

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 214

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **214**

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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,86 шт.	131,56
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	42,9	42,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,1	7,1
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	15,40
Жиры, г	21,00
Углеводы, г	2,90
Энергетическая ценность, ккал	149,00

Е, мг	5,30
А, мг	0,30
В2, мг	0,50
В1, мг	0,10
Д, мкг	2,50
С, мг	0,20

К, мг	222,60
Са, мг	100,80
Р, мг	228,70
Mg, мг	17,10
Fe, мг	2,60
I, мкг	26,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.

Готовый омлет нарезают на порции.

При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 160 граусов, время приготовления 30-40 мин.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

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
ДЖЕМ	11	11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,40
Жиры, г	2,10
Углеводы, г	15,80
Энергетическая ценность, ккал	68,00

Е, мг	0,10
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	1,80

К, мг	30,60
Са, мг	5,20
Р, мг	11,50
Mg, мг	3,30
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

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) № 10

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	73	47,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	40,50

Е, мг	1,70
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,00
С, мг	2,20

К, мг	51,00
Са, мг	9,70
Р, мг	27,20
Мg, мг	9,40
Fe, мг	0,30
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.

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 № 002

Наименование изделия: **ГРУША СВЕЖАЯ**

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
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	15,50
Энергетическая ценность, ккал	70,50

Е, мг	0,50
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	3,00

К, мг	232,50
Са, мг	25,70
Р, мг	21,60
Мg, мг	16,20
Fe, мг	2,70
І, мкг	1,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**Номер рецептуры: **67**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	30	19,5
с 01.03 по 31.07	32,5	19,5
с 01.08 по 31.08	24,38	19,5
с 01.09 по 31.10	26	19,5
с 01.11 по 31.12	27,86	19,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,7	32,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,8	6,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,4	130,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1
Выход: 200/5/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,40
Жиры, г	4,06
Углеводы, г	6,16
Энергетическая ценность, ккал	69,60

В1, мг	0,03
С, мг	8,73
А, мг	0,19
Е, мг	1,53
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	34,48
Mg, мг	15,43
Р, мг	31,34
Fe, мг	0,69
К, мг	226,56
І, мкг	3,16
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

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	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,10
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	39,30

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	13,80
Са, мг	2,60
Р, мг	8,80
Мg, мг	1,80
Fe, мг	0,20
І, 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) № 277

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **277**

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
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	134,52	113
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	31,07	23,3
с 01.09 по 31.12	29,13	23,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14	11,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,7	4,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,7	46,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 70/70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,10
Жиры, г	11,30
Углеводы, г	14,90
Энергетическая ценность, ккал	196,80

Е, мг	0,80
А, мг	0,50
В2, мг	0,10
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,10
С, мг	1,00

К, мг	440,60
Са, мг	26,90
Р, мг	191,20
Mg, мг	30,40
Fe, мг	2,80
I, мкг	9,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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 ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	60	60
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,20
Жиры, г	5,90
Углеводы, г	33,00
Энергетическая ценность, ккал	240,00

Е, мг	4,10
А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,20
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	228,80
Са, мг	15,80
Р, мг	161,60
Mg, мг	108,90
Fe, мг	3,80
I, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

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) № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**

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	178,6	178,6
ВАРЕНЬЕ	15	15
Выход: 180/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	10,80
Энергетическая ценность, ккал	41,90

В1, мг	0,00
С, мг	0,18
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	9,27
Mg, мг	2,83
Р, мг	1,89
Fe, мг	0,07
К, мг	16,59
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чайник ополаскиваю кипятком, кладут в него чай и заливают кипятком. Настаивают 5-10 минут. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№015

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: ТК№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	0,40
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,30
Энергетическая ценность, ккал	7,00

Е, мг	0,10
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	2,00

К, мг	70,50
Са, мг	10,40
Р, мг	18,90
Мg, мг	6,30
Fe, мг	0,50
І, 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) № 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	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,10
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	39,30

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	13,80
Са, мг	2,60
Р, мг	8,80
Mg, мг	1,80
Fe, мг	0,20
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) № 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	133,3	106,7
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	79,4	66,7
КРУПА РИСОВАЯ	9	8,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,4	14,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,9
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		22,7
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,2	6,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,4	18,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,2	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	16,01
Жиры, г	14,04
Углеводы, г	14,33
Энергетическая ценность, ккал	251,50

В1, мг	0,07
С, мг	20,21
А, мг	0,05
Е, мг	0,72
Д, мкг	0,18
В2, мг	0,14

Са, мг	69,85
Mg, мг	35,78
Р, мг	168,67
Fe, мг	2,89
К, мг	487,85
І, мкг	10,73
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) № ТК№005

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

Номер рецептуры: **ТК№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.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 049

Наименование изделия: **НАПИТОК ЛИМОННЫЙ**

Номер рецептуры: **049**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№014**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЛИМОН	14,4	14,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	192,6	192,6
САХАР ПЕСОК	6	6
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	16,90
Энергетическая ценность, ккал	64,80

Е, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	2,30

К, мг	24,30
Са, мг	13,10
Р, мг	2,90
Mg, мг	3,20
Fe, мг	0,10
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают.

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) № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ (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	178,6	178,6
ВАРЕНЬЕ	15	15
Выход: 180/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	10,80
Энергетическая ценность, ккал	41,90

В1, мг	0,00
С, мг	0,18
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	9,27
Mg, мг	2,83
Р, мг	1,89
Fe, мг	0,07
К, мг	16,59
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чайник ополаскиваю кипятком, кладут в него чай и заливают кипятком. Настаивают 5-10 минут. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.