

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./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЫРЫ ПОЛУТВЕРЫЕ В АС-ТЕ ВЫСШИЙ СОРТ	15	15
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,73
Углеводы, г	12,85
Энергетическая ценность, ккал	65,50

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

Са, мг	4,75
Mg, мг	3,25
P, мг	16,25
Fe, мг	0,25
K, мг	23,00
I, 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./

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
Жиры, г	5,51
Углеводы, г	30,16
Энергетическая ценность, ккал	205,34

В1, мг	0,06
С, мг	0,04
А, мг	0,06
Е, мг	0,29
Д, мкг	0,19
В2, мг	0,08

Са, мг	42,76
Mg, мг	10,51
Р, мг	81,20
Fe, мг	0,59
К, мг	81,97
І, 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.

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
Mg, мг	16,20
Fe, мг	2,70
I, 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./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 292

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **292**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов 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
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
Жиры, г	20,45
Углеводы, г	22,55
Энергетическая ценность, ккал	367,97

В1, мг	0,18
С, мг	11,40
А, мг	0,02
Е, мг	0,87
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,21

Са, мг	27,28
Mg, мг	50,04
P, мг	250,31
Fe, мг	3,84
K, мг	1 169,25
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./

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
Жиры, г	5,16
Углеводы, г	19,87
Энергетическая ценность, ккал	133,19

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,02
Е, мг	0,44
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,01

Са, мг	12,24
Mg, мг	13,62
Р, мг	35,65
Fe, мг	0,38
К, мг	32,74
І, 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./

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
Выход: 200		

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
Mg, мг	29,10
Fe, мг	0,60
I, 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./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№044

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ КУРАГИ
Номер рецептуры: ТKN№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.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 219

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

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов 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 НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,47
Жиры, г	4,65
Углеводы, г	34,92
Энергетическая ценность, ккал	203,49

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,02
Е, мг	1,18
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,03

Са, мг	9,23
Mg, мг	7,34
P, мг	40,69
Fe, мг	0,93
K, мг	63,48
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.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№014

Наименование изделия: ПОМИДОР СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: TKN№014
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60N№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
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,90
Энергетическая ценность, ккал	12,00

Е, мг	0,20
А, мг	0,10
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	5,00

К, мг	145,00
Са, мг	6,30
Р, мг	11,70
Mg, мг	9,00
Fe, мг	0,50
I, мкг	1,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **33**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов 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./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 84

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

Номер рецептуры: **84**

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
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
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		18,2
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
Выход: 200/20		

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
Р, мг	78,94
Fe, мг	1,30
К, мг	489,80
І, 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.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

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./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№038

Наименование изделия: ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Номер рецептуры: ТК№038

Наименование сборника рецептов: 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./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№040

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: TKN№040

Наименование сборника рецептур: 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
Жиры, г	2,23
Углеводы, г	10,10
Энергетическая ценность, ккал	71,41

В1, мг	0,03
С, мг	0,48
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	96,38
Mg, мг	10,84
Р, мг	66,24
Fe, мг	0,07
К, мг	134,68
І, 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./

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./

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
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./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 227

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**

Номер рецептуры: **227**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов 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
І, 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.