

Утверждаю

Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" 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
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23	23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	79	79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,00
Жиры, г	7,30
Углеводы, г	18,30
Энергетическая ценность, ккал	128,00

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

К, мг	192,30
Са, мг	95,20
Р, мг	125,80
Mg, мг	36,20
Fe, мг	0,90
I, мкг	8,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют рокипащенное сливочное масло. Тщательно перемешивают.

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	13,3	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) № 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	Е, мг	0,00	К, мг	142,80
Жиры, г	2,40	А, мг	0,00	Са, мг	98,30
Углеводы, г	12,70	В2, мг	0,10	Р, мг	72,50
Энергетическая ценность, ккал	84,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	14,30
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,30
		С, мг	0,50	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) № 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) № 189

Наименование изделия: КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" 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
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23,6	23,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54,4	54,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	81	81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3,1	3,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,84	В1, мг	0,08	Са, мг	19,11
Жиры, г	5,58	С, мг	0,00	Mg, мг	28,74
Углеводы, г	17,18	А, мг	0,02	Р, мг	70,87
Энергетическая ценность, ккал	130,31	Е, мг	0,87	Fe, мг	0,88
		Д, мкг	0,08	К, мг	79,20
		В2, мг	0,03	I, мкг	1,42
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№006

Наименование изделия: БАНАН СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: TKN№006
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№041

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАНАН	143	100
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50	Е, мг	0,00	К, мг	348,00
Жиры, г	0,50	А, мг	0,00	Са, мг	7,20
Углеводы, г	21,00	В2, мг	0,10	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность, ккал	96,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	37,80
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,50
		С, мг	4,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

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	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,10	Е, мг	0,00	К, мг	13,80
Жиры, г	0,50	А, мг	0,00	Са, мг	2,55
Углеводы, г	7,70	В2, мг	0,00	Р, мг	8,78
Энергетическая ценность, ккал	39,30	В1, мг	0,00	Mg, мг	1,73
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,15
		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) № 57

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ (аллергики)**

Номер рецептуры: **57**

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
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	32	24
с 01.09 по 31.12	30	24
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	18,46	12
с 01.03 по 31.07	20	12
с 01.08 по 31.08	15	12
с 01.09 по 31.10	16	12
с 01.11 по 31.12	17,14	12
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	19,05	16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,07
Жиры, г	5,49
Углеводы, г	7,76
Энергетическая ценность, ккал	97,19

В1, мг	0,03
С, мг	5,28
А, мг	0,17
Е, мг	1,51
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	27,95
Mg, мг	18,32
P, мг	52,95
Fe, мг	1,09
K, мг	276,98
I, мкг	4,76
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину 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.

Свеклу, капуст, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**
Номер рецептуры: **57**
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
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	32	24
с 01.09 по 31.12	30	24
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	18,46	12
с 01.03 по 31.07	20	12
с 01.08 по 31.08	15	12
с 01.09 по 31.10	16	12
с 01.11 по 31.12	17,14	12
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	19,05	16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,20
Жиры, г	6,22
Углеводы, г	7,93
Энергетическая ценность, ккал	107,18

В1, мг	0,03
С, мг	5,29
А, мг	0,18
Е, мг	1,51
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	31,61
Mg, мг	18,64
Р, мг	55,35
Fe, мг	1,10
К, мг	282,43
І, мкг	5,21
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину 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. Свеклу, капуст, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 321

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
Номер рецептуры: 321
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	157,85	102,6
с 01.03 по 31.07	171	102,6
с 01.08 по 31.08	128,25	102,6
с 01.09 по 31.10	136,8	102,6
с 01.11 по 31.12	146,57	102,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19	18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,51
Жиры, г	4,21
Углеводы, г	17,08
Энергетическая ценность, ккал	116,54

В1, мг	0,10
С, мг	8,30
А, мг	0,02
Е, мг	0,19
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,08

Са, мг	28,69
Mg, мг	23,30
Р, мг	67,30
Fe, мг	0,97
К, мг	609,70
І, мкг	6,75
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 268

Наименование изделия: СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ

Номер рецептуры: 268

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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	63,95	55
СОУС ТК №353		20
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/5 шт.	9,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,60	Е, мг	1,60	К, мг	223,70
Жиры, г	4,80	А, мг	0,00	Са, мг	33,20
Углеводы, г	2,50	В2, мг	0,00	Р, мг	131,30
Энергетическая ценность, ккал	91,50	В1, мг	0,00	Mg, мг	17,90
		Д, мкг	0,20	Fe, мг	0,50
		С, мг	0,30	I, мкг	77,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц , тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом и запекают 15-20 минут. Соус молочный густой тк №353

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.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№009

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ
Номер рецептуры: ТК№009
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	44	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	0,70	В2, мг	0,00	Р, мг	8,60
Энергетическая ценность, ккал	5,20	В1, мг	0,00	Mg, мг	5,00
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,20
		С, мг	0,80	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола, удалить места соединения с плодоножкой. Порционировать.

Утверждаю

.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№007

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК№007

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№042

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,30
Жиры, г	0,13
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	41,00

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

К, мг	27,13
Са, мг	3,19
Р, мг	15,69
Mg, мг	3,46
Fe, мг	0,67
I, мкг	1,06
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) № ТKN№024

Наименование изделия: ЧАЙ С ЛИМОНОМ
Номер рецептуры: TKN№024
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№037

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ - ЗАВАРКА №391		20
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6
ЛИМОН	4	3,5
САХАР ПЕСОК	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130
Выход: 158		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,03	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,49
Жиры, г	0,00	С, мг	0,56	Mg, мг	1,75
Углеводы, г	4,95	А, мг	0,00	P, мг	0,69
Энергетическая ценность, ккал	20,50	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,04
		Д, мкг	0,00	К, мг	6,31
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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, добавляют сахар и доводят до кипения.
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.

Чай - заварка №391
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 123

Наименование 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	183,38	119,2
с 01.03 по 31.07	198,67	119,2
с 01.08 по 31.08	149	119,2
с 01.09 по 31.10	158,93	119,2
с 01.11 по 31.12	170,29	119,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,33
Жиры, г	4,16
Углеводы, г	18,89
Энергетическая ценность, ккал	122,41

В1, мг	0,11
С, мг	9,54
А, мг	0,02
Е, мг	0,22
Д, мкг	0,07
В2, мг	0,07

Са, мг	14,51
Mg, мг	24,88
Р, мг	63,61
Fe, мг	1,11
К, мг	677,84
I, мкг	5,96
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) № 252

Наименование 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
Mg, 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 покрэмку 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 куса 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) № ТК№030

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)**
Номер рецептуры: **ТК№030**
Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№025**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ - ЗАВАРКА		20
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130
САХАР ПЕСОК	5	5
Выход: 150/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	6,23
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,37
Углеводы, г	4,84	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	19,35	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,60
		В2, мг	0,00	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.Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**
Номер рецептуры: **298**
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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	113,3	90,7
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	67,5	56,7
КРУПА РИСОВАЯ	7,7	7,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,8	12,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,98
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		19,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,1	15,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,9	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 170		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,64	В1, мг	0,06	Ca, мг	57,21
Жиры, г	13,41	С, мг	17,18	Mg, мг	30,33
Углеводы, г	12,19	А, мг	0,06	P, мг	143,37
Энергетическая ценность, ккал	227,16	Е, мг	0,65	Fe, мг	2,46
		Д, мкг	0,19	K, мг	415,27
		В2, мг	0,13	I, мкг	9,15
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу. 15-20 минут.

Соус сметанный с томатом № 355
Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№005

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ
Номер рецептуры: ТК№005
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125
Выход: 125		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,50	Е, мг	0,00	К, мг	182,50
Жиры, г	3,13	А, мг	0,00	Са, мг	127,50
Углеводы, г	5,63	В2, мг	0,13	Р, мг	95,00
Энергетическая ценность, ккал	70,63	В1, мг	0,00	Mg, мг	14,00
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,00
		С, мг	0,38	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Упаковку йогурта обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№036

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ
Номер рецептуры: ТК№036
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№043

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУША	33,33	30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129
САХАР ПЕСОК	5	5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10	Е, мг	0,10	К, мг	47,10
Жиры, г	0,10	А, мг	0,00	Са, мг	10,40
Углеводы, г	18,10	В2, мг	0,00	Р, мг	4,30
Энергетическая ценность, ккал	73,50	В1, мг	0,00	Mg, мг	4,40
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,50
		С, мг	0,60	I, мкг	0,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Груши 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 1012 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **451**

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
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		32
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,5	20,5
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,3
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,4	5,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ № 456		22,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,8	27
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,056 шт.	2,58
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,025 шт.	1,15
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,53	В1, мг	0,03	Са, мг	21,30
Жиры, г	5,16	С, мг	5,04	Mg, мг	8,13
Углеводы, г	17,36	А, мг	0,03	Р, мг	36,38
Энергетическая ценность, ккал	130,06	Е, мг	1,24	Fe, мг	0,61
		Д, мкг	0,17	К, мг	88,66
		В2, мг	0,05	І, мкг	2,36
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой 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 опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки.

Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают. 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) № ТKN№003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: TKN№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	1,00
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
Mg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.