

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**

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
КРУПА МАННАЯ	23	23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,20
Жиры, г	5,60
Углеводы, г	18,70
Энергетическая ценность, ккал	142,10

Е, мг	0,70
А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	0,40

К, мг	142,10
Са, мг	86,30
Р, мг	73,60
Mg, мг	12,80
Fe, мг	0,30
I, мкг	6,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин, добавив сахар и соль. В конце варки . добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

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 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	10	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	3,80
Жиры, г	0,58	С, мг	0,00	Mg, мг	2,60
Углеводы, г	10,28	А, мг	0,00	Р, мг	13,00
Энергетическая ценность, ккал	52,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	18,40
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На ломтик батона кладут кусочек сыра.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ 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
КРУПА МАННАЯ	23	23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76	76
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,33
Жиры, г	4,23
Углеводы, г	18,69
Энергетическая ценность, ккал	121,29

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,02
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,02

Са, мг	11,80
Mg, мг	4,98
Р, мг	18,77
Fe, мг	0,24
К, мг	31,17
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№026

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ
Номер рецептуры: TKN№026
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№027

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ - ЗАВАРКА		30
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,4	32,4
САХАР ПЕСОК	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	90
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,53	В1, мг	0,03	Ca, мг	95,63
Жиры, г	2,18	С, мг	0,47	Mg, мг	10,91
Углеводы, г	9,03	А, мг	0,01	P, мг	64,80
Энергетическая ценность, ккал	66,49	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,07
		Д, мкг	0,00	К, мг	131,83
		В2, мг	0,10	I, мкг	8,10
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Чай - заварка
Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком

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	Са, мг	7,52
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,64
Углеводы, г	8,13	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	32,51	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, 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) № 442

Наименование изделия: СОК ЯБЛОЧНЫЙ
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
ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ .Соки и нектары для питания детей раннего возраста (с 4-х мес.)	150	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 77

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	103,85	67,5
с 01.03 по 31.07	112,5	67,5
с 01.08 по 31.08	84,38	67,5
с 01.09 по 31.10	90	67,5
с 01.11 по 31.12	96,43	67,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8	6
с 01.09 по 31.12	7,5	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	17,5	14
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,11	В1, мг	0,07	Ca, мг	24,31
Жиры, г	4,97	С, мг	6,47	Mg, мг	21,20
Углеводы, г	11,80	А, мг	0,15	P, мг	65,76
Энергетическая ценность, ккал	110,73	Е, мг	0,80	Fe, мг	0,95
		Д, мкг	0,00	K, мг	446,88
		В2, мг	0,07	I, мкг	5,15
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы и предварительно обработанную в соответствии с требованиям и санитарных правил и нашинкованную зелень петрушки.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№011

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: ТК№011
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№031

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	42,9	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30	Е, мг	0,00	К, мг	56,40
Жиры, г	0,00	А, мг	0,00	Са, мг	8,30
Углеводы, г	1,00	В2, мг	0,00	Р, мг	15,10
Энергетическая ценность, ккал	5,60	В1, мг	0,00	Mg, мг	5,00
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,40
		С, мг	1,60	I, мкг	1,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 34

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **34**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	60,3	56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	7,69	5
с 01.03 по 31.07	8,33	5
с 01.08 по 31.08	6,25	5
с 01.09 по 31.10	6,67	5
с 01.11 по 31.12	7,14	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,74
Жиры, г	5,92
Углеводы, г	1,80
Энергетическая ценность, ккал	115,30

В1, мг	0,12
С, мг	8,15
А, мг	3,70
Е, мг	1,00
Д, мкг	0,20
В2, мг	0,90

Ca, мг	14,74
Mg, мг	13,20
P, мг	160,83
Fe, мг	3,47
K, мг	217,04
I, мкг	5,49
F, мг	0,10
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Мороженную печень размораживают на воздухе, промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С. При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 градусов, время приготовления 30-40 мин.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№016

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК№016

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№034

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 ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергики)

Номер рецептуры: 77

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	103,85	67,5
с 01.03 по 31.07	112,5	67,5
с 01.08 по 31.08	84,38	67,5
с 01.09 по 31.10	90	67,5
с 01.11 по 31.12	96,43	67,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8	6
с 01.09 по 31.12	7,5	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,64	В1, мг	0,06	Ca, мг	22,29
Жиры, г	2,47	С, мг	6,37	Mg, мг	18,93
Углеводы, г	11,80	А, мг	0,14	P, мг	44,97
Энергетическая ценность, ккал	78,41	Е, мг	0,77	Fe, мг	0,75
		Д, мкг	0,00	K, мг	419,72
		В2, мг	0,05	I, мкг	4,31
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы и предварительно обработанную в соответствии с требованиям и санитарных правил и нашинкованную зелень петрушки.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№032

Наименование изделия: КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК
Номер рецептуры: ТК№032
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№038

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	25,5	22,5
САХАР ПЕСОК	5	5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6	6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147,8	147,8
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10	Е, мг	0,10	К, мг	64,10
Жиры, г	0,10	А, мг	0,00	Са, мг	11,50
Углеводы, г	18,90	В2, мг	0,00	Р, мг	6,40
Энергетическая ценность, ккал	87,80	В1, мг	0,00	Mg, мг	3,10
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,50
		С, мг	0,90	I, 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) № 344

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **344**

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	73,85	48
с 01.03 по 31.07	80	48
с 01.08 по 31.08	60	48
с 01.09 по 31.10	64	48
с 01.11 по 31.12	68,57	48
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	29,91	22,43
с 01.09 по 31.12	28,04	22,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,3	12,01
РЕПА	32,3	23,9
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6
СОУС СМЕТАННЫЙ № 354		45
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,4	3,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,9	33,9
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,25	11,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,56
Жиры, г	6,73
Углеводы, г	14,15
Энергетическая ценность, ккал	133,41

В1, мг	0,09
С, мг	10,18
А, мг	0,48
Е, мг	0,36
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,08

Са, мг	44,03
Mg, мг	25,10
Р, мг	60,23
Fe, мг	1,09
К, мг	411,50
І, мкг	5,84
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, репа, лук репчатый припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.

Соус сметанный № 354

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град С выливают ? часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прикипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№012

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК№012
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№040

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50	Е, мг	0,00	К, мг	18,40
Жиры, г	0,60	А, мг	0,00	Са, мг	3,40
Углеводы, г	10,30	В2, мг	0,00	Р, мг	11,70
Энергетическая ценность, ккал	52,40	В1, мг	0,00	Mg, мг	2,30
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,20
		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) № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **467**

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	32,1	32,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	5,5	5,5
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,4	7,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/40 шт.	1,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,77
Жиры, г	6,98
Углеводы, г	29,94
Энергетическая ценность, ккал	197,27

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,03
Е, мг	0,39
Д, мкг	0,14
В2, мг	0,03

Са, мг	8,57
Mg, мг	5,30
P, мг	30,31
Fe, мг	0,37
K, мг	45,55
I, мкг	0,75
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком. 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) №

Наименование изделия: ГРУША СВЕЖАЯ (аллергики)
Номер рецептуры:
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
ГРУША	166,7	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60	В1, мг	0,03	Са, мг	28,50
Жиры, г	0,45	С, мг	7,50	Mg, мг	18,00
Углеводы, г	15,45	А, мг	0,00	Р, мг	24,00
Энергетическая ценность, ккал	70,50	Е, мг	0,54	Fe, мг	3,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	232,50
		В2, мг	0,05	І, мкг	1,50
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 237

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **237**

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
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	75,8	74,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
КРУПА МАННАЯ	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.06 шт.	2,76
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,2	3,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,2	3,2
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,20	Е, мг	1,12	К, мг	107,92
Жиры, г	7,30	А, мг	0,08	Са, мг	112,32
Углеводы, г	12,90	В2, мг	0,16	Р, мг	151,52
Энергетическая ценность, ккал	177,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	18,16
		Д, мкг	0,08	Fe, мг	0,64
		С, мг	0,16	I, мкг	0,72
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. 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) № ТК№052

Наименование изделия: МАНДАРИН СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: ТК№052
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№017

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАНДАРИН	136	100
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,80	Е, мг	0,20	К, мг	155,00
Жиры, г	0,20	А, мг	0,00	Са, мг	31,50
Углеводы, г	7,50	В2, мг	0,00	Р, мг	15,30
Энергетическая ценность, ккал	38,00	В1, мг	0,10	Mg, мг	9,90
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,10
		С, мг	15,20	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Мандарины моют, очищают от кожицы..

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 434

Наименование изделия: МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ
Номер рецептуры: 434
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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	159	158
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,40	Е, мг	0,00	К, мг	230,70
Жиры, г	3,00	А, мг	0,00	Са, мг	161,20
Углеводы, г	7,30	В2, мг	0,10	Р, мг	113,80
Энергетическая ценность, ккал	74,20	В1, мг	0,10	Mg, мг	17,70
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,20
		С, мг	0,80	I, мкг	14,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№032

Наименование изделия: КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (аллергики)
Номер рецептуры: ТК№032
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№038

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	25,5	22,5
САХАР ПЕСОК	5	5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6	6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147,8	147,8
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10	Е, мг	0,10	К, мг	64,10
Жиры, г	0,10	А, мг	0,00	Са, мг	11,50
Углеводы, г	18,90	В2, мг	0,00	Р, мг	6,40
Энергетическая ценность, ккал	87,80	В1, мг	0,00	Mg, мг	3,10
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,50
		С, мг	0,90	I, 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.