

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,58
Углеводы, г	10,28
Энергетическая ценность, ккал	52,40

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

Са, мг	3,80
Mg, мг	2,60
P, мг	13,00
Fe, мг	0,20
K, мг	18,40
I, 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 РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

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 РИСОВАЯ	23	23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	79	79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,80
Жиры, г	6,10
Углеводы, г	20,90
Энергетическая ценность, ккал	154,00

Е, мг	0,20
А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	0,40

К, мг	139,40
Са, мг	86,60
Р, мг	89,20
Mg, мг	19,90
Fe, мг	0,30
I, мкг	7,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. 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) № 326

Наименование изделия: **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ (аллергики)**

Номер рецептуры: **326**

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	54,8	54,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	113,7	113,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,83
Жиры, г	4,76
Углеводы, г	39,82
Энергетическая ценность, ккал	216,15

В1, мг	0,03
А, мг	0,03
Е, мг	0,31
С, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	12,41
Mg, мг	26,89
Р, мг	81,70
Fe, мг	0,62
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. Добавляют остальное масло. Закрывают котел крышкой и доваривают рис при слабом нагреве.

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
Жиры, г	2,18
Углеводы, г	9,03
Энергетическая ценность, ккал	66,49

В1, мг	0,03
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	95,63
Mg, мг	10,91
Р, мг	64,80
Fe, мг	0,07
К, мг	131,83
І, 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) № 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
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
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:

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) № 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./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**Номер рецептуры: **82**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	69,23	45
с 01.03 по 31.07	75	45
с 01.08 по 31.08	56,25	45
с 01.09 по 31.10	60	45
с 01.11 по 31.12	64,29	45
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6
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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	17,5	14
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1
Выход: 150/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,18
Жиры, г	4,23
Углеводы, г	12,18
Энергетическая ценность, ккал	103,60

В1, мг	0,06
С, мг	4,66
А, мг	0,14
Е, мг	0,91
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	19,65
Mg, мг	17,08
Р, мг	56,31
Fe, мг	0,85
К, мг	321,01
І, мкг	3,66
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске. Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубинами, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные овощи, соль и варят до готовности. Свежую зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, шинкуют и добавляют в тарелку с супом при отпуске.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **TKN№004**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№006**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

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

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

К, мг	13,80
Са, мг	2,55
Р, мг	8,78
Mg, мг	1,73
Fe, мг	0,15
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **TKN№004**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№006**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

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

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

К, мг	13,80
Са, мг	2,55
Р, мг	8,78
Mg, мг	1,73
Fe, мг	0,15
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) № 256Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**Номер рецептуры: **256**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
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	79,5	74,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,1	6,1
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		30,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,8	23,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,1	8,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,1	2,1
Выход: 50/30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,45
Жиры, г	9,63
Углеводы, г	5,92
Энергетическая ценность, ккал	163,58

В1, мг	0,19
С, мг	13,05
А, мг	5,60
Е, мг	3,21
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	14,05
Mg, мг	15,05
Р, мг	231,83
Fe, мг	5,02
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения.

Соус сметанный №371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 333

Наименование изделия: **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **333**

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
КРУПА РИСОВАЯ	38,9	38,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80,7	80,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,72
Жиры, г	3,38
Углеводы, г	28,26
Энергетическая ценность, ккал	153,39

В1, мг	0,02
А, мг	0,02
Е, мг	0,22
С, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	8,81
Mg, мг	19,08
Р, мг	57,98
Fe, мг	0,44
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. Добавляют остальное масло. Закрывают котел крышкой и доваривают рис при слабом нагреве.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№001

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **TKN№001**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№028**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	42,3	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,50
Энергетическая ценность, ккал	9,60

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

К, мг	116,00
Са, мг	5,00
Р, мг	9,40
Mg, мг	7,20
Fe, мг	0,40
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Помидоры моют, удаляют плодоножки, порционируют.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№027

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **TKN№027**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№029**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЁНЫЕ	15	15
САХАР ПЕСОК	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,50
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	18,30
Энергетическая ценность, ккал	77,30

Е, мг	0,00
А, мг	0,17
В2, мг	0,08
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	59,76

К, мг	8,05
Са, мг	14,19
Р, мг	2,32
Mg, мг	3,65
Fe, мг	0,42
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Добавляют сахар, настаивают. После этого отвар процеживают.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№003

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

Номер рецептуры: **TKN№003**

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

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

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

К, мг	20,40
Са, мг	2,40
Р, мг	11,80
Мg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
І, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 100Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (аллергики)**Номер рецептуры: **100**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	115,38	75
с 01.03 по 31.07	125	75
с 01.08 по 31.08	93,75	75
с 01.09 по 31.10	100	75
с 01.11 по 31.12	107,14	75
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	13,33	10
с 01.09 по 31.12	12,5	10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,82
Жиры, г	2,86
Углеводы, г	20,19
Энергетическая ценность, ккал	117,96

В1, мг	0,11
С, мг	6,60
А, мг	0,21
Е, мг	0,44
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,05

Са, мг	23,85
Мg, мг	23,36
Р, мг	57,61
Fe, мг	1,05
К, мг	476,82
І, мкг	4,70
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Добавляют соль.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 477

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **477**

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	38,5	38,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,12	0,12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,78
Жиры, г	1,58
Углеводы, г	28,05
Энергетическая ценность, ккал	145,39

В1, мг	0,06
С, мг	0,10
А, мг	0,01
Е, мг	0,25
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	28,57
Mg, мг	8,15
Р, мг	46,14
Fe, мг	0,40
К, мг	78,76
І, мкг	2,40
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

При выпечке булочки в пароконвектомате, разогрев 30 градусов 30 минут.выпикать 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№051Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**Номер рецептуры: **ТК№051**Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№030**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	33,33	30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125
САХАР ПЕСОК	5	5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	18,10
Энергетическая ценность, ккал	75,00

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

К, мг	84,00
Са, мг	9,40
Р, мг	3,00
Mg, мг	3,40
Fe, мг	0,60
I, мкг	0,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 272Наименование изделия: **КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ**Номер рецептуры: **272**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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	52,33	45
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	13,33	10
с 01.09 по 31.12	12,5	10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	4,8	4,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	6	6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,52
Жиры, г	3,25
Углеводы, г	3,74
Энергетическая ценность, ккал	78,22

В1, мг	0,05
С, мг	0,57
А, мг	0,24
Е, мг	0,67
Д, мкг	0,19
В2, мг	0,08

Са, мг	26,40
Mg, мг	18,04
Р, мг	111,34
Fe, мг	0,55
К, мг	203,06
І, мкг	63,27
F, мг	0,30
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С. Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 60-65° С.

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) № 321Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**Номер рецептуры: **321**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	144,77	94,1
с 01.03 по 31.07	156,83	94,1
с 01.08 по 31.08	117,63	94,1
с 01.09 по 31.10	125,47	94,1
с 01.11 по 31.12	134,43	94,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,4	17,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,33
Жиры, г	3,92
Углеводы, г	15,72
Энергетическая ценность, ккал	107,70

В1, мг	0,09
С, мг	7,62
А, мг	0,02
Е, мг	0,18
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,08

Са, мг	27,29
Мg, мг	21,47
Р, мг	62,38
Fe, мг	0,89
К, мг	560,50
І, мкг	6,28
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель притирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градС. Вгорячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное 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) № ТKN№003

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

Номер рецептуры: **TKN№003**

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

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

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

К, мг	20,40
Са, мг	2,40
Р, мг	11,80
Мg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
І, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	168	109,2
с 01.03 по 31.07	182	109,2
с 01.08 по 31.08	136,5	109,2
с 01.09 по 31.10	145,6	109,2
с 01.11 по 31.12	156	109,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,13
Жиры, г	3,80
Углеводы, г	17,30
Энергетическая ценность, ккал	112,04

В1, мг	0,10
С, мг	8,74
А, мг	0,02
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,07

Са, мг	11,58
Mg, мг	22,69
Р, мг	57,92
Fe, мг	1,00
К, мг	620,93
І, мкг	5,46
F, мг	0,03
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.

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)	115,71	97,2
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	3	2,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,9	2,4
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	15,00
Жиры, г	10,08
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	152,40

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,36
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	18,00
Мg, мг	19,20
Р, мг	110,40
Fe, мг	1,20
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.