

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 214

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **214**

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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1.92 шт.	88,32
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,6	28,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,7	4,7
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,30
Жиры, г	13,92
Углеводы, г	1,92
Энергетическая ценность, ккал	93,20

Е, мг	3,49
А, мг	0,17
В2, мг	0,33
В1, мг	0,08
Д, мкг	1,66
С, мг	0,17

К, мг	148,49
Са, мг	67,15
Р, мг	152,55
Mg, мг	11,37
Fe, мг	1,74
I, мкг	17,85
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин. При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 160 граусов, время приготовления 30-40 мин. Готовый омлет нарезают на порции.

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.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО
Номер рецептуры: 10
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Москва. Дели принт.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	58,5	38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,4
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,20	Е, мг	1,20	К, мг	40,70
Жиры, г	2,10	А, мг	0,00	Са, мг	7,58
Углеводы, г	2,40	В2, мг	0,00	Р, мг	21,55
Энергетическая ценность, ккал	32,40	В1, мг	0,00	Mg, мг	7,58
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,27
		С, мг	1,86	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с подсолнечным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.Салат заправляют непосредственно перед раздачей.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№029

Наименование изделия: КАКАО С МОЛОКОМ
Номер рецептуры: ТК№029
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№033

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	6	6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110	110
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78	78
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,80	Е, мг	0,00	К, мг	197,20
Жиры, г	3,20	А, мг	0,00	Са, мг	118,30
Углеводы, г	15,60	В2, мг	0,10	Р, мг	93,30
Энергетическая ценность, ккал	107,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	22,20
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,60
		С, мг	0,60	I, мкг	9,90
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком 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	Ca, мг	7,52
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,64
Углеводы, г	8,13	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	32,51	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	K, 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) № ТК№002

Наименование изделия: ГРУША СВЕЖАЯ
Номер рецептуры: ТК№002
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№012

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	Е, мг	0,50	К, мг	232,50
Жиры, г	0,50	А, мг	0,00	Са, мг	25,70
Углеводы, г	15,50	В2, мг	0,00	Р, мг	21,60
Энергетическая ценность, ккал	70,50	В1, мг	0,00	Mg, мг	16,20
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	2,70
		С, мг	3,00	I, мкг	1,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 76

Наименование изделия: РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАД СКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ
Номер рецептуры: 76
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	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
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3	3
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8	6
с 01.09 по 31.12	7,5	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,1	9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	19,05	16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,35	В1, мг	0,05	Са, мг	21,62
Жиры, г	6,35	С, мг	4,03	Mg, мг	18,22
Углеводы, г	10,03	А, мг	0,13	Р, мг	65,54
Энергетическая ценность, ккал	117,12	Е, мг	1,56	Fe, мг	0,95
		Д, мкг	0,00	К, мг	348,70
		В2, мг	0,05	І, мкг	4,24
				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 подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные овощи и припущенные огурцы соленные. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, в конце варки прокипяченную сметану.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 305

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **305**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	55	44
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16	16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,22	Е, мг	0,10	К, мг	139,00
Жиры, г	2,36	А, мг	0,00	Са, мг	27,90
Углеводы, г	9,33	В2, мг	0,10	Р, мг	103,00
Энергетическая ценность, ккал	103,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	15,70
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	1,20
		С, мг	0,40	I, мкг	4,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке батоном, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формуют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу.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) № 324

Наименование изделия: ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ
Номер рецептуры: 324
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур ьлюд 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	160	120
с 01.09 по 31.12	150	120
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,80
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	11,40
Энергетическая ценность, ккал	89,00

Е, мг	0,30
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	4,80

К, мг	346,40
Са, мг	41,50
Р, мг	47,40
Mg, мг	23,90
Fe, мг	1,50
I, мкг	8,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. протирают, добавляют п сливочное масло, сахар, соль и прогревают 5-7 минут.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№033

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА
Номер рецептуры: ТК№033
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№039

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	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	Е, мг	0,00	К, мг	0,70
Жиры, г	0,00	А, мг	0,00	Са, мг	6,30
Углеводы, г	5,80	В2, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	85,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	1,40
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,00
		С, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 5-10 минут.

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
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) № 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.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 40

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК
Номер рецептуры: 40
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
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	28,27	21,2
с 01.09 по 31.12	26,5	21,2
ЯБЛОКИ	20	17,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,34	Е, мг	1,00	К, мг	91,30
Жиры, г	0,04	А, мг	0,40	Са, мг	12,20
Углеводы, г	3,15	В2, мг	0,00	Р, мг	12,20
Энергетическая ценность, ккал	33,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	8,60
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,60
		С, мг	1,10	I, мкг	1,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой , яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей..

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 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) № 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 129

Наименование изделия: **ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **129**

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
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	24,27	18,2
с 01.09 по 31.12	22,75	18,2
РЕПА	24,59	18,2
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	14,8	9,6
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	24	19,2
САХАР ПЕСОК	1	1
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		38,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,6	29,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,1	10,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,43	В1, мг	0,04	Са, мг	29,15
Жиры, г	1,57	С, мг	4,21	Mg, мг	12,28
Углеводы, г	6,10	А, мг	0,37	Р, мг	27,32
Энергетическая ценность, ккал	49,22	Е, мг	0,24	Fe, мг	0,45
		Д, мкг	0,00	К, мг	96,38
		В2, мг	0,03	I, мкг	2,45
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус сметанный № 371
Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., 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) № ТKN№008

Наименование изделия: ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ
Номер рецептуры: TKN№008
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№035

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,20	Е, мг	0,00	К, мг	33,00
Жиры, г	5,40	А, мг	0,00	Са, мг	7,80
Углеводы, г	22,40	В2, мг	0,00	Р, мг	24,30
Энергетическая ценность, ккал	152,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	5,40
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,50
		С, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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	25	25
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**
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 - ЗАВАРКА		20
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130
ВАРЕНЬЕ	10	10
Выход: 150/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	7,20
Энергетическая ценность, ккал	27,94

В1, мг	0,00
С, мг	0,12
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,49
Mg, мг	2,18
Р, мг	1,26
Fe, мг	0,05
К, мг	11,15
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чайник наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

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) № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**
Номер рецептуры: **213**
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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	46
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,90	Е, мг	0,80	К, мг	56,00
Жиры, г	4,50	А, мг	0,10	Са, мг	19,80
Углеводы, г	0,30	В2, мг	0,20	Р, мг	69,10
Энергетическая ценность, ккал	63,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	4,30
		Д, мкг	0,90	Fe, мг	0,90
		С, мг	0,00	I, мкг	8,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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.