

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23	23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	79	79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,00	Е, мг	0,80	К, мг	192,30
Жиры, г	7,30	А, мг	0,00	Са, мг	95,20
Углеводы, г	18,30	В2, мг	0,10	Р, мг	125,80
Энергетическая ценность, ккал	158,00	В1, мг	0,10	Mg, мг	36,20
		Д, мкг	0,10	Fe, мг	0,90
		С, мг	0,40	I, мкг	8,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование изделия: ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)
Номер рецептуры: 392
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	8,4	8,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	181,9	181,9
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	7,52
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,64
Углеводы, г	8,13	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	32,51	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,80
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.
По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).
Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**
Номер рецептуры: **1**
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
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) № 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) № 189

Наименование изделия: КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (аллергики)
Номер рецептуры: 189
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23,6	23,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54,4	54,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	81	81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3,1	3,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование изделия: СОК ЯБЛОЧНЫЙ
Номер рецептуры: 442
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
ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ .Соки и нектары для питания детей раннего возраста (с 4-х мес.)	150	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **57**

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

Химический состав данного блюда:

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

B1, мг	0,03
C, мг	5,29
A, мг	0,18
E, мг	1,51
D, мкг	0,00
B2, мг	0,06

Ca, мг	31,61
Mg, мг	18,64
P, мг	55,35
Fe, мг	1,10
K, мг	282,43
I, мкг	5,21
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. Свеклу, капуст, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

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 ЗЕЛЕНЬЙ 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	Ca, мг	29,15
Жиры, г	1,57	С, мг	4,21	Mg, мг	12,28
Углеводы, г	6,10	А, мг	0,37	P, мг	27,32
Энергетическая ценность, ккал	49,22	Е, мг	0,24	Fe, мг	0,45
		Д, мкг	0,00	K, 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 269

Наименование изделия: **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **269**

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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	47,44	40,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,4	6,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,6	9,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ) РЕЦ № 353		12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,1	9,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,9	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,60	Е, мг	0,60	К, мг	180,10
Жиры, г	4,00	А, мг	0,00	Са, мг	33,30
Углеводы, г	15,10	В2, мг	0,00	Р, мг	103,50
Энергетическая ценность, ккал	114,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	14,50
		Д, мкг	0,10	Fe, мг	0,40
		С, мг	0,20	I, мкг	57,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают молочным соусом и запекают 15-20 минут.

Соус молочный густой (для фарширования)
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания.Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

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

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№016

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК№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
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 43

Наименование изделия: САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 43

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
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	44,31	28,8
с 01.03 по 31.07	48	28,8
с 01.08 по 31.08	36	28,8
с 01.09 по 31.10	38,4	28,8
с 01.11 по 31.12	41,14	28,8
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	7,6	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,64	В1, мг	0,02	Ca, мг	8,59
Жиры, г	6,12	С, мг	4,10	Mg, мг	7,04
Углеводы, г	4,74	А, мг	0,02	P, мг	16,71
Энергетическая ценность, ккал	76,65	Е, мг	2,61	Fe, мг	0,32
		Д, мкг	0,00	K, мг	179,12
		В2, мг	0,03	I, мкг	1,44
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком. Салат заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

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№030

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

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	6,23
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,37
Углеводы, г	4,84	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	19,35	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,60
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

Чай - заварка
Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ (аллергики)**Номер рецептуры: **57**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
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	32	24
с 01.09 по 31.12	30	24
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	18,46	12
с 01.03 по 31.07	20	12
с 01.08 по 31.08	15	12
с 01.09 по 31.10	16	12
с 01.11 по 31.12	17,14	12
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	19,05	16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

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

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№052

Наименование изделия: МАНДАРИН СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: ТК№052
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№017

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАНДАРИН	136	100
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,80	Е, мг	0,20	К, мг	155,00
Жиры, г	0,20	А, мг	0,00	Са, мг	31,50
Углеводы, г	7,50	В2, мг	0,00	Р, мг	15,30
Энергетическая ценность, ккал	38,00	В1, мг	0,10	Mg, мг	9,90
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,10
		С, мг	15,20	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Мандарины моют, очищают от кожицы..

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 434

Наименование изделия: МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ
Номер рецептуры: 434
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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	159	158
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,40	Е, мг	0,00	К, мг	230,70
Жиры, г	3,00	А, мг	0,00	Са, мг	161,20
Углеводы, г	7,30	В2, мг	0,10	Р, мг	113,80
Энергетическая ценность, ккал	74,20	В1, мг	0,10	Mg, мг	17,70
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,20
		С, мг	0,80	I, мкг	14,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

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: ТKN№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	20	20
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	1,96	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	14,88	А, мг	0,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д, мкг	0,00	К, мг	22,00
		В2, мг	0,01	І, 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) № 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	7	7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	151,6	151,6
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	6,27
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,37
Углеводы, г	6,78	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	27,09	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,66
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Емкость ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема. Настивают 5-10 минут и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 002

Наименование изделия: ГРУША СВЕЖАЯ (аллергики)
Номер рецептуры: ТК № 002
Наименование сборника рецептов: 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. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 237

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **237**

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
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	94,7	93,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
КРУПА МАННАЯ	6,7	6,7
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	3,22
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	17,70	Е, мг	1,40	К, мг	134,90
Жиры, г	9,10	А, мг	0,10	Са, мг	140,40
Углеводы, г	16,10	В2, мг	0,20	Р, мг	189,40
Энергетическая ценность, ккал	221,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	22,70
		Д, мкг	0,10	Fe, мг	0,80
		С, мг	0,20	I, мкг	0,90
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки

При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 граусов, время приготовления 30-40 мин. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.