

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" 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 |
| ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС" | 29,7 | 29,7 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 68,4 | 68,4 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 102 | 102 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,9 | 0,9 |
| САХАР ПЕСОК | 3,9 | 3,9 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 |
| Выход: 205 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 6,70 |
| Жиры, г | 9,70 |
| Углеводы, г | 24,40 |
| Энергетическая ценность, ккал | 211,00 |

| | |
|--------|------|
| Е, мг | 1,10 |
| А, мг | 0,00 |
| В2, мг | 0,10 |
| В1, мг | 0,10 |
| Д, мкг | 0,10 |
| С, мг | 0,50 |

| | |
|--------|--------|
| К, мг | 248,10 |
| Са, мг | 124,30 |
| Р, мг | 162,50 |
| Mg, мг | 46,70 |
| Fe, мг | 1,20 |
| I, мкг | 11,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№028

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **ТК№028**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№011**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|------------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК | 2,4 | 2,4 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 90 | 90 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 108 | 108 |
| Выход: 180 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 2,80 |
| Жиры, г | 2,40 |
| Углеводы, г | 12,70 |
| Энергетическая ценность, ккал | 84,00 |

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

| | |
|--------|--------|
| К, мг | 142,80 |
| Са, мг | 98,30 |
| Р, мг | 72,50 |
| Mg, мг | 14,30 |
| Fe, мг | 0,30 |
| I, мкг | 8,10 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 10 | 10 |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 20 | 20 |
| Выход: 30 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 3,24 |
| Жиры, г | 4,10 |
| Углеводы, г | 7,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 62,00 |

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

| | |
|--------|-------|
| К, мг | 19,90 |
| Са, мг | 4,40 |
| Р, мг | 13,20 |
| Mg, мг | 2,30 |
| Fe, мг | 0,20 |
| I, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" 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**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС" | 30,5 | 30,5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 70 | 70 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,8 | 0,8 |
| САХАР ПЕСОК | 4 | 4 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4,8 | 4,8 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 102 | 102 |
| Выход: 205 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 3,66 |
| Жиры, г | 5,67 |
| Углеводы, г | 22,19 |
| Энергетическая ценность, ккал | 154,44 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,11 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,02 |
| Е, мг | 1,09 |
| Д, мкг | 0,07 |
| В2, мг | 0,03 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 24,45 |
| Mg, мг | 37,13 |
| Р, мг | 91,31 |
| Fe, мг | 1,13 |
| К, мг | 102,08 |
| І, мкг | 1,83 |
| F, мг | 0,02 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности.

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 |
| 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 |
| І, 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) № ТК№020

Наименование изделия: **БАНАН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **ТК№020**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№022**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| БАНАН | 142,9 | 100 |
| Выход: 100 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 1,50 |
| Жиры, г | 0,50 |
| Углеводы, г | 21,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 96,00 |

| | |
|--------|------|
| Е, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| В2, мг | 0,07 |
| В1, мг | 0,07 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг | 4,02 |

| | |
|--------|--------|
| К, мг | 349,74 |
| Са, мг | 7,24 |
| Р, мг | 25,33 |
| Мg, мг | 37,99 |
| Fe, мг | 0,54 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

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 |
| Жиры, г | 0,60 |
| Углеводы, г | 10,30 |
| Энергетическая ценность, ккал | 52,40 |

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

| | |
|--------|-------|
| К, мг | 18,35 |
| Са, мг | 3,46 |
| Р, мг | 11,70 |
| Mg, мг | 2,39 |
| Fe, мг | 0,27 |
| 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) № 57

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ (аллергики)**

Номер рецептуры: **57**

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 |
| СВЕКЛА | | |
| с 01.01 по 31.08 | 33,33 | 25 |
| с 01.09 по 31.12 | 31,25 | 25 |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 15,6 | 12,5 |
| КАРТОФЕЛЬ | | |
| с 01.01 по 28.02 | 19,23 | 12,5 |
| с 01.03 по 31.07 | 20,83 | 12,5 |
| с 01.08 по 31.08 | 15,63 | 12,5 |
| с 01.09 по 31.10 | 16,67 | 12,5 |
| с 01.11 по 31.12 | 17,86 | 12,5 |
| МОРКОВЬ | | |
| с 01.01 по 31.08 | 10,4 | 7,8 |
| с 01.09 по 31.12 | 9,75 | 7,8 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 7,4 | 6,2 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 4,7 | 4,7 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,2 | 3,2 |
| САХАР ПЕСОК | 1,5 | 1,5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 124,9 | 124,9 |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 19,05 | 16 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 |
| Выход: 200/10/5 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 4,13 |
| Жиры, г | 5,69 |
| Углеводы, г | 8,01 |
| Энергетическая ценность, ккал | 100,24 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,05 |
| С, мг | 5,51 |
| А, мг | 0,17 |
| Е, мг | 1,60 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,06 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 28,99 |
| Mg, мг | 18,95 |
| Р, мг | 54,13 |
| Fe, мг | 1,13 |
| К, мг | 286,34 |
| І, мкг | 4,91 |
| F, мг | 0,02 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Говядину 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.

Свеклу, капусту, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **57**

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 |
| СВЕКЛА | | |
| с 01.01 по 31.08 | 33,33 | 25 |
| с 01.09 по 31.12 | 31,25 | 25 |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 15,6 | 12,5 |
| КАРТОФЕЛЬ | | |
| с 01.01 по 28.02 | 19,23 | 12,5 |
| с 01.03 по 31.07 | 20,83 | 12,5 |
| с 01.08 по 31.08 | 15,63 | 12,5 |
| с 01.09 по 31.10 | 16,67 | 12,5 |
| с 01.11 по 31.12 | 17,86 | 12,5 |
| МОРКОВЬ | | |
| с 01.01 по 31.08 | 10,4 | 7,8 |
| с 01.09 по 31.12 | 9,75 | 7,8 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 7,4 | 6,2 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 4,7 | 4,7 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,2 | 3,2 |
| САХАР ПЕСОК | 1,5 | 1,5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 124,9 | 124,9 |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 19,05 | 16 |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 5 | 5 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 |
| Выход: 200/10/5 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 4,26 |
| Жиры, г | 6,42 |
| Углеводы, г | 8,18 |
| Энергетическая ценность, ккал | 110,23 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,05 |
| С, мг | 5,52 |
| А, мг | 0,18 |
| Е, мг | 1,60 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,07 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 32,65 |
| Мg, мг | 19,27 |
| Р, мг | 56,53 |
| Fe, мг | 1,14 |
| К, мг | 291,79 |
| І, мкг | 5,36 |
| F, мг | 0,02 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Говядину 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.

Свеклу, капусту, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 333

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

Номер рецептуры: **333**

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 | 230,77 | 150 |
| с 01.03 по 31.07 | 250 | 150 |
| с 01.08 по 31.08 | 187,5 | 150 |
| с 01.09 по 31.10 | 200 | 150 |
| с 01.11 по 31.12 | 214,29 | 150 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 |
| Выход: 150 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 2,94 |
| Жиры, г | 4,59 |
| Углеводы, г | 23,76 |
| Энергетическая ценность, ккал | 148,32 |

| | |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,14 |
| С, мг | 12,00 |
| А, мг | 0,03 |
| Е, мг | 0,26 |
| Д, мкг | 0,08 |
| В2, мг | 0,10 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 14,01 |
| Mg, мг | 31,05 |
| Р, мг | 79,06 |
| Fe, мг | 1,36 |
| К, мг | 852,75 |
| І, мкг | 7,50 |
| F, мг | 0,05 |
| 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) и варят 30-40 мин. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 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 | 3,8 | 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 |
| Мg, 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 куску 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.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№017

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

Номер рецептуры: TKN№017

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60N№003

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

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|------|
| Белки, г | 0,38 |
| Жиры, г | 0,00 |
| Углеводы, г | 0,90 |
| Энергетическая ценность, ккал | 6,50 |

| | |
|--------|------|
| Е, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг | 1,00 |

| | |
|--------|-------|
| К, мг | 70,50 |
| Са, мг | 10,40 |
| Р, мг | 10,80 |
| Мg, мг | 6,30 |
| Fe, мг | 0,30 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола. Порционировать.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 335Наименование 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 | 196,92 | 128 |
| с 01.03 по 31.07 | 213,33 | 128 |
| с 01.08 по 31.08 | 160 | 128 |
| с 01.09 по 31.10 | 170,67 | 128 |
| с 01.11 по 31.12 | 182,86 | 128 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 24 | 23 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 |
| Выход: 150 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 3,16 |
| Жиры, г | 5,06 |
| Углеводы, г | 21,34 |
| Энергетическая ценность, ккал | 143,93 |

| | |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,12 |
| С, мг | 10,36 |
| А, мг | 0,04 |
| Е, мг | 0,24 |
| Д, мкг | 0,08 |
| В2, мг | 0,11 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 36,48 |
| Мg, мг | 29,14 |
| Р, мг | 84,35 |
| Fe, мг | 1,19 |
| К, мг | 761,40 |
| І, мкг | 8,47 |
| F, мг | 0,04 |
| 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 протирающую 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) № 268

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **268**

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 |
| РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ | 80,23 | 69 |
| СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ ТК №353 | | 27 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 20,5 | 20,5 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 3,5 | 3,5 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 3,5 | 3,5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 4,1 | 4,1 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,2 | 0,2 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,25 шт. | 11,5 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3 | 3 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 |
| Выход: 80 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 6,10 |
| Жиры, г | 6,40 |
| Углеводы, г | 3,30 |
| Энергетическая ценность, ккал | 125,00 |

| | |
|--------|------|
| Е, мг | 2,30 |
| А, мг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,10 |
| Д, мкг | 0,40 |
| С, мг | 0,40 |

| | |
|--------|--------|
| К, мг | 284,10 |
| Са, мг | 43,60 |
| Р, мг | 166,90 |
| Mg, мг | 22,50 |
| Fe, мг | 0,60 |
| I, мкг | 97,10 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 граусов, время приготовления 30-40 мин.

Соус молочный густой тк №353

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

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 | 25 | 25 |
| Выход: 25 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 1,70 |
| Жиры, г | 0,20 |
| Углеводы, г | 10,60 |
| Энергетическая ценность, ккал | 51,00 |

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

| | |
|--------|-------|
| К, мг | 34,07 |
| Са, мг | 4,01 |
| Р, мг | 19,71 |
| Мg, мг | 4,34 |
| Fe, мг | 0,84 |
| І, мкг | 1,34 |
| 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№038

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **ТК№038**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№001**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 0,2 | 0,2 |
| ЛИМОН | 7,67 | 7 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 177,7 | 177,7 |
| Выход: 180/6/7 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 0,06 |
| Жиры, г | 0,01 |
| Углеводы, г | 6,01 |
| Энергетическая ценность, ккал | 25,53 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,00 |
| С, мг | 1,12 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 9,83 |
| Mg, мг | 2,36 |
| Р, мг | 1,39 |
| Fe, мг | 0,06 |
| К, мг | 12,12 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку. 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.

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, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 0,2 | 0,2 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 194,4 | 194,4 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 |
| Выход: 180/6 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 0,00 |
| Жиры, г | 0,00 |
| Углеводы, г | 5,81 |
| Энергетическая ценность, ккал | 23,22 |

| | |
|--------|------|
| 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 | 7,99 |
| Mg, мг | 1,75 |
| Р, мг | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| К, мг | 0,76 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№047Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ**Номер рецептуры: **ТК№047**Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№023**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| ГРУША | 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 |
| Жиры, г | 0,12 |
| Углеводы, г | 21,70 |
| Энергетическая ценность, ккал | 88,20 |

| | |
|--------|------|
| Е, мг | 0,10 |
| А, мг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг | 0,70 |

| | |
|--------|-------|
| К, мг | 56,50 |
| Са, мг | 12,30 |
| Р, мг | 5,20 |
| Mg, мг | 5,30 |
| Fe, мг | 0,60 |
| I, мкг | 0,40 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Груши 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.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **451**

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 |
| ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ | | 58 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 36,7 | 36,7 |
| САХАР ПЕСОК | 2,6 | 2,6 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,1 | 1,1 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,6 | 0,6 |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ | 0,4 | 0,4 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 17,4 | 17,4 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 1,74 | 1,74 |
| ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯЙЦОМ ТК №456 СБ.2008 | | 25 |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 37,5 | 30 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,75 | 1,75 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,06 шт. | 2,76 |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | 0,35 | 0,25 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 |
| Выход: 75 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 4,95 |
| Жиры, г | 3,42 |
| Углеводы, г | 30,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 170,61 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,06 |
| С, мг | 5,55 |
| А, мг | 0,02 |
| Е, мг | 0,84 |
| Д, мкг | 0,08 |
| В2, мг | 0,03 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 25,72 |
| Mg, мг | 10,89 |
| Р, мг | 45,51 |
| Fe, мг | 0,73 |
| К, мг | 111,01 |
| І, мкг | 2,05 |
| F, мг | 0,01 |
| Se, мг | 0,01 |

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Фарш из свежей капусты Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите. 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 №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 |
| Мg, мг | 2,60 |
| Fe, мг | 0,50 |
| І, мкг | 0,80 |
| 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) № 298Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**Номер рецептуры: **298**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 |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 120 | 96 |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 71,43 | 60 |
| КРУПА РИСОВАЯ | 8,1 | 8 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 15,7 | 13,2 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2 | 2 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,13 шт. | 5,98 |
| СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355 | | 20,4 |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 5,6 | 5,6 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 1,6 | 1,6 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 16,6 | 16,6 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 2 | 2 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 1,2 | 1,2 |
| Выход: 180 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 14,38 |
| Жиры, г | 12,62 |
| Углеводы, г | 12,87 |
| Энергетическая ценность, ккал | 226,01 |

| | |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,07 |
| С, мг | 18,18 |
| А, мг | 0,05 |
| Е, мг | 0,65 |
| Д, мкг | 0,16 |
| В2, мг | 0,13 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 62,86 |
| Mg, мг | 32,17 |
| Р, мг | 151,30 |
| Fe, мг | 2,60 |
| К, мг | 438,68 |
| І, мкг | 9,61 |
| F, мг | 0,04 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу.

Соус сметанный с томатом № 355

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№005

Наименование изделия: **ЙОГУРТ В ИНД,УПАК.**

Номер рецептуры: **TKN№005**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№015**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|----------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ | 125 | 125 |
| Выход: 125 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 3,50 |
| Жиры, г | 3,13 |
| Углеводы, г | 5,63 |
| Энергетическая ценность, ккал | 70,63 |

| | |
|--------|------|
| Е, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,00 |
| В2, мг | 0,13 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг | 0,38 |

| | |
|--------|--------|
| К, мг | 182,50 |
| Са, мг | 127,50 |
| Р, мг | 95,00 |
| Мg, мг | 14,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.