

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ 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 |
| ПШЕНО                             | 30                            | 30       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 50                            | 50       |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 76                            | 76       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,6                           | 0,6      |
| САХАР ПЕСОК                       | 3                             | 3        |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5                             | 5        |
| <b>Выход: 155</b>                 |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 3,42   |
| Жиры, г                       | 4,70   |
| Углеводы, г                   | 13,70  |
| Энергетическая ценность, ккал | 142,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,90 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,10 |
| В1, мг | 0,10 |
| Д, мкг | 0,10 |
| С, мг  | 0,40 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 175,50 |
| Са, мг | 89,50  |
| Р, мг  | 118,90 |
| Mg, мг | 31,50  |
| Fe, мг | 0,90   |
| I, мкг | 8,20   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают..

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ 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 |
| ПШЕНО                             | 30                            | 30       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 50                            | 50       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 76                            | 76       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,6                           | 0,6      |
| САХАР ПЕСОК                       | 3                             | 3        |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5                             | 5        |
| <b>Выход: 155</b>                 |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 3,38   |
| Жиры, г                       | 4,80   |
| Углеводы, г                   | 23,43  |
| Энергетическая ценность, ккал | 150,32 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,10 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,02 |
| Е, мг  | 0,89 |
| Д, мкг | 0,08 |
| В2, мг | 0,02 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 14,95 |
| Mg, мг | 23,66 |
| Р, мг  | 64,08 |
| Fe, мг | 0,84  |
| К, мг  | 64,57 |
| І, мкг | 1,35  |
| F, мг  | 0,01  |
| Se, мг | 0,00  |

### Технология приготовления:

Крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

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       |
| <b>Выход: 30</b>  |                               |          |

### 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) № ТК№028

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **ТК№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      |
| <b>Выход: 180</b>            |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,80  |
| Жиры, г                       | 2,40  |
| Углеводы, г                   | 12,70 |
| Энергетическая ценность, ккал | 84,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,10 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 0,50 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 142,80 |
| Са, мг | 98,30  |
| Р, мг  | 72,50  |
| Mg, мг | 14,30  |
| Fe, мг | 0,30   |
| 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) № 392

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

Номер рецептуры: **392**

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

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

### Химический состав данного блюда:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,00  |
| Жиры, г                       | 0,00  |
| Углеводы, г                   | 5,81  |
| Энергетическая ценность, ккал | 23,22 |

|        |      |
|--------|------|
| 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 | 7,99 |
| Mg, мг | 1,75 |
| Р, мг  | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| К, мг  | 0,76 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг  | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

### Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 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      |
| <b>Выход: 150</b>   |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Белки, г                      | 0,00 |
| Жиры, г                       | 0,00 |
| Углеводы, г                   | 0,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 0,00 |

|        |      |
|--------|------|
| 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 | 0,00 |
| Mg, мг | 0,00 |
| Р, мг  | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| К, мг  | 0,00 |
| І, 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.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 81

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

Номер рецептуры: **81**

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

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |           |
|---|-------------------------------|-----------|
|   | 1 порц.                       |           |
|   | брутто, г                     | нетто, г  |
| КАРТОФЕЛЬ   |                               |           |
| с 01.01 по 28.02  | 46,15                         | 30        |
| с 01.03 по 31.07  | 50                            | 30        |
| с 01.08 по 31.08  | 37,5                          | 30        |
| с 01.09 по 31.10  | 40                            | 30        |
| с 01.11 по 31.12  | 42,86                         | 30        |
| ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ   | 12,2                          | 12        |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ  | 7,2                           | 6         |
| МОРКОВЬ   |                               |           |
| с 01.01 по 31.08  | 10                            | 7,5       |
| с 01.09 по 31.12  | 9,38                          | 7,5       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ                         | 3                             | 3         |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ   | 105                           | 105       |
| <b>ГРЕНКИ ИЗ БАТОНА ПШЕНИЧНОГО</b>                        |                               | <b>10</b> |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 19                            | 16        |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ   | 0,5                           | 0,5       |
| <b>Выход: 150/10</b>                                      |                               |           |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 4,60   |
| Жиры, г                       | 3,68   |
| Углеводы, г                   | 19,29  |
| Энергетическая ценность, ккал | 128,97 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,13 |
| С, мг  | 2,79 |
| А, мг  | 0,15 |
| Е, мг  | 2,44 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,05 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 26,09  |
| Mg, мг | 21,96  |
| Р, мг  | 56,67  |
| Fe, мг | 1,30   |
| К, мг  | 298,71 |
| І, мкг | 2,67   |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки.

Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного)

Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10x10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 338**Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**Номер рецептуры: **338**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                  | 35,2                          | 26,4      |
| с 01.09 по 31.12                  | 33                            | 26,4      |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |           |
| с 01.01 по 28.02                  | 38,15                         | 24,8      |
| с 01.03 по 31.07                  | 41,33                         | 24,8      |
| с 01.08 по 31.08                  | 31                            | 24,8      |
| с 01.09 по 31.10                  | 33,07                         | 24,8      |
| с 01.11 по 31.12                  | 35,43                         | 24,8      |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ          | 18,4                          | 12        |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ              | 33,6                          | 26,4      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,2                           | 0,2       |
| <b>СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368</b>        |                               | <b>40</b> |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 20                            | 20        |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4,8                           | 4,8       |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 4,8                           | 4,8       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 0,3                           | 0,3       |
| <b>Выход: 120</b>                 |                               |           |

**Химический состав данного блюда:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 2,73   |
| Жиры, г                       | 4,57   |
| Углеводы, г                   | 11,88  |
| Энергетическая ценность, ккал | 100,17 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,08 |
| С, мг  | 7,84 |
| А, мг  | 0,56 |
| Е, мг  | 0,46 |
| Д, мкг | 0,07 |
| В2, мг | 0,08 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 50,24  |
| Mg, мг | 23,20  |
| Р, мг  | 59,06  |
| Fe, мг | 0,85   |
| К, мг  | 290,18 |
| І, мкг | 5,22   |
| F, мг  | 0,02   |
| Se, мг | 0,00   |

**Технология приготовления:**

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку. Соус молочный № 368 пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль. Процеживают и доводят до кипения.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№011

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: TKN№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       |
| <b>Выход: 40</b>   |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Белки, г                      | 0,30 |
| Жиры, г                       | 0,00 |
| Углеводы, г                   | 1,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 5,60 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 1,60 |

|        |       |
|--------|-------|
| К, мг  | 56,40 |
| Са, мг | 8,30  |
| Р, мг  | 15,10 |
| Mg, мг | 5,00  |
| Fe, мг | 0,40  |
| I, мкг | 1,20  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

### Технология приготовления:

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

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      |
| <b>Выход: 60</b>       |                               |          |

**Химический состав данного блюда:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 15,00  |
| Жиры, г                       | 10,08  |
| Углеводы, г                   | 0,00   |
| Энергетическая ценность, ккал | 152,40 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,36 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 18,00  |
| Мg, мг | 19,20  |
| Р, мг  | 110,40 |
| Fe, мг | 1,20   |
| К, мг  | 0,00   |
| І, мкг | 0,00   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

**Технология приготовления:**

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

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60° С в закрытой посуде.

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       |
| <b>Выход: 15</b>                            |                               |          |

### ***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) № 263**

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **263**

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  | 52,33                         | 45       |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 9                             | 9        |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)  | 1/7 шт.                       | 6,58     |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ                         | 2                             | 2        |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ   | 9                             | 9        |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ   | 0,1                           | 0,1      |
| <b>Выход: 60</b>  |                               |          |

**Химический состав данного блюда:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 8,46  |
| Жиры, г                       | 2,85  |
| Углеводы, г                   | 4,56  |
| Энергетическая ценность, ккал | 77,52 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 0,18 |
| А, мг  | 0,04 |
| Е, мг  | 0,58 |
| Д, мкг | 0,17 |
| В2, мг | 0,06 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 15,83  |
| Mg, мг | 14,01  |
| Р, мг  | 102,06 |
| Fe, мг | 0,43   |
| К, мг  | 170,83 |
| І, мкг | 62,07  |
| F, мг  | 0,29   |
| Se, мг | 0,01   |

**Технология приготовления:**

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гостроемкость или противень, заливают на 1/3 высоты или водой, варят на слабом огне 15-20 минут..

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: **TKN№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       |
| <b>Выход: 15</b>  |                               |          |

### 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  |
| І, 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№032

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **ТК№032**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№038**

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|----------------------|-------------------------------|----------|
|                      | 1 порц.                       |          |
|                      | брутто, г                     | нетто, г |
| ЯБЛОКИ               | 25,5                          | 22,5     |
| САХАР ПЕСОК          | 5                             | 5        |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | 6                             | 6        |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА     | 0,2                           | 0,2      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ        | 147,8                         | 147,8    |
| <b>Выход: 150</b>    |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,10  |
| Жиры, г                       | 0,10  |
| Углеводы, г                   | 18,90 |
| Энергетическая ценность, ккал | 87,80 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,10 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 0,90 |

|        |       |
|--------|-------|
| К, мг  | 64,10 |
| Са, мг | 11,50 |
| Р, мг  | 6,40  |
| Мg, мг | 3,10  |
| Fe, мг | 0,50  |
| І, мкг | 0,50  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

### Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 322**Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**Номер рецептуры: **322**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                  | 127,38                        | 82,8     |
| с 01.03 по 31.07                  | 138                           | 82,8     |
| с 01.08 по 31.08                  | 103,5                         | 82,8     |
| с 01.09 по 31.10                  | 110,4                         | 82,8     |
| с 01.11 по 31.12                  | 118,29                        | 82,8     |
| МОРКОВЬ                           |                               |          |
| с 01.01 по 31.08                  | 33,33                         | 25       |
| с 01.09 по 31.12                  | 31,25                         | 25       |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 15,1                          | 14,4     |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4,2                           | 4,2      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,4                           | 0,4      |
| <b>Выход: 120</b>                 |                               |          |

**Химический состав данного блюда:**

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

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

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

**Технология приготовления:**

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

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       |
| <b>Выход: 15</b>                            |                               |          |

### ***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№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  |
| <b>ЧАЙ - ЗАВАРКА</b>      |                               | <b>20</b> |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 0,2                           | 0,2       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ             | 21,6                          | 21,6      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ             | 130                           | 130       |
| САХАР ПЕСОК               | 5                             | 5         |
| <b>Выход: 150/5</b>       |                               |           |

### Химический состав данного блюда:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,00  |
| Жиры, г                       | 0,00  |
| Углеводы, г                   | 4,84  |
| Энергетическая ценность, ккал | 19,35 |

|        |      |
|--------|------|
| 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 | 6,23 |
| Mg, мг | 1,37 |
| Р, мг  | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| К, мг  | 0,60 |
| 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) № ТKN№004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **TKN№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.<br>МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 15                            | 15       |
| <b>Выход: 15</b>   |                               |          |

### 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  |
| l, 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) № 282

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **282**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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 |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)                                    | 60,12                         | 50,5     |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 10,7                          | 10,7     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ   | 14,3                          | 14,3     |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ                                       | 6                             | 6        |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ                         | 3,7                           | 3,7      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ   | 0,6                           | 0,6      |
| <b>Выход: 60</b>  |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 8,93   |
| Жиры, г                       | 6,74   |
| Углеводы, г                   | 8,97   |
| Энергетическая ценность, ккал | 205,10 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,40 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,10 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,10 |
| С, мг  | 0,00 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 194,90 |
| Са, мг | 11,00  |
| Р, мг  | 102,50 |
| Mg, мг | 15,90  |
| Fe, мг | 1,70   |
| I, мкг | 3,60   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты) Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 град.до готовности (12-15 мин.).При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 градусов, время приготовления 30-40 мин.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 333

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)**

Номер рецептуры: **333**

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                  | 184,62                        | 120      |
| с 01.03 по 31.07                  | 200                           | 120      |
| с 01.08 по 31.08                  | 150                           | 120      |
| с 01.09 по 31.10                  | 160                           | 120      |
| с 01.11 по 31.12                  | 171,43                        | 120      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4                             | 4        |
| <b>Выход: 120</b>                 |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 2,35   |
| Жиры, г                       | 3,67   |
| Углеводы, г                   | 19,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 118,65 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,11 |
| С, мг  | 9,60 |
| А, мг  | 0,02 |
| Е, мг  | 0,21 |
| Д, мкг | 0,06 |
| В2, мг | 0,07 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 11,21  |
| Mg, мг | 24,84  |
| Р, мг  | 63,25  |
| Fe, мг | 1,09   |
| К, мг  | 682,20 |
| І, мкг | 6,00   |
| F, мг  | 0,04   |
| Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля) и варят 30-40 мин. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин.