

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: КАША РИСОВАЯ 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 РИСОВАЯ	29,7	29,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 205		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,07
Жиры, г	8,10
Углеводы, г	27,90
Энергетическая ценность, ккал	205,00

Е, мг	0,20
А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	0,50

К, мг	179,80
Са, мг	112,20
Р, мг	114,80
Mg, мг	25,60
Fe, мг	0,40
I, мкг	9,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

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 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
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) № 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 323

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)**

Номер рецептуры: **323**

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 РИСОВАЯ	71,1	71,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	149	149
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,1	2,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8
Выход: 205		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,92
Жиры, г	6,29
Углеводы, г	51,54
Энергетическая ценность, ккал	281,64

В1, мг	0,04
А, мг	0,04
Е, мг	0,41
С, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	15,04
Mg, мг	35,55
Р, мг	106,64
Fe, мг	0,82
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшенную, перловую — 1,5-2 ч.

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: 180/6		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,13
Энергетическая ценность, ккал	32,51

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,52
Mg, мг	1,64
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,80
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 ПЕРСИКОВЫЙ
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 ПЕРСИК	180	180
Выход: 180		

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) № 82

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 82

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	108,15	70,3
с 01.03 по 31.07	117,17	70,3
с 01.08 по 31.08	87,88	70,3
с 01.09 по 31.10	93,73	70,3
с 01.11 по 31.12	100,43	70,3
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,33	7
с 01.09 по 31.12	8,75	7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,9	122,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	18,38	14,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1
Выход: 200/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,95
Жиры, г	4,75
Углеводы, г	17,01
Энергетическая ценность, ккал	130,73

В1, мг	0,08
С, мг	6,74
А, мг	0,16
Е, мг	1,08
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	23,99
Mg, мг	23,22
Р, мг	72,43
Fe, мг	1,14
К, мг	471,10
l, мкг	5,07
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубиками, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают. В кипящую воду кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные овощи, макаронные изделия, соль и варят до готовности. Филе птицы отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 256

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**
Номер рецептуры: **256**
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	3,4	3,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,1	33,1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,2	11,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	109,7	102
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	8,4	8,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,8	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
Выход: 70/40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	18,52	В1, мг	0,21	Ca, мг	22,55
Жиры, г	12,05	С, мг	13,97	Mg, мг	17,66
Углеводы, г	3,27	А, мг	6,44	P, мг	267,91
Энергетическая ценность, ккал	222,77	Е, мг	1,52	Fe, мг	5,86
		Д, мкг	0,13	K, мг	324,85
		В2, мг	1,58	I, мкг	7,74
				F, мг	0,18
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения.

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	20	20
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50	Е, мг	0,00	К, мг	18,35
Жиры, г	0,60	А, мг	0,00	Са, мг	3,46
Углеводы, г	10,30	В2, мг	0,00	Р, мг	11,70
Энергетическая ценность, ккал	52,40	В1, мг	0,00	Mg, мг	2,39
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,27
		С, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Батон пшеничный нарезают ломтиками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 333

Наименование изделия: **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **333**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для питания етей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов. – Москва. Дели плюс .2016. 2-ое изд. Дополненное и переработанное.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	45,9	45,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	95,3	95,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,20	В1, мг	0,03	Ca, мг	10,39
Жиры, г	3,98	А, мг	0,03	Mg, мг	22,52
Углеводы, г	33,34	Е, мг	0,26	P, мг	68,42
Энергетическая ценность, ккал	181,01	С, мг	0,00	Fe, мг	0,52
		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:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. Добавляют остальное масло. Закрывают котел крышкой и доваривают рис при слабом нагреве.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 441

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**
Номер рецептуры: **441**
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
ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЁНЫЕ	18	18
САХАР ПЕСОК	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60	Е, мг	0,00	К, мг	9,80
Жиры, г	0,24	А, мг	0,20	Са, мг	17,20
Углеводы, г	22,00	В2, мг	0,10	Р, мг	2,80
Энергетическая ценность, ккал	93,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	4,40
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,50
		С, мг	72,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин.,добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№014

Наименование изделия: ПОМИДОР СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: ТК№014
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№009

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	50,52	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,50	Е, мг	0,20	К, мг	145,00
Жиры, г	0,13	А, мг	0,10	Са, мг	6,30
Углеводы, г	1,90	В2, мг	0,00	Р, мг	11,70
Энергетическая ценность, ккал	12,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	9,00
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,50
		С, мг	5,00	I, мкг	1,00
				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) № 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	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

Е, мг	0,30
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	20,40
Са, мг	2,40
Р, мг	11,80
Mg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 100

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (аллергики)

Номер рецептуры: 100

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
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	92,31	60
с 01.03 по 31.07	100	60
с 01.08 по 31.08	75	60
с 01.09 по 31.10	80	60
с 01.11 по 31.12	85,71	60
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	8	8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152
Выход: 200/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,23	В1, мг	0,06	Са, мг	19,08
Жиры, г	2,28	С, мг	5,28	Mg, мг	18,69
Углеводы, г	16,15	А, мг	0,17	Р, мг	46,09
Энергетическая ценность, ккал	94,35	Е, мг	0,35	Fe, мг	0,82
		Д, мкг	0,04	К, мг	381,46
		В2, мг	0,04	І, мкг	3,76
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Добавляют соль.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 477

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **477**

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	1,5	1,5
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,82
Жиры, г	1,59
Углеводы, г	28,06
Энергетическая ценность, ккал	145,68

В1, мг	0,06
С, мг	0,10
А, мг	0,01
Е, мг	0,25
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	28,67
Mg, мг	8,33
Р, мг	47,51
Fe, мг	0,42
К, мг	81,00
І, мкг	2,42
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

При выпечке булочки 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№048

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК
Номер рецептуры: ТК№048
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	40	36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
САХАР ПЕСОК	6	6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12	Е, мг	0,20	К, мг	100,80
Жиры, г	0,12	А, мг	0,00	Са, мг	11,40
Углеводы, г	21,72	В2, мг	0,00	Р, мг	3,60
Энергетическая ценность, ккал	88,20	В1, мг	0,00	Mg, мг	4,00
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,70
		С, мг	1,40	I, мкг	0,70
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 272

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

Номер рецептуры: **272**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для питания етей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов. – Москва. Дели плюс .2016. 2-ое изд. Дополненное и переработанное.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	63,26	54,4
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	21,33	16
с 01.09 по 31.12	20	16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,4	6,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	9,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,2	3,2
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,58	В1, мг	0,07	Ca, мг	35,55
Жиры, г	4,32	С, мг	0,84	Mg, мг	23,63
Углеводы, г	5,23	А, мг	0,36	P, мг	140,14
Энергетическая ценность, ккал	102,22	Е, мг	0,87	Fe, мг	0,71
		Д, мкг	0,25	K, мг	259,23
		В2, мг	0,08	I, мкг	77,01
				F, мг	0,36
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С. Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 60-65° С.

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) № 252

Наименование изделия: **МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики)**

Номер рецептуры: **252**

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
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	154,29	129,6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	4	3,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,9	3,2
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	20,00
Жиры, г	13,44
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	203,20

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,48
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	24,00
Mg, мг	25,60
Р, мг	147,20
Fe, мг	1,60
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо, предназначенное для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60° С в закрытой посуде.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

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
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	170,77	111
с 01.03 по 31.07	185	111
с 01.08 по 31.08	138,75	111
с 01.09 по 31.10	148	111
с 01.11 по 31.12	158,57	111
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,8	20
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,73	В1, мг	0,11	Са, мг	32,50
Жиры, г	4,44	С, мг	8,98	Mg, мг	25,32
Углеводы, г	18,52	А, мг	0,03	Р, мг	73,35
Энергетическая ценность, ккал	125,31	Е, мг	0,21	Fe, мг	1,04
		Д, мкг	0,07	К, мг	660,39
		В2, мг	0,09	I, мкг	7,35
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

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	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

Е, мг	0,30
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	20,40
Са, мг	2,40
Р, мг	11,80
Mg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 123

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)**

Номер рецептуры: **123**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	198,62	129,1
с 01.03 по 31.07	215,17	129,1
с 01.08 по 31.08	161,38	129,1
с 01.09 по 31.10	172,13	129,1
с 01.11 по 31.12	184,43	129,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,53	В1, мг	0,11	Ca, мг	15,78
Жиры, г	4,51	С, мг	10,33	Mg, мг	26,94
Углеводы, г	20,45	А, мг	0,03	P, мг	68,90
Энергетическая ценность, ккал	132,71	Е, мг	0,24	Fe, мг	1,20
		Д, мкг	0,08	K, мг	734,14
		В2, мг	0,09	I, мкг	6,46
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель варят целыми клубнями (мелкий, чаще молодой картофель) или нарезают на части. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду. Когда картофель сварился, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Очищенный картофель варят в котле слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма клубней. Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.