

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024
№102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: БУТЕРБРОД С МАСЛОМ
Номер рецептуры: 1
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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,24	Е, мг	0,20	К, мг	19,90
Жиры, г	4,10	А, мг	0,10	Са, мг	4,40
Углеводы, г	7,00	В2, мг	0,00	Р, мг	13,20
Энергетическая ценность, ккал	62,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	2,30
		Д, мкг	0,20	Fe, мг	0,20
		С, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазывают маслом сливочным.

Приказ от 28.08.2024

№102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: КАША ПШЕНИЧНАЯ 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 ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30	30
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	5,04	Е, мг	0,10	К, мг	181,20
Жиры, г	6,20	А, мг	0,00	Са, мг	93,00
Углеводы, г	26,30	В2, мг	0,10	Р, мг	126,50
Энергетическая ценность, ккал	189,30	В1, мг	0,10	Mg, мг	25,30
		Д, мкг	0,10	Fe, мг	1,30
		С, мг	0,40	I, мкг	6,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупку перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар,,варят до готовности. 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) № 181

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)**
Номер рецептуры: **181**
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 ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	59,6	59,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	107,3	107,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,80
Жиры, г	5,61
Углеводы, г	39,72
Энергетическая ценность, ккал	236,17

В1, мг	0,13
С, мг	0,00
А, мг	0,04
Е, мг	1,19
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	28,63
Mg, мг	35,78
Р, мг	153,87
Fe, мг	2,39
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.
Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№038

Наименование изделия: ЧАЙ С ЛИМОНОМ
Номер рецептуры: ТК№038
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№001

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ - ЗАВАРКА №391		24
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,9	25,9
ЛИМОН	8	7
САХАР ПЕСОК	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156
Выход: 180/6/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06	В1, мг	0,00	Са, мг	10,00
Жиры, г	0,01	С, мг	1,12	Mg, мг	2,39
Углеводы, г	6,01	А, мг	0,00	Р, мг	1,39
Энергетическая ценность, ккал	25,53	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,06
		Д, мкг	0,00	К, мг	12,14
		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. 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.

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.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование изделия: ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)
Номер рецептуры: 392
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4
САХАР ПЕСОК	6	6
Выход: 180/6		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,99
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,75
Углеводы, г	5,81	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	23,22	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,76
		В2, мг	0,00	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./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№010

Наименование изделия: ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ
Номер рецептуры: TKN№010
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№002

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	171	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60	Е, мг	0,90	К, мг	417,00
Жиры, г	0,60	А, мг	0,00	Са, мг	21,60
Углеводы, г	14,80	В2, мг	0,00	Р, мг	14,90
Энергетическая ценность, ккал	66,30	В1, мг	0,00	Mg, мг	10,80
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	3,00
		С, мг	6,00	I, мкг	3,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№009

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ
Номер рецептуры: TKN№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№025

Наименование изделия: НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ
Номер рецептуры: ТК№025
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№026

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	21,3	18,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156
САХАР ПЕСОК	5	5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10	Е, мг	0,10	К, мг	53,00
Жиры, г	0,10	А, мг	0,00	Са, мг	9,10
Углеводы, г	19,70	В2, мг	0,00	Р, мг	1,90
Энергетическая ценность, ккал	80,70	В1, мг	0,00	Mg, мг	2,80
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,40
		С, мг	0,80	I, мкг	0,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 322

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 322

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	127,38	82,8
с 01.03 по 31.07	138	82,8
с 01.08 по 31.08	103,5	82,8
с 01.09 по 31.10	110,4	82,8
с 01.11 по 31.12	118,29	82,8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	33,33	25
с 01.09 по 31.12	31,25	25
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,1	14,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,36
Жиры, г	4,07
Углеводы, г	15,48
Энергетическая ценность, ккал	108,37

В1, мг	0,11
С, мг	7,20
А, мг	0,52
Е, мг	0,33
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,08

Са, мг	35,37
Mg, мг	27,39
Р, мг	66,88
Fe, мг	1,01
К, мг	541,99
І, мкг	6,69
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной картофель и припущенную морковь протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы. в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 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	10,38
Жиры, г	5,78
Углеводы, г	2,55
Энергетическая ценность, ккал	103,41

В1, мг	0,06
С, мг	0,30
А, мг	0,04
Е, мг	1,59
Д, мкг	0,24
В2, мг	0,07

Са, мг	33,71
Mg, мг	17,97
Р, мг	133,23
Fe, мг	0,53
К, мг	225,37
І, мкг	77,48
F, мг	0,36
Se, мг	0,01

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 85

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ
Номер рецептуры: 85
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	46,15	30
с 01.03 по 31.07	50	30
с 01.08 по 31.08	37,5	30
с 01.09 по 31.10	40	30
с 01.11 по 31.12	42,86	30
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	113	113
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
КЛЕЦКИ ТК №120		10
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.02 шт.	0,92
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,83	4,83
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	19,05	16
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1
Выход: 150/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,11
Жиры, г	4,55
Углеводы, г	7,81
Энергетическая ценность, ккал	88,58

В1, мг	0,05
С, мг	3,36
А, мг	0,13
Е, мг	0,85
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,03

Са, мг	18,64
Mg, мг	14,37
Р, мг	51,24
Fe, мг	0,80
К, мг	258,61
I, мкг	3,36
F, мг	0,02
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.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими порциями и кладут в суп при отпуске.

Клецки ТК №120

В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виду жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку 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: ТKN№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) № ТК№003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК№003

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

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00
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.

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	В1, мг	0,11	Ca, мг	14,51
Жиры, г	4,16	С, мг	9,54	Mg, мг	24,88
Углеводы, г	18,89	А, мг	0,02	P, мг	63,61
Энергетическая ценность, ккал	122,41	Е, мг	0,22	Fe, мг	1,11
		Д, мкг	0,07	K, мг	677,84
		В2, мг	0,07	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
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 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

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	29,3	29,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/8 шт.	5,75
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,6	8,6
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	13,27	13,27
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ВАНИЛИН	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/40 шт.	1,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,70	В1, мг	0,05	Ca, мг	36,91
Жиры, г	3,83	С, мг	0,07	Mg, мг	8,80
Углеводы, г	25,88	А, мг	0,04	P, мг	66,84
Энергетическая ценность, ккал	164,99	Е, мг	0,37	Fe, мг	0,51
		Д, мкг	0,18	K, мг	76,86
		В2, мг	0,09	I, мкг	2,62
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

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

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

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

Химический состав данного блюда:

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

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

Са, мг	15,00
Mg, мг	16,00
Р, мг	92,00
Fe, мг	1,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо, предназначенное для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 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) № 304

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ
Номер рецептуры: 304
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
ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	102,5	82
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	17,33	13
с 01.09 по 31.12	16,25	13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7
КРУПА РИСОВАЯ	35,4	35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,50	Е, мг	0,60	К, мг	233,40
Жиры, г	9,80	А, мг	0,30	Са, мг	25,40
Углеводы, г	17,70	В2, мг	0,10	Р, мг	180,70
Энергетическая ценность, ккал	209,20	В1, мг	0,10	Mg, мг	34,60
		Д, мкг	0,10	Fe, мг	1,80
		С, мг	1,20	I, мкг	6,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть., затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК№003

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

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00
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.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№030

Наименование изделия: ЧАЙ С САХАРОМ
Номер рецептуры: ТKN№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	Ca, мг	6,23
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,37
Углеводы, г	4,84	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	19,35	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,60
		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. 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

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	35,3	35,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	73,3	73,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,46
Жиры, г	3,06
Углеводы, г	25,64
Энергетическая ценность, ккал	139,21

В1, мг	0,02
А, мг	0,02
Е, мг	0,20
С, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,99
Mg, мг	17,32
Р, мг	52,62
Fe, мг	0,40
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.