

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 190

Наименование изделия: **КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА")**

Номер рецептуры: **190**

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                     | 10                            | 10       |
| ПШЕНО                             | 10                            | 10       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 24                            | 24       |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 150                           | 150      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6                             | 6        |
| САХАР ПЕСОК                       | 6                             | 6        |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,4                           | 0,4      |
| <b>Выход: 200</b>                 |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 6,20   |
| Жиры, г                       | 10,00  |
| Углеводы, г                   | 26,80  |
| Энергетическая ценность, ккал | 209,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,40 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,10 |
| В1, мг | 0,10 |
| Д, мкг | 0,10 |
| С, мг  | 0,80 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 251,30 |
| Са, мг | 159,20 |
| Р, мг  | 143,70 |
| Мg, мг | 29,10  |
| Fe, мг | 0,60   |
| І, мкг | 14,10  |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

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

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 190

Наименование изделия: **КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА") (аллергики)**  
Номер рецептуры: **190**  
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                     | 10                            | 10       |
| ПШЕНО                             | 10                            | 10       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 24                            | 24       |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6                             | 6        |
| САХАР ПЕСОК                       | 6                             | 6        |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,4                           | 0,4      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 150                           | 150      |
| Выход: 200                        |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |        |        |      |        |       |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 1,83   | В1, мг | 0,04 | Ca, мг | 12,24 |
| Жиры, г                       | 5,16   | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 13,62 |
| Углеводы, г                   | 19,87  | А, мг  | 0,02 | P, мг  | 35,65 |
| Энергетическая ценность, ккал | 133,19 | Е, мг  | 0,44 | Fe, мг | 0,38  |
|                               |        | Д, мкг | 0,09 | K, мг  | 32,74 |
|                               |        | В2, мг | 0,01 | I, мкг | 0,59  |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,01  |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0,00  |

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

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) № 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                       | 15                            | 15       |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 25                            | 25       |
| Выход: 40                                                 |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 1,88  | В1, мг | 0,03 | Са, мг | 4,75  |
| Жиры, г                       | 0,73  | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 3,25  |
| Углеводы, г                   | 12,85 | А, мг  | 0,00 | Р, мг  | 16,25 |
| Энергетическая ценность, ккал | 65,50 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,25  |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | К, мг  | 23,00 |
|                               |       | 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) № 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) № ТК № 002

Наименование изделия: ГРУША СВЕЖАЯ  
Номер рецептуры: ТК № 002  
Наименование сборника рецептов: 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) № 84

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год2012**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |             |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------------|
|                                   | 1 порц.                       |             |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г    |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |             |
| с 01.01 по 28.02                  | 101,69                        | 66,1        |
| с 01.03 по 31.07                  | 110,17                        | 66,1        |
| с 01.08 по 31.08                  | 82,63                         | 66,1        |
| с 01.09 по 31.10                  | 88,13                         | 66,1        |
| с 01.11 по 31.12                  | 94,43                         | 66,1        |
| МОРКОВЬ                           |                               |             |
| с 01.01 по 31.08                  | 8,8                           | 6,6         |
| с 01.09 по 31.12                  | 8,25                          | 6,6         |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 7,9                           | 6,6         |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА                    | 1,6                           | 1,6         |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,6                           | 1,6         |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 115,7                         | 115,7       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,7                           | 0,7         |
| <b>ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ</b>         |                               | <b>18,2</b> |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)            | 25,36                         | 21,3        |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 2,2                           | 1,8         |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 1,8                           | 1,8         |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0,04 шт.                      | 1,84        |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,1                           | 0,1         |
| <b>Выход: 200/20</b>              |                               |             |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 5,63   |
| Жиры, г                       | 5,33   |
| Углеводы, г                   | 11,87  |
| Энергетическая ценность, ккал | 118,33 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,07 |
| С, мг  | 6,04 |
| А, мг  | 0,15 |
| Е, мг  | 0,97 |
| Д, мкг | 0,04 |
| В2, мг | 0,07 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 21,57  |
| Mg, мг | 22,89  |
| P, мг  | 78,94  |
| Fe, мг | 1,30   |
| K, мг  | 489,80 |
| I, мкг | 5,93   |
| F, мг  | 0,03   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон от припускания фрикаделек добавляют в суп.

Фрикадельки мясные:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в воде до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 292

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **292**

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 |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)            | 136,07                        | 114,3    |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |
| с 01.01 по 28.02                  | 210                           | 136,5    |
| с 01.03 по 31.07                  | 227,5                         | 136,5    |
| с 01.08 по 31.08                  | 170,63                        | 136,5    |
| с 01.09 по 31.10                  | 182                           | 136,5    |
| с 01.11 по 31.12                  | 195                           | 136,5    |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 14                            | 11,9     |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2,7                           | 2,7      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,8                           | 0,8      |
| Выход: 200                        |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |        |        |       |        |          |
|-------------------------------|--------|--------|-------|--------|----------|
| Белки, г                      | 23,44  | В1, мг | 0,18  | Ca, мг | 27,28    |
| Жиры, г                       | 20,45  | С, мг  | 11,40 | Mg, мг | 50,04    |
| Углеводы, г                   | 22,55  | А, мг  | 0,02  | P, мг  | 250,31   |
| Энергетическая ценность, ккал | 367,97 | Е, мг  | 0,87  | Fe, мг | 3,84     |
|                               |        | Д, мкг | 0,04  | K, мг  | 1 169,25 |
|                               |        | В2, мг | 0,21  | I, мкг | 15,42    |
|                               |        |        |       | F, мг  | 0,10     |
|                               |        |        |       | Se, мг | 0,00     |

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

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                   | 12,90 | В2, мг | 0,00 | Р, мг  | 14,70 |
| Энергетическая ценность, ккал | 66,00 | 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 №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 |
| Mg, мг | 4,34  |
| Fe, мг | 0,84  |
| I, 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) № 33

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ  
Номер рецептуры: 33  
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 |
| СВЕКЛА                            |                               |          |
| с 01.01 по 31.08                  | 63,33                         | 47,5     |
| с 01.09 по 31.12                  | 59,38                         | 47,5     |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3                             | 3        |
| Выход: 50                         |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,80  |
| Жиры, г                       | 2,90  |
| Углеводы, г                   | 1,50  |
| Энергетическая ценность, ккал | 45,60 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 1,40 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 1,90 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 136,80 |
| Са, мг | 15,80  |
| Р, мг  | 18,50  |
| Mg, мг | 9,50   |
| Fe, мг | 0,60   |
| I, мкг | 3,30   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

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

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№044

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ КУРАГИ  
Номер рецептуры: ТК№044  
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№018

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|----------------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                        | 1 порц.                       |          |
|                                        | брутто, г                     | нетто, г |
| СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА) | 18,9                          | 18       |
| САХАР ПЕСОК                            | 6                             | 6        |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА                       | 0,2                           | 0,2      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                          | 183,6                         | 183,6    |
| Выход: 180                             |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |        |        |      |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 0,36   | Е, мг  | 0,00 | К, мг  | 309,90 |
| Жиры, г                       | 0,00   | А, мг  | 0,10 | Са, мг | 33,50  |
| Углеводы, г                   | 7,00   | В2, мг | 0,00 | Р, мг  | 23,70  |
| Энергетическая ценность, ккал | 102,00 | В1, мг | 0,00 | Mg, мг | 18,60  |
|                               |        | Д, мкг | 0,00 | Fe, мг | 0,50   |
|                               |        | С, мг  | 0,30 | I, мкг | 0,00   |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,00   |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0,00   |

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 219

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для питания детей 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 |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ     | 51                            | 51       |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | 5                             | 5        |
| Выход: 150                       |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |        |        |      |        |       |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 5,47   | В1, мг | 0,07 | Ca, мг | 9,23  |
| Жиры, г                       | 4,65   | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 7,34  |
| Углеводы, г                   | 34,92  | А, мг  | 0,02 | P, мг  | 40,69 |
| Энергетическая ценность, ккал | 203,49 | Е, мг  | 1,18 | Fe, мг | 0,93  |
|                               |        | Д, мкг | 0,08 | K, мг  | 63,48 |
|                               |        | В2, мг | 0,03 | I, мкг | 0,77  |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,01  |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0,01  |

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 249

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа, 2014г**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 35                            | 35       |
| САХАР ПЕСОК                       | 1,9                           | 1,9      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,6                           | 1,6      |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0,05 шт.                      | 2,3      |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ                      | 0,3                           | 0,3      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 14                            | 14       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,5                           | 0,5      |
| ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ              | 22,2                          | 22       |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 1,1                           | 1,1      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,1                           | 1,1      |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0,06 шт.                      | 2,76     |
| САХАР ПЕСОК                       | 2,5                           | 2,5      |
| ВАНИЛИН                           | 0,003                         | 0,003    |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 1                             | 1        |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0,04 шт.                      | 1,84     |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 0,2                           | 0,2      |
| Выход: 70                         |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |        |        |      |        |       |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 8,64   | В1, мг | 0,06 | Ca, мг | 42,76 |
| Жиры, г                       | 5,51   | С, мг  | 0,04 | Mg, мг | 10,51 |
| Углеводы, г                   | 30,16  | А, мг  | 0,06 | P, мг  | 81,20 |
| Энергетическая ценность, ккал | 205,34 | Е, мг  | 0,29 | Fe, мг | 0,59  |
|                               |        | Д, мкг | 0,19 | K, мг  | 81,97 |
|                               |        | В2, мг | 0,08 | I, мкг | 1,96  |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,02  |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0,02  |

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 54г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 оС в течение 6-8 минут.

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№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                      | 0,60  | Е, мг  | 0,20 | К, мг  | 145,00 |
| Жиры, г                       | 0,10  | 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№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  | В1, мг | 0,00 | Са, мг | 9,83  |
| Жиры, г                       | 0,01  | С, мг  | 1,12 | Mg, мг | 2,36  |
| Углеводы, г                   | 6,01  | А, мг  | 0,00 | Р, мг  | 1,39  |
| Энергетическая ценность, ккал | 25,53 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,06  |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | К, мг  | 12,12 |
|                               |       | 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. 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  | В1, мг | 0,00 | Са, мг | 7,99 |
| Жиры, г                       | 0,00  | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 1,75 |
| Углеводы, г                   | 5,81  | А, мг  | 0,00 | Р, мг  | 0,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 23,22 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,00 |
|                               |       | Д, мкг | 0,00 | К, мг  | 0,76 |
|                               |       | В2, мг | 0,00 | I, 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) № 227

Наименование изделия: ЯЙЦО ВАРЕНОЕ  
Номер рецептуры: 227  
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей 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 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 1 шт.                         | 46       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ  | 4,5                           | 4,5      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ      | 300                           | 300      |
| Выход: 40          |                               |          |

Химический состав данного блюда:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 4,90  |
| Жиры, г                       | 4,50  |
| Углеводы, г                   | 0,30  |
| Энергетическая ценность, ккал | 60,90 |

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

|        |      |
|--------|------|
| Са, мг | 0,00 |
| Mg, мг | 0,00 |
| Р, мг  | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| К, мг  | 0,00 |
| I, мкг | 0,00 |
| F, мг  | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Яйца тщательно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8- 10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.