

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 190Наименование изделия: **КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"**Номер рецептуры: **190**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| КРУПА РИСОВАЯ | 7,5 | 7,5 |
| ПШЕНО | 7,5 | 7,5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 18 | 18 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 112,5 | 112,5 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4,5 | 4,5 |
| САХАР ПЕСОК | 4,5 | 4,5 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 |
| Выход: 150 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 2,60 |
| Жиры, г | 2,50 |
| Углеводы, г | 18,50 |
| Энергетическая ценность, ккал | 128,00 |

| | |
|--------|------|
| Е, мг | 0,30 |
| А, мг | 0,00 |
| В2, мг | 0,10 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,10 |
| С, мг | 0,60 |

| | |
|--------|--------|
| К, мг | 189,80 |
| Са, мг | 120,00 |
| Р, мг | 107,90 |
| Мg, мг | 21,90 |
| Fe, мг | 0,40 |
| І, мкг | 10,50 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

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) № 190

Наименование изделия: **КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА ЖИДКАЯ "ДРУЖБА" (аллергики)**

Номер рецептуры: **190**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| КРУПА РИСОВАЯ | 7,5 | 7,5 |
| ПШЕНО | 7,5 | 7,5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 18 | 18 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 112,5 | 112,5 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4,5 | 4,5 |
| САХАР ПЕСОК | 4,5 | 4,5 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 |
| Выход: 150 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 1,36 |
| Жиры, г | 3,87 |
| Углеводы, г | 14,90 |
| Энергетическая ценность, ккал | 99,91 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,03 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,02 |
| Е, мг | 0,33 |
| Д, мкг | 0,07 |
| В2, мг | 0,00 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 9,18 |
| Mg, мг | 10,23 |
| Р, мг | 26,76 |
| Fe, мг | 0,30 |
| К, мг | 24,57 |
| І, мкг | 0,45 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

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) № 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) № ТKN№002

Наименование изделия: **ГРУША СВЕЖАЯ**

Номер рецептуры: **ТKN№002**

Наименование сборника рецептур: **ТKN№002**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| ГРУША | 166,7 | 150 |
| Выход: 150 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 0,60 |
| Жиры, г | 0,50 |
| Углеводы, г | 15,50 |
| Энергетическая ценность, ккал | 70,50 |

| | |
|--------|------|
| Е, мг | 0,50 |
| А, мг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг | 3,00 |

| | |
|--------|--------|
| К, мг | 232,50 |
| Са, мг | 25,70 |
| Р, мг | 21,60 |
| Мg, мг | 16,20 |
| Fe, мг | 2,70 |
| І, мкг | 1,50 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо, порционируют., подают на тарелке.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 83

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

Номер рецептуры: **83**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год2012**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-----------------------------------|-------------------------------|-----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| КАРТОФЕЛЬ | | |
| с 01.01 по 28.02 | 92,31 | 60 |
| с 01.03 по 31.07 | 100 | 60 |
| с 01.08 по 31.08 | 75 | 60 |
| с 01.09 по 31.10 | 80 | 60 |
| с 01.11 по 31.12 | 85,71 | 60 |
| 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 | 0,6 | 0,6 |
| ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ № 121 | | 15 |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 20,36 | 17,1 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 1,8 | 1,5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 1,5 | 1,5 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,024 шт. | 1,1 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,1 | 0,1 |
| Выход: 150/15 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 4,56 |
| Жиры, г | 4,50 |
| Углеводы, г | 10,50 |
| Энергетическая ценность, ккал | 100,77 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,06 |
| С, мг | 5,22 |
| А, мг | 0,12 |
| Е, мг | 0,86 |
| Д, мкг | 0,02 |
| В2, мг | 0,05 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 18,74 |
| Mg, мг | 19,66 |
| P, мг | 66,33 |
| Fe, мг | 1,08 |
| K, мг | 423,60 |
| I, мкг | 4,98 |
| F, мг | 0,03 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым, мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 292

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **292**

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 |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 101,9 | 85,6 |
| КАРТОФЕЛЬ | | |
| с 01.01 по 28.02 | 157,54 | 102,4 |
| с 01.03 по 31.07 | 170,67 | 102,4 |
| с 01.08 по 31.08 | 128 | 102,4 |
| с 01.09 по 31.10 | 136,53 | 102,4 |
| с 01.11 по 31.12 | 146,29 | 102,4 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 10,5 | 8,9 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 3,5 | 3,5 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,6 | 0,6 |
| Выход: 150 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 17,57 |
| Жиры, г | 16,51 |
| Углеводы, г | 16,93 |
| Энергетическая ценность, ккал | 286,42 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,12 |
| С, мг | 8,55 |
| А, мг | 0,02 |
| Е, мг | 0,69 |
| Д, мкг | 0,05 |
| В2, мг | 0,15 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 20,60 |
| Мg, мг | 37,51 |
| Р, мг | 187,78 |
| Fe, мг | 2,88 |
| К, мг | 876,85 |
| І, мкг | 11,55 |
| F, мг | 0,07 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **33**

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 |
| СВЕКЛА | | |
| с 01.01 по 31.08 | 50,67 | 38 |
| с 01.09 по 31.12 | 47,5 | 38 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,4 | 2,4 |
| Выход: 40 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 0,60 |
| Жиры, г | 2,30 |
| Углеводы, г | 1,20 |
| Энергетическая ценность, ккал | 36,50 |

| | |
|--------|------|
| Е, мг | 1,00 |
| А, мг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг | 0,10 |

| | |
|--------|------|
| К, мг | 6,90 |
| Са, мг | 0,80 |
| Р, мг | 0,90 |
| Mg, мг | 0,50 |
| Fe, мг | 0,00 |
| I, мкг | 0,20 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске салат заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№016

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

Номер рецептуры: **TKN№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 | 1,63 |
| Жиры, г | 0,20 |
| Углеводы, г | 10,63 |
| Энергетическая ценность, ккал | 51,63 |

| | |
|--------|------|
| 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 |
| Мg, мг | 4,34 |
| Fe, мг | 0,84 |
| І, мкг | 1,34 |
| 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№031

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **TKN№031**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60N№036**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА) | 15 | 15 |
| САХАР ПЕСОК | 5 | 5 |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | 0,15 | 0,15 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 153 | 153 |
| Выход: 150 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 0,30 |
| Жиры, г | 0,00 |
| Углеводы, г | 5,80 |
| Энергетическая ценность, ккал | 85,00 |

| | |
|--------|------|
| 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 | 0,70 |
| Са, мг | 6,30 |
| Р, мг | 0,00 |
| Mg, мг | 1,40 |
| Fe, мг | 0,00 |
| I, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 10-20 минут.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 249Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**Номер рецептуры: **249**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт рецептур блюд и кулинарных изделий для детского питания, Уфа, 2014г**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 25 | 25 |
| САХАР ПЕСОК | 1,3 | 1,3 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1 | 1 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 1/31 шт. | 1,47 |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ | 0,2 | 0,2 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 10 | 10 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,4 | 0,4 |
| ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ | 16 | 16 |
| САХАР ПЕСОК | 1,8 | 1,8 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 1/25 шт. | 1,84 |
| ВАНИЛИН | 0,002 | 0,002 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 1 | 1 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 1/40 шт. | 1,15 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 0,2 | 0,2 |
| Выход: 50 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 6,11 |
| Жиры, г | 3,22 |
| Углеводы, г | 21,16 |
| Энергетическая ценность, ккал | 138,42 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг | 0,03 |
| А, мг | 0,03 |
| Е, мг | 0,19 |
| Д, мкг | 0,12 |
| В2, мг | 0,07 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 30,67 |
| Mg, мг | 7,43 |
| Р, мг | 57,13 |
| Fe, мг | 0,43 |
| К, мг | 57,38 |
| І, мкг | 1,30 |
| F, мг | 0,02 |
| Se, мг | 0,01 |

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 39 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 град С 6-8 мин.

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) № 219

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

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов. – Москва. Дели плюс .2016. 2-ое изд. Дополненное и переработанное.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | 40,8 | 40,8 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4 | 4 |
| Выход: 120 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 4,38 |
| Жиры, г | 3,71 |
| Углеводы, г | 27,93 |
| Энергетическая ценность, ккал | 162,78 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,05 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,02 |
| Е, мг | 0,95 |
| Д, мкг | 0,06 |
| В2, мг | 0,02 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 7,39 |
| Mg, мг | 5,88 |
| Р, мг | 32,56 |
| Fe, мг | 0,75 |
| К, мг | 50,78 |
| I, мкг | 0,61 |
| F, мг | 0,01 |
| Se, мг | 0,01 |

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

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 | 52,9 | 50 |
| Выход: 50 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 0,60 |
| Жиры, г | 0,10 |
| Углеводы, г | 1,90 |
| Энергетическая ценность, ккал | 12,00 |

| | |
|--------|------|
| Е, мг | 0,25 |
| А, мг | 0,13 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг | 5,00 |

| | |
|--------|--------|
| К, мг | 145,00 |
| Са, мг | 6,25 |
| Р, мг | 11,75 |
| Мg, мг | 9,00 |
| Fe, мг | 0,50 |
| І, мкг | 1,00 |
| 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№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 |
| 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) № ТК№024

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **ТК№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 |
| Жиры, г | 0,00 |
| Углеводы, г | 4,95 |
| Энергетическая ценность, ккал | 20,50 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,00 |
| С, мг | 0,56 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |

| | |
|--------|------|
| Са, мг | 7,49 |
| Mg, мг | 1,75 |
| Р, мг | 0,69 |
| Fe, мг | 0,04 |
| К, мг | 6,31 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

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) № 227

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**

Номер рецептуры: **227**

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 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,8 шт. | 36,8 |
| Выход: 40 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 4,53 |
| Жиры, г | 4,10 |
| Углеводы, г | 0,25 |
| Энергетическая ценность, ккал | 56,05 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,02 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,10 |
| Е, мг | 0,74 |
| Д, мкг | 0,81 |
| В2, мг | 0,14 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 18,22 |
| Mg, мг | 3,98 |
| Р, мг | 63,59 |
| Fe, мг | 0,83 |
| К, мг | 51,52 |
| I, мкг | 7,36 |
| F, мг | 0,02 |
| Se, мг | 0,01 |

Технология приготовления:

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 266

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 год**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 1,1 | 1,1 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 152,7 | 152,7 |
| САХАР ПЕСОК | 5,3 | 5,3 |
| Выход: 158 | | |

Химический состав данного блюда:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 0,00 |
| Жиры, г | 0,00 |
| Углеводы, г | 5,13 |
| Энергетическая ценность, ккал | 20,52 |

| | |
|--------|------|
| 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 | 6,28 |
| Mg, мг | 1,38 |
| Р, мг | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| К, мг | 0,62 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.