

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.)	2,3 шт.	105,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	34,3	34,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,7	5,7
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,30	Е, мг	4,20	К, мг	178,90
Жиры, г	16,70	А, мг	0,20	Са, мг	80,90
Углеводы, г	2,30	В2, мг	0,40	Р, мг	183,80
Энергетическая ценность, ккал	119,00	В1, мг	0,10	Mg, мг	13,70
		Д, мкг	2,00	Fe, мг	2,10
		С, мг	0,20	I, мкг	21,50
				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) № 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	43,9	28,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,4	0,3
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90	Е, мг	0,90	К, мг	30,60
Жиры, г	1,60	А, мг	0,00	Са, мг	5,70
Углеводы, г	1,80	В2, мг	0,00	Р, мг	16,20
Энергетическая ценность, ккал	24,30	В1, мг	0,00	Mg, мг	5,70
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,20
		С, мг	1,40	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) № 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) № ТKN№028

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ
Номер рецептуры: ТKN№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) № 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	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) № 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.

Утверждаю
Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67

Наименование изделия: ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 67

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	27,69	18
с 01.03 по 31.07	30	18
с 01.08 по 31.08	22,5	18
с 01.09 по 31.10	24	18
с 01.11 по 31.12	25,71	18
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30
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	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	19,05	16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,18
Жиры, г	6,24
Углеводы, г	5,72
Энергетическая ценность, ккал	98,47

В1, мг	0,04
С, мг	8,11
А, мг	0,18
Е, мг	1,49
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	33,58
Mg, мг	17,15
P, мг	53,25
Fe, мг	0,96
K, мг	262,39
I, мкг	4,10
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. Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

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 ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	50,1	50,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75,8	75,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,80
Жиры, г	4,78
Углеводы, г	26,80
Энергетическая ценность, ккал	174,00

Е, мг	3,40
А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,20
Д, мкг	0,10
С, мг	0,00

К, мг	191,30
Са, мг	13,20
Р, мг	135,30
Mg, мг	90,90
Fe, мг	3,20
I, мкг	1,70
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 добавляют в конце варки, предварительно прокипятив.. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 277

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **277**

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
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	96,19	80,8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	22,27	16,7
с 01.09 по 31.12	20,88	16,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,3	33,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 50/50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	15,10	Е, мг	0,70	К, мг	314,90
Жиры, г	15,30	А, мг	0,30	Са, мг	18,00
Углеводы, г	3,50	В2, мг	0,10	Р, мг	136,80
Энергетическая ценность, ккал	134,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	21,50
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	2,10
		С, мг	0,60	I, мкг	6,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

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) № 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) № ТК№011

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: ТК№011
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№031

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	42,9	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	1,00	В2, мг	0,00	Р, мг	15,10
Энергетическая ценность, ккал	5,60	В1, мг	0,00	Mg, мг	5,00
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,40
		С, мг	1,60	I, мкг	1,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **298**

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
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 рубленный 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) № ТKN№005

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ
Номер рецептуры: TKN№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) № ТKN№037

Наименование изделия: НАПИТОК ЛИМОННЫЙ
Номер рецептуры: TKN№037
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№032

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЛИМОН	12	12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	161	161
САХАР ПЕСОК	5	5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10	Е, мг	0,00	К, мг	20,30
Жиры, г	0,01	А, мг	0,00	Са, мг	10,90
Углеводы, г	14,10	В2, мг	0,00	Р, мг	2,30
Энергетическая ценность, ккал	54,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	2,70
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,10
		С, мг	1,90	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают.

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) № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **467**

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	32,1	32,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	5,5	5,5
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	7,4	7,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/40 шт.	1,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,77	В1, мг	0,04	Ca, мг	8,57
Жиры, г	6,98	С, мг	0,00	Mg, мг	5,30
Углеводы, г	29,94	А, мг	0,03	P, мг	30,31
Энергетическая ценность, ккал	197,27	Е, мг	0,39	Fe, мг	0,37
		Д, мкг	0,14	K, мг	45,55
		В2, мг	0,03	I, мкг	0,75
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ (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 - 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