

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**

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
ПШЕНО	38,8	38,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,4	64,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 205		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,20
Жиры, г	8,30
Углеводы, г	35,00
Энергетическая ценность, ккал	226,40

Е, мг	1,10
А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,20
Д, мкг	0,10
С, мг	0,50

К, мг	226,20
Са, мг	115,30
Р, мг	153,30
Mg, мг	40,70
Fe, мг	1,20
I, мкг	10,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупы перебирают, промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу 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№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) № 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) № 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) № 189

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

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	39,7	39,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,1	66,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	4	4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100,5	100,5
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,46
Жиры, г	5,06
Углеводы, г	31,02
Энергетическая ценность, ккал	187,31

В1, мг	0,13
С, мг	0,00
А, мг	0,02
Е, мг	1,14
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,03

Са, мг	19,62
Mg, мг	31,32
Р, мг	84,55
Fe, мг	1,10
К, мг	85,21
І, мкг	1,79
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование изделия: **СОК ПЕРСИКОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Соки фруктовые прямого отжима в ассортимент ПЕРСИК	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00

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	0,00
Мg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 81

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

Номер рецептуры: **81**

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	50,77	33
с 01.03 по 31.07	55	33
с 01.08 по 31.08	41,25	33
с 01.09 по 31.10	44	33
с 01.11 по 31.12	47,14	33
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	13,2	13,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,8	6,7
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,3	115,3
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		9,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16,3	16,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
Выход: 200/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,94
Жиры, г	4,01
Углеводы, г	20,54
Энергетическая ценность, ккал	138,30

В1, мг	0,13
С, мг	3,07
А, мг	0,16
Е, мг	2,67
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	28,54
Mg, мг	23,94
Р, мг	61,45
Fe, мг	1,42
К, мг	326,73
І, мкг	2,93
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки.

Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного).

Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10x10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№042Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**Номер рецептуры: **ТК№042**Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№020**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	22,70
Энергетическая ценность, ккал	105,40

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

К, мг	76,90
Са, мг	13,80
Р, мг	7,70
Мg, мг	3,70
Fe, мг	0,50
І, мкг	0,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 252Наименование 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)	96,43	81
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	2,67	2
с 01.09 по 31.12	2,5	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,4	2
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,50
Жиры, г	8,40
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	127,00

В1, мг	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	15,00
Мg, мг	16,00
Р, мг	92,00
Fe, мг	1,00
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) № 338Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**Номер рецептуры: **338**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
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	38,13	28,6
с 01.09 по 31.12	35,75	28,6
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	41,38	26,9
с 01.03 по 31.07	44,83	26,9
с 01.08 по 31.08	33,63	26,9
с 01.09 по 31.10	35,87	26,9
с 01.11 по 31.12	38,43	26,9
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	19,9	13
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	36,4	28,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
СОУС МОЛОЧНЫЙ №366		44
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	22	22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,64
Жиры, г	2,93
Углеводы, г	11,18
Энергетическая ценность, ккал	82,21

В1, мг	0,07
С, мг	8,39
А, мг	0,59
Е, мг	0,48
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	57,64
Mg, мг	25,51
P, мг	64,76
Fe, мг	1,11
K, мг	275,80
I, мкг	3,64
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус молочный №366

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

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№015

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	25	25
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,75
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	66,00

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	23,05
Са, мг	4,34
Р, мг	14,70
Mg, мг	3,01
Fe, мг	0,33
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) № 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) № 263

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **263**

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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	69,77	60
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/5 шт.	9,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
масса полуфабриката		96,5
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,33
Жиры, г	4,13
Углеводы, г	6,06
Энергетическая ценность, ккал	106,44

В1, мг	0,06
С, мг	0,24
А, мг	0,04
Е, мг	0,80
Д, мкг	0,25
В2, мг	0,06

Са, мг	21,89
Mg, мг	18,76
Р, мг	136,98
Fe, мг	0,61
К, мг	228,44
І, мкг	82,84
F, мг	0,39
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гостроемкость или противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 15-20 минут. Отпускают с соусом молочным.

Соус молочный (для подачи к блюду)

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

При приготовлении фрикаделек в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 282

Наименование изделия: **КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕННАЯ (ГОВЯДИНА)**

Номер рецептуры: **282**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под редакцией 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)	70,24	59
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,4	12,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,7	16,7
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
масса полуфабриката		97,8
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,44
Жиры, г	11,11
Углеводы, г	10,38
Энергетическая ценность, ккал	191,08

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,38
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,07

Са, мг	12,85
Mg, мг	18,55
Р, мг	119,14
Fe, мг	1,90
К, мг	227,26
І, мкг	4,25
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки, или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 град. до готовности (12-15 мин.).

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

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 125Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**Номер рецептуры: **125**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	162,92	105,9
с 01.03 по 31.07	176,5	105,9
с 01.08 по 31.08	132,38	105,9
с 01.09 по 31.10	141,2	105,9
с 01.11 по 31.12	151,29	105,9
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	38,4	28,8
с 01.09 по 31.12	36	28,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,4	18,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,9	2,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,94
Жиры, г	3,21
Углеводы, г	19,53
Энергетическая ценность, ккал	119,45

В1, мг	0,13
С, мг	9,15
А, мг	0,59
Е, мг	0,35
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,10

Са, мг	43,27
Mg, мг	33,91
Р, мг	83,42
Fe, мг	1,25
К, мг	686,17
І, мкг	8,38
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель варят. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь протирают в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и расплавленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №003

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №003**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

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

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) № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,56	35,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,48	1,48
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,11	1,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,48	1,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,56	0,56
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,08
Жиры, г	3,25
Углеводы, г	28,71
Энергетическая ценность, ккал	160,11

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,80
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,02

Са, мг	9,37
Mg, мг	5,80
Р, мг	32,14
Fe, мг	0,38
К, мг	48,33
I, мкг	0,84
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопасного и опарного теста.

Безопасное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опорное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С. Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

При выпечке булочки в пароконвектомате, разогрев 30 градусов 30 минут. выпекать при температуре 170 градусов в течении 13-15 минут.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 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) № 123Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)**Номер рецептуры: **123**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	229	148,85
с 01.03 по 31.07	248,08	148,85
с 01.08 по 31.08	186,06	148,85
с 01.09 по 31.10	198,47	148,85
с 01.11 по 31.12	212,64	148,85
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,77	5,77
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,92
Жиры, г	5,20
Углеводы, г	23,58
Энергетическая ценность, ккал	153,04

В1, мг	0,14
С, мг	11,91
А, мг	0,03
Е, мг	0,28
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,10

Са, мг	13,99
Mg, мг	30,82
Р, мг	78,58
Fe, мг	1,35
К, мг	846,34
І, мкг	7,44
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель варят целыми клубнями (мелкий, чаще молодой картофель) или нарезают на части. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду.

Когда картофель сварился, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Очищенный картофель варят в котле слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма клубней.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№022

Наименование изделия: **НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ**

Номер рецептуры: **TKN№022**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60N№007**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	20,3	20,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,54
Жиры, г	2,03
Углеводы, г	3,51
Энергетическая ценность, ккал	153,90

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

К, мг	0,50
Са, мг	6,60
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,40
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Приготовление напитка осуществляется в соответствии с инструкцией производителя на упаковке (напиток должен быть разрешен в детском питании, без искусственных красителей, ароматизаторов, пищевых добавок)