  | 0,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 0,00 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,00 |
|                               |      | Д, мкг | 0,00 | K, мг  | 0,00 |
|                               |      | В2, мг | 0,00 | I, мкг | 0,00 |
|                               |      |        |      | F, мг  | 0,00 |
|                               |      |        |      | Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 77

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |
| с 01.01 по 28.02                  | 108                           | 70,2     |
| с 01.03 по 31.07                  | 117                           | 70,2     |
| с 01.08 по 31.08                  | 87,75                         | 70,2     |
| с 01.09 по 31.10                  | 93,6                          | 70,2     |
| с 01.11 по 31.12                  | 100,29                        | 70,2     |
| МОРКОВЬ                           |                               |          |
| с 01.01 по 31.08                  | 8,27                          | 6,2      |
| с 01.09 по 31.12                  | 7,75                          | 6,2      |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 7,4                           | 6,2      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,5                           | 1,5      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 109,2                         | 109,2    |
| ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ       | 17,5                          | 14       |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ              | 5                             | 5        |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,5                           | 0,5      |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)                 | 1,1                           | 1        |
| Выход: 200/10/5                   |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |        |        |      |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 4,17   | В1, мг | 0,07 | Са, мг | 24,86  |
| Жиры, г                       | 4,98   | С, мг  | 6,70 | Mg, мг | 21,88  |
| Углеводы, г                   | 12,26  | А, мг  | 0,15 | Р, мг  | 67,38  |
| Энергетическая ценность, ккал | 112,87 | Е, мг  | 0,80 | Fe, мг | 0,97   |
|                               |        | Д, мкг | 0,00 | К, мг  | 462,98 |
|                               |        | В2, мг | 0,07 | I, мкг | 5,30   |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,04   |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0,00   |

Технология приготовления:

Филе птицы обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы и зелень.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергики)

Номер рецептуры: 77

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |
| с 01.01 по 28.02                  | 108                           | 70,2     |
| с 01.03 по 31.07                  | 117                           | 70,2     |
| с 01.08 по 31.08                  | 87,75                         | 70,2     |
| с 01.09 по 31.10                  | 93,6                          | 70,2     |
| с 01.11 по 31.12                  | 100,29                        | 70,2     |
| МОРКОВЬ                           |                               |          |
| с 01.01 по 31.08                  | 8,27                          | 6,2      |
| с 01.09 по 31.12                  | 7,75                          | 6,2      |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 7,4                           | 6,2      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,5                           | 1,5      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 109,2                         | 109,2    |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,5                           | 0,5      |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)                 | 1,1                           | 1        |
| Выход: 200/10/5                   |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |        |      |        |        |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 1,57  | В1, мг | 0,06 | Ca, мг | 19,18  |
| Жиры, г                       | 1,75  | С, мг  | 6,59 | Mg, мг | 19,29  |
| Углеводы, г                   | 12,09 | А, мг  | 0,13 | P, мг  | 44,19  |
| Энергетическая ценность, ккал | 70,56 | Е, мг  | 0,77 | Fe, мг | 0,76   |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | K, мг  | 430,37 |
|                               |       | В2, мг | 0,04 | I, мкг | 4,01   |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,02   |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00   |

Технология приготовления:

Филе птицы обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы и зелень.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 344

Наименование изделия: РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)

Номер рецептуры: 344

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |
| с 01.01 по 28.02                  | 73,85                         | 48       |
| с 01.03 по 31.07                  | 80                            | 48       |
| с 01.08 по 31.08                  | 60                            | 48       |
| с 01.09 по 31.10                  | 64                            | 48       |
| с 01.11 по 31.12                  | 68,57                         | 48       |
| МОРКОВЬ                           |                               |          |
| с 01.01 по 31.08                  | 21,6                          | 16,2     |
| с 01.09 по 31.12                  | 20,25                         | 16,2     |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 7,14                          | 6        |
| РЕПА                              | 25,14                         | 18,6     |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ              | 33,75                         | 27       |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6                             | 6        |
| СОУС СМЕТАННЫЙ № 371              |                               | 45       |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 3,6                           | 3,6      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 33,9                          | 33,9     |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ              | 11,6                          | 11,6     |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,5                           | 0,5      |
| Выход: 150                        |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |        |        |      |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 2,39   | В1, мг | 0,08 | Са, мг | 37,80  |
| Жиры, г                       | 6,78   | С, мг  | 9,27 | Mg, мг | 21,80  |
| Углеводы, г                   | 13,28  | А, мг  | 0,35 | Р, мг  | 53,35  |
| Энергетическая ценность, ккал | 129,44 | Е, мг  | 0,31 | Fe, мг | 0,94   |
|                               |        | Д, мкг | 0,09 | К, мг  | 383,57 |
|                               |        | В2, мг | 0,07 | І, мкг | 5,29   |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,02   |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0,00   |

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, репа, лук репчатый припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.

Приготовление соуса: Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., 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.

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 34

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **34**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности, 2012 г.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ                    | 96,4                          | 89,6     |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 9,6                           | 8        |
| МОРКОВЬ                           |                               |          |
| с 01.01 по 31.08                  | 14,27                         | 10,7     |
| с 01.09 по 31.12                  | 13,38                         | 10,7     |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |
| с 01.01 по 28.02                  | 12,31                         | 8        |
| с 01.03 по 31.07                  | 13,33                         | 8        |
| с 01.08 по 31.08                  | 10                            | 8        |
| с 01.09 по 31.10                  | 10,67                         | 8        |
| с 01.11 по 31.12                  | 11,43                         | 8        |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4,8                           | 4,8      |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0,2 шт.                       | 9,2      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,6                           | 1,6      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,8                           | 0,8      |
| масса полуфабриката               |                               | 132,7    |
| Выход: 80                         |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |        |        |       |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г                      | 17,13  | В1, мг | 0,21  | Ca, мг | 22,56  |
| Жиры, г                       | 9,43   | С, мг  | 13,01 | Mg, мг | 20,38  |
| Углеводы, г                   | 2,73   | А, мг  | 5,87  | P, мг  | 256,13 |
| Энергетическая ценность, ккал | 183,62 | Е, мг  | 1,58  | Fe, мг | 5,50   |
|                               |        | Д, мкг | 0,29  | K, мг  | 342,94 |
|                               |        | В2, мг | 1,42  | I, мкг | 8,66   |
|                               |        |        |       | F, мг  | 0,19   |
|                               |        |        |       | Se, мг | 0,03   |

Технология приготовления:

Мороженую печень размораживают на воздухе , промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размяченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц , соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С.При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 градусов, время приготовления 30-40 мин.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№005

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                             | 1 порц.                       |          |
|                                             | брутто, г                     | нетто, г |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 30                            | 30       |
| Выход: 30                                   |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,04  |
| Жиры, г                       | 0,24  |
| Углеводы, г                   | 12,72 |
| Энергетическая ценность, ккал | 61,20 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,60 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 0,00 |

|        |       |
|--------|-------|
| К, мг  | 40,80 |
| Са, мг | 4,80  |
| Р, мг  | 23,60 |
| Mg, мг | 5,20  |
| Fe, мг | 1,00  |
| I, мкг | 1,60  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №004

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ  
Номер рецептуры: ТК №004  
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№006

| Наименование сырья                                        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                                           | 1 порц.                       |          |
|                                                           | брутто, г                     | нетто, г |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 25                            | 25       |
| Выход: 25                                                 |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 1,88  | Е, мг  | 0,00 | К, мг  | 23,05 |
| Жиры, г                       | 0,75  | А, мг  | 0,00 | Са, мг | 4,34  |
| Углеводы, г                   | 12,88 | В2, мг | 0,00 | Р, мг  | 14,70 |
| Энергетическая ценность, ккал | 65,90 | В1, мг | 0,00 | Mg, мг | 3,01  |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | Fe, мг | 0,33  |
|                               |       | С, мг  | 0,00 | I, мкг | 0,00  |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00  |

Технология приготовления:  
Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№042

Наименование изделия: КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК  
Номер рецептуры: ТК№042  
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№020

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|----------------------|-------------------------------|----------|
|                      | 1 порц.                       |          |
|                      | брутто, г                     | нетто, г |
| ЯБЛОКИ               | 30,6                          | 27       |
| САХАР ПЕСОК          | 6                             | 6        |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | 7,2                           | 7,2      |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА     | 0,2                           | 0,2      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ        | 177,4                         | 177,4    |
| Выход: 180           |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |        |        |      |        |       |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,12   | Е, мг  | 0,20 | К, мг  | 76,90 |
| Жиры, г                       | 0,12   | А, мг  | 0,00 | Са, мг | 13,80 |
| Углеводы, г                   | 22,70  | В2, мг | 0,00 | Р, мг  | 7,70  |
| Энергетическая ценность, ккал | 105,40 | В1, мг | 0,00 | Mg, мг | 3,70  |
|                               |        | Д, мкг | 0,00 | Fe, мг | 0,50  |
|                               |        | С, мг  | 1,10 | I, мкг | 0,50  |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0,00  |

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№015

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ  
Номер рецептуры: TKN№015  
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№013

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порц.                       |          |
|                    | брутто, г                     | нетто, г |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ   | 53,63                         | 50       |
| Выход: 50          |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |      |        |      |        |       |
|-------------------------------|------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,38 | Е, мг  | 0,10 | К, мг  | 70,50 |
| Жиры, г                       | 0,00 | А, мг  | 0,00 | Са, мг | 10,40 |
| Углеводы, г                   | 1,30 | В2, мг | 0,00 | Р, мг  | 18,90 |
| Энергетическая ценность, ккал | 7,00 | В1, мг | 0,00 | Mg, мг | 6,30  |
|                               |      | Д, мкг | 0,00 | Fe, мг | 0,50  |
|                               |      | С, мг  | 2,00 | I, мкг | 1,50  |
|                               |      |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |      |        |      | Se, мг | 0,00  |

Технология приготовления:  
Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **467**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 38,5                          | 38,5     |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 2                             | 2        |
| САХАР ПЕСОК                       | 6,6                           | 6,6      |
| САХАР ПЕСОК                       | 2                             | 2        |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 8,9                           | 8,9      |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0.02 шт.                      | 0,92     |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,4                           | 0,4      |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ                      | 1,1                           | 1,1      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 17,1                          | 17,1     |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 0,6                           | 0,6      |
| <b>Выход: 60</b>                  |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 4,55   |
| Жиры, г                       | 8,35   |
| Углеводы, г                   | 35,89  |
| Энергетическая ценность, ккал | 236,51 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,06 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,04 |
| Е, мг  | 0,47 |
| Д, мкг | 0,15 |
| В2, мг | 0,04 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 10,37 |
| Mg, мг | 6,66  |
| Р, мг  | 38,53 |
| Fe, мг | 0,45  |
| К, мг  | 58,88 |
| І, мкг | 0,83  |
| F, мг  | 0,01  |
| Se, мг | 0,01  |

### Технология приготовления:

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г. При выпечке в пароконвектомате, разогрев 30 градусов 30 минут. выпекать при температуре 170 градусов в течении 13-15 минут.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 002

Наименование изделия: ГРУША СВЕЖАЯ (аллергики)  
Номер рецептуры: ТК № 002  
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№012

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порц.                       |          |
|                    | брутто, г                     | нетто, г |
| ГРУША              | 166,7                         | 150      |
| Выход: 150         |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |        |      |        |        |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 0,60  | Е, мг  | 0,50 | К, мг  | 232,50 |
| Жиры, г                       | 0,50  | А, мг  | 0,00 | Са, мг | 25,70  |
| Углеводы, г                   | 15,50 | В2, мг | 0,00 | Р, мг  | 21,60  |
| Энергетическая ценность, ккал | 70,50 | В1, мг | 0,00 | Mg, мг | 16,20  |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | Fe, мг | 2,70   |
|                               |       | С, мг  | 3,00 | I, мкг | 1,50   |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00   |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00   |

Технология приготовления:

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 237

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **237**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ              | 94,7                          | 93,3     |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,9                           | 0,9      |
| КРУПА МАННАЯ                      | 6,7                           | 6,7      |
| САХАР ПЕСОК                       | 6,7                           | 6,7      |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0,07 шт.                      | 3,22     |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,7                           | 2,7      |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ               | 4                             | 4        |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ              | 4                             | 4        |
| Выход: 100                        |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |        |        |      |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 17,70  | Е, мг  | 1,40 | К, мг  | 134,90 |
| Жиры, г                       | 9,00   | А, мг  | 0,10 | Са, мг | 140,40 |
| Углеводы, г                   | 16,10  | В2, мг | 0,20 | Р, мг  | 189,40 |
| Энергетическая ценность, ккал | 221,00 | В1, мг | 0,00 | Mg, мг | 22,70  |
|                               |        | Д, мкг | 0,10 | Fe, мг | 0,80   |
|                               |        | С, мг  | 0,20 | I, мкг | 0,90   |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,00   |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0,00   |

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 граусов, время приготовления 30-40 мин.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№042

Наименование изделия: КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (аллергики)  
Номер рецептуры: ТК№042  
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№020

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|----------------------|-------------------------------|----------|
|                      | 1 порц.                       |          |
|                      | брутто, г                     | нетто, г |
| ЯБЛОКИ               | 30,6                          | 27       |
| САХАР ПЕСОК          | 6                             | 6        |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | 7,2                           | 7,2      |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА     | 0,2                           | 0,2      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ        | 177,4                         | 177,4    |
| Выход: 180           |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |        |        |      |        |       |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,12   | Е, мг  | 0,20 | К, мг  | 76,90 |
| Жиры, г                       | 0,12   | А, мг  | 0,00 | Са, мг | 13,80 |
| Углеводы, г                   | 22,70  | В2, мг | 0,00 | Р, мг  | 7,70  |
| Энергетическая ценность, ккал | 105,40 | В1, мг | 0,00 | Mg, мг | 3,70  |
|                               |        | Д, мкг | 0,00 | Fe, мг | 0,50  |
|                               |        | С, мг  | 1,10 | I, мкг | 0,50  |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0,00  |

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_  
.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №052

Наименование изделия: МАНДАРИН СВЕЖИЙ  
Номер рецептуры: ТК №052  
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№017

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порц.                       |          |
|                    | брутто, г                     | нетто, г |
| МАНДАРИН           | 130                           | 100      |
| Выход: 100         |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |        |       |        |        |
|-------------------------------|-------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г                      | 0,80  | Е, мг  | 0,20  | К, мг  | 155,00 |
| Жиры, г                       | 0,20  | А, мг  | 0,00  | Са, мг | 31,50  |
| Углеводы, г                   | 7,50  | В2, мг | 0,00  | Р, мг  | 15,30  |
| Энергетическая ценность, ккал | 38,00 | В1, мг | 0,10  | Mg, мг | 9,90   |
|                               |       | Д, мкг | 0,00  | Fe, мг | 0,10   |
|                               |       | С, мг  | 15,20 | I, мкг | 0,00   |
|                               |       |        |       | F, мг  | 0,00   |
|                               |       |        |       | Se, мг | 0,00   |

Технология приготовления:  
Мандарины вымыть, очистить от кожуры.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 434

Наименование изделия: МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ  
Номер рецептуры: 434  
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|------------------------------|-------------------------------|----------|
|                              | 1 порц.                       |          |
|                              | брутто, г                     | нетто, г |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 211,1                         | 210      |
| Выход: 200                   |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |        |      |        |        |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 6,00  | Е, мг  | 0,00 | К, мг  | 306,60 |
| Жиры, г                       | 4,00  | А, мг  | 0,10 | Са, мг | 214,20 |
| Углеводы, г                   | 9,80  | В2, мг | 0,20 | Р, мг  | 151,20 |
| Энергетическая ценность, ккал | 98,90 | В1, мг | 0,10 | Mg, мг | 23,50  |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | Fe, мг | 0,20   |
|                               |       | С, мг  | 1,10 | I, мкг | 18,90  |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00   |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00   |

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Утверждаю  
\_\_\_\_\_.Заведующий  
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 367

Наименование изделия: СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)  
Номер рецептуры: 367  
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 25                            | 25       |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2,3                           | 2,3      |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 2,3                           | 2,3      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 25                            | 25       |
| САХАР ПЕСОК                       | 4                             | 4        |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,4                           | 0,4      |
| ВАНИЛИН                           | 0,003                         | 0,003    |
| Выход: 50                         |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,90  | Е, мг  | 0,10 | К, мг  | 39,80 |
| Жиры, г                       | 2,30  | А, мг  | 0,00 | Са, мг | 28,70 |
| Углеводы, г                   | 6,50  | В2, мг | 0,00 | Р, мг  | 20,40 |
| Энергетическая ценность, ккал | 39,00 | В1, мг | 0,00 | Mg, мг | 3,60  |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | Fe, мг | 0,00  |
|                               |       | С, мг  | 0,10 | I, мкг | 2,30  |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00  |

Технология приготовления:

В соус молочный жидкий, приготовленный, как указано в ТК № 366, добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения.