

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 10

Наименование изделия: АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: ТК № 10

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
АПЕЛЬСИН	149,250	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90	В1, мг	0,04	Са, мг	34,00
Жиры, г	0,20	С, мг	60,00	Mg, мг	13,00
Углеводы, г	8,10	А, мг	0,01	Р, мг	23,00
Энергетическая ценность, ккал	43,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	197,00
		В2, мг	0,03	I, мкг	2,00
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Анальсины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кружочками или делят на дольки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 32

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры: **ТК № 32**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАНАН	142,860	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,04	Са, мг	8,00
Жиры, г	0,50	С, мг	10,00	Mg, мг	42,00
Углеводы, г	21,00	А, мг	0,03	Р, мг	28,00
Энергетическая ценность, ккал	96,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	348,00
		В2, мг	0,05	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 15

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК № 15

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,13	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,44	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	7,71	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	39,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки и порционируют.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 53

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК № 53

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	3,80
Жиры, г	0,58	С, мг	0,00	Mg, мг	2,60
Углеводы, г	10,28	А, мг	0,00	Р, мг	13,00
Энергетическая ценность, ккал	52,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	18,40
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки и порционируют.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 5

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК № 5

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,88	В1, мг	0,03	Са, мг	4,75
Жиры, г	0,73	С, мг	0,00	Mg, мг	3,25
Углеводы, г	12,85	А, мг	0,00	Р, мг	16,25
Энергетическая ценность, ккал	65,50	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,25
		Д, мкг	0,00	К, мг	23,00
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки и порционируют.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 21

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК № 21

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,25	В1, мг	0,03	Са, мг	5,70
Жиры, г	0,87	С, мг	0,00	Mg, мг	3,90
Углеводы, г	15,42	А, мг	0,00	Р, мг	19,50
Энергетическая ценность, ккал	78,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	27,60
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки и порционируют.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 289

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ из говядины (аллергики)**

Номер рецептуры: **289**

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
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	71,090	60,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	18,000	18,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,880	14,875
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,625	2,625
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,15
Жиры, г	11,91
Углеводы, г	8,99
Энергетическая ценность, ккал	191,68

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,07

Са, мг	9,21
Mg, мг	12,85
Р, мг	101,31
Fe, мг	1,48
К, мг	212,61
I, мкг	4,32
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют масло сливочное, формируют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 289

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ (аллергики)**

Номер рецептуры: **289**

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
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	57,365	51,625
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	18,000	18,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,880	14,875
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,625	2,625
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,63
Жиры, г	10,61
Углеводы, г	8,99
Энергетическая ценность, ккал	173,96

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,35
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,07

Са, мг	8,57
Mg, мг	11,38
Р, мг	88,72
Fe, мг	1,29
К, мг	185,31
I, мкг	3,72
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют масло сливочное, формируют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 289

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ**

Номер рецептуры: **289**

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
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	57,365	51,625
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	18,000	18,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,875	14,875
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,625	2,625
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,19
Жиры, г	10,34
Углеводы, г	7,26
Энергетическая ценность, ккал	164,82

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют масло сливочное, формируют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 44

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА**
(аллергики)

Номер рецептуры: **ТК № 44**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	50,130	32,583
с 01.09 по 31.12	40,730	32,583
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26,210	20,967
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	17,730	11,522
с 01.03 по 31.07	19,200	11,522
с 01.08 по 31.08	14,400	11,522
с 01.09 по 31.10	15,360	11,522
с 01.11 по 31.12	16,460	11,522
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,570	7,178
с 01.09 по 31.12	8,970	7,178
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,860	5,761
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,250	4,250
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,722	4,722
САХАР ПЕСОК	1,417	1,417
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,317	115,317
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	47,390	40,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
УКРОП	1,280	0,944
Выход: 170/15/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,67	В1, мг	0,05	Са, мг	37,26
Жиры, г	10,91	С, мг	7,51	Mg, мг	25,70
Углеводы, г	8,73	А, мг	0,17	Р, мг	94,88
Энергетическая ценность, ккал	168,10	Е, мг	2,38	Fe, мг	1,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	393,68
		В2, мг	0,09	I, мкг	7,28
				F, мг	0,03
				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) № ТК № 44

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

Номер рецептуры: **ТК № 44**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	50,130	32,583
с 01.09 по 31.12	40,730	32,583
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26,210	20,967
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	17,730	11,522
с 01.03 по 31.07	19,200	11,522
с 01.08 по 31.08	14,400	11,522
с 01.09 по 31.10	15,360	11,522
с 01.11 по 31.12	16,460	11,522
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,570	7,178
с 01.09 по 31.12	8,970	7,178
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,860	5,761
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,250	4,250
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,722	4,722
САХАР ПЕСОК	1,417	1,417
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,317	115,317
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	28,436	24,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	15,000	15,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,000	2,000
УКРОП	1,280	0,944
Выход: 170/15/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,16	В1, мг	0,05	Са, мг	52,64
Жиры, г	10,60	С, мг	7,53	Mg, мг	24,18
Углеводы, г	9,24	А, мг	0,19	Р, мг	79,16
Энергетическая ценность, ккал	164,24	Е, мг	2,29	Fe, мг	1,52
		Д, мкг	0,00	К, мг	358,02
		В2, мг	0,09	I, мкг	7,48
				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.

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

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 80

Наименование изделия: **БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И , СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**Номер рецептуры: **80**Наименование сборника рецептов: **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
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	43,080	28,000
с 01.09 по 31.12	35,000	28,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	17,500	14,000
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	10,770	7,000
с 01.03 по 31.07	11,670	7,000
с 01.08 по 31.08	8,750	7,000
с 01.09 по 31.10	9,330	7,000
с 01.11 по 31.12	10,000	7,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,330	7,000
с 01.09 по 31.12	8,750	7,000
ФАСОЛЬ	7,000	7,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,330	7,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,100	2,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,188	2,188
САХАР ПЕСОК	2,100	2,100
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,126	0,126
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140,000	140,000
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	28,440	24,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,000	2,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,920	0,875
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,000	10,000
Выход: 175/15/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,13
Жиры, г	7,17
Углеводы, г	11,21
Энергетическая ценность, ккал	143,07

В1, мг	0,06
С, мг	6,09
А, мг	0,18
Е, мг	0,34
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,07

Са, мг	54,62
Mg, мг	26,91
Р, мг	100,39
Fe, мг	1,69
К, мг	365,06
І, мкг	6,11
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Борщ варят как борщ с фасолью с добавлением картофеля (ТК№79).

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 80Наименование изделия: **БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергики)**Номер рецептуры: **80**Наименование сборника рецептов: **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
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	43,080	28,000
с 01.09 по 31.12	35,000	28,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	17,500	14,000
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	10,770	7,000
с 01.03 по 31.07	11,670	7,000
с 01.08 по 31.08	8,750	7,000
с 01.09 по 31.10	9,330	7,000
с 01.11 по 31.12	10,000	7,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,330	7,000
с 01.09 по 31.12	8,750	7,000
ФАСОЛЬ	7,000	7,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,330	7,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,100	2,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,188	2,188
САХАР ПЕСОК	2,100	2,100
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,126	0,126
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140,000	140,000
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	40,280	34,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,920	0,875
Выход: 175/15/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,68
Жиры, г	7,27
Углеводы, г	10,87
Энергетическая ценность, ккал	144,24

В1, мг	0,06
С, мг	6,08
А, мг	0,17
Е, мг	0,39
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,07

Са, мг	42,77
Mg, мг	27,71
Р, мг	109,55
Fe, мг	1,85
К, мг	386,62
І, мкг	5,93
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Борщ варят как борщ с фасолью с добавлением картофеля (ТК№79).

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 477

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **477**

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	46,300	46,300
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,000	3,000
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сушеные	0,770	0,770
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24,000	24,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,600	0,600
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,720	0,720
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,91
Жиры, г	2,17
Углеводы, г	33,29
Энергетическая ценность, ккал	174,00

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:

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 431Наименование изделия: **БУЛОЧКА РОЗОВАЯ**Номер рецептуры: **431**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,000	35,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,375	1,375
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сушеные	0,700	0,700
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,641	0,641
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	5,090	3,309
с 01.09 по 31.12	4,140	3,309
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,191	1,191
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,024 шт.	0,966
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,500	16,500
Выход: 55		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,09
Жиры, г	1,54
Углеводы, г	29,82
Энергетическая ценность, ккал	149,17

В1, мг	0,05
С, мг	0,13
А, мг	0,01
Е, мг	0,05
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,01

Са, мг	10,62
Mg, мг	6,60
Р, мг	34,04
Fe, мг	0,44
К, мг	59,83
І, мкг	1,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом (реп. №405) с добавлением отварной протертой свеклы. Из готового теста влажностью 40% формируют шарики массой 68 г и оставляют для расстойки на 40-50 мин. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230-240 °С в течение 10-12 мин. Готовые изделия можно посыпать рафинадной пудрой из расчета 2 г на 1 шт.

Влажность - не более 38,0%

Кислотность - не более 3,0 °Н

Булочку можно выпекать массой 30 г.

Примечание:

1. Прессованные дрожжи перед употреблением освобождают от бумаги, разводят в воде при температуре 30-35 °С. Замороженные дрожжи постепенно размораживают при температуре 4—6 °С. Сухие дрожжи разводят в воде при температуре 25-27 °С в соотношении 1:3 и дают постоять в течение часа, а затем процеживают. Предварительная активация прессованных дрожжей состоит в том, что их выдерживают 30-40 мин в питательной смеси при температуре 35-40 °С. Смесь готовят путем смешивания части ингредиентов, входящих в рецептуру: муки - 2-4%, сахара - 15-20%, жидкости - 40-50% рецептурного количества и молочно-белковых продуктов (нежирного творога, молочного пищевого белка), либо молочно-белковых продуктов вместе с овощными массами (протертым вареным картофелем, протертой вареной морковью, тыквенным напитком). Для быстрого доведения температуры смеси до 35—40 °С в нее приливают горячую воду с температурой 70-100 °С.
2. Смазка листов и форм для выпечных полуфабрикатов производится растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 3

Наименование изделия: **БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергики)**

Номер рецептуры: **ТК № 3**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	56,340	40,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	5,670	4,250
с 01.09 по 31.12	5,310	4,250
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,040	2,550
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	38,100	32,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,425	0,425
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,890	0,850
Выход: 170/10/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,89	B1, мг	0,02	Ca, мг	9,33
Жиры, г	3,81	C, мг	0,69	Mg, мг	10,51
Углеводы, г	0,54	A, мг	0,10	P, мг	68,46
Энергетическая ценность, ккал	68,06	E, мг	0,06	Fe, мг	1,03
		D, мкг	0,00	K, мг	161,80
		B2, мг	0,05	I, мкг	3,17
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы полуфабрикат, промыть, залить водой, довести до кипения, удалить пену, варить при слабом кипении до готовности (1-2 часа). За 30-40 минут до готовности в бульон добавить соль, репчатый лук, морковь. Готовый бульон процедить. Отваренную птицу нарубить на порции и подавать вместе с бульоном.

Приготовление гренков: пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Зелень обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы, гренки и зелень петрушки.

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 3

Наименование изделия: **БУЛЬОН С ЯЙЦОМ , ГРЕНКАМИ, КУРОЙ , И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **ТК № 3**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	15,390	14,001
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	5,670	4,250
с 01.09 по 31.12	5,310	4,250
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,040	2,550
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	38,100	32,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,425	0,425
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,890	0,850
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,130
Выход: 170/10/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,08	В1, мг	0,02	Са, мг	17,36
Жиры, г	4,75	С, мг	0,79	Mg, мг	6,72
Углеводы, г	0,68	А, мг	0,15	Р, мг	56,17
Энергетическая ценность, ккал	65,85	Е, мг	0,49	Fe, мг	0,70
		Д, мкг	0,44	К, мг	75,14
		В2, мг	0,08	I, мкг	5,16
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе птицы полуфабрикат, промыть, залить водой, довести до кипения, удалить пену, варить при слабом кипении до готовности (1-2 часа). За 30-40 минут до готовности в бульон добавить соль, репчатый лук, морковь. Готовый бульон процедить. Отваренную птицу нарубить на порции и подавать вместе с бульоном.

Приготовление гренков: пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Зелень обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы, гренки и зелень петрушки.и добавляют 1/2 яйцо

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептов: **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
ДЖЕМ СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ	11,000	11,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16,000	16,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,29	В1, мг	0,00	Са, мг	2,49
Жиры, г	2,88	С, мг	1,76	Mg, мг	1,39
Углеводы, г	16,02	А, мг	0,01	Р, мг	2,04
Энергетическая ценность, ккал	93,99	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,06
		Д, мкг	0,05	К, мг	15,85
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **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	10,000	10,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20,000	20,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,62
Жиры, г	8,61
Углеводы, г	10,82
Энергетическая ценность, ккал	127,32

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,04
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,15
В2, мг	0,01

Са, мг	1,02
Mg, мг	0,00
Р, мг	1,52
Fe, мг	0,02
К, мг	1,50
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона , намазанные маслом сливочным.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептов: **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
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20,000	20,000
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ	10,640	10,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,83	В1, мг	0,02	Са, мг	90,80
Жиры, г	2,99	С, мг	0,07	Mg, мг	7,60
Углеводы, г	10,28	А, мг	0,03	Р, мг	78,00
Энергетическая ценность, ккал	84,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,26
		Д, мкг	0,00	К, мг	28,40
		В2, мг	0,05	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На ломтик батона кладут кусочек сыра.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 29

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ДЖЕМОМ (аллергики)**

Номер рецептуры: **ТК № 29**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,000	12,000
ДЖЕМ СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ	20,000	20,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	40,000	40,000
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
САХАР ПЕСОК	3,140	3,140
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29,600	29,600
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,860	0,860
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,750	0,750
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	0,170	0,170
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,000	2,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000
ВАНИЛИН	0,003	0,003
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,54	B1, мг	0,09	Ca, мг	17,31
Жиры, г	5,07	C, мг	3,20	Mg, мг	12,84
Углеводы, г	70,45	A, мг	0,02	P, мг	58,46
Энергетическая ценность, ккал	355,13	E, мг	0,18	Fe, мг	0,75
		D, мкг	0,08	K, мг	115,01
		B2, мг	0,03	I, мкг	1,05
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 54г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют джемом. После полной расстойки ватрушки смазывают маслом и выпекают при температуре 230-240 оС в течение 6-8 минут.

При выпекании ватрушки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 29

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **ТК № 29**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.035 шт.	1,409
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,000	12,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.043 шт.	1,731
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.026 шт.	1,047
ТВОРОГ 5 % ЖИРНОСТИ	35,000	35,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,940	0,940
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
САХАР ПЕСОК	3,140	3,140
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29,600	29,600
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,860	0,860
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сублимированные	0,750	0,750
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,170	0,170
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,370	1,370
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,940	0,940
ВАНИЛИН	0,003	0,003
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,02	B1, мг	0,05	Ca, мг	57,54
Жиры, г	5,96	C, мг	0,07	Mg, мг	11,88
Углеводы, г	30,26	A, мг	0,04	P, мг	95,54
Энергетическая ценность, ккал	215,77	E, мг	0,20	Fe, мг	0,51
		D, мкг	0,12	K, мг	88,45
		B2, мг	0,10	I, мкг	1,33
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 54г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 оС в течение 6-8 минут.

При выпекании ватрушки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 306Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (аллергики)**Номер рецептуры: **306**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	162,500	130,000
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	106,640	90,000
КРУПА РИСОВАЯ	10,100	10,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,800	20,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,700	6,700
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,000	2,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	19,46
Жиры, г	20,73
Углеводы, г	14,70
Энергетическая ценность, ккал	324,29

В1, мг	0,08
С, мг	24,20
А, мг	0,01
Е, мг	3,49
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,14

Са, мг	75,97
Mg, мг	41,98
P, мг	197,04
Fe, мг	3,43
K, мг	579,08
I, мкг	11,12
F, мг	0,07
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют. Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу. К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 58

Наименование изделия: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

Номер рецептуры: ТК № 58

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	133,340	106,671
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	58,057	49,000
КРУПА РИСОВАЯ	8,975	8,886
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,460	14,667
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,882	5,882
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,234 шт.	9,419
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		20,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,600	1,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,700	16,700
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,200	1,200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,000	2,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,05	В1, мг	0,07	Са, мг	68,90
Жиры, г	15,33	С, мг	20,16	Mg, мг	32,62
Углеводы, г	14,10	А, мг	0,04	Р, мг	143,57
Энергетическая ценность, ккал	249,91	Е, мг	3,09	Fe, мг	2,55
		Д, мкг	0,21	К, мг	429,92
		В2, мг	0,12	I, мкг	9,82
				F, мг	0,04
				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.

Соус сметанный с томатом № 355
Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, 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) № к/к

Наименование изделия: ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый

Номер рецептуры: к/к

Наименование сборника рецептов: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	33,300	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60	В1, мг	0,02	Са, мг	3,60
Жиры, г	0,04	С, мг	0,80	Mg, мг	3,78
Углеводы, г	1,26	А, мг	0,00	Р, мг	11,16
Энергетическая ценность, ккал	7,76	Е, мг	0,24	Fe, мг	0,13
		Д, мкг	0,00	К, мг	19,80
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Банки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, вскрывают, горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают и отпускают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 368

Наименование изделия: ГРУША

Номер рецептуры: 368

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях . Сборник технологических нормативов. Москва. Дели принт. 2012. Могильный М.П. Тутельян В.А.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУША СВЕЖАЯ ПОЗДНИХ СРОКОВ	111,110	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40	B1, мг	0,04	Ca, мг	20,00
Жиры, г	0,30	C, мг	10,00	Mg, мг	16,00
Углеводы, г	10,30	A, мг	0,10	P, мг	34,00
Энергетическая ценность, ккал	47,00	E, мг	1,50	Fe, мг	1,00
		D, мкг	0,00	K, мг	363,00
		B2, мг	0,08	I, мкг	2,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 259Наименование изделия: **ГУЛЯШ (мясо говядины) (аллергики)**Номер рецептуры: **259**Наименование сборника рецептов: **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 (ЗАД, ЧАСТЬ)	106,640	90,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	5,100	5,100
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,360	12,900
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,000	2,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,000	4,000
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		20,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,800	5,800
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	0,200	0,200
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,000	1,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	1,330	1,000
с 01.09 по 31.12	1,250	1,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,200	0,200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,000	5,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	1,000	1,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
САХАР ПЕСОК	0,200	0,200
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	17,28
Жиры, г	20,16
Углеводы, г	6,00
Энергетическая ценность, ккал	274,71

В1, мг	0,06
С, мг	1,81
А, мг	0,05
Е, мг	3,26
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,11

Са, мг	13,97
Mg, мг	21,80
Р, мг	151,10
Fe, мг	2,29
К, мг	385,73
I, мкг	7,64
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1.

Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, муку, продолжают пассирование еще 15-20 мин.

В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 277

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **277**

Наименование сборника рецептов: **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
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	70,000	59,080
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	15,560	11,669
с 01.09 по 31.12	14,590	11,669
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,940	5,831
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,500	1,500
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,750	1,750
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,119	0,119
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,08
Жиры, г	10,41
Углеводы, г	2,45
Энергетическая ценность, ккал	147,76

В1, мг	0,04
С, мг	0,46
А, мг	0,24
Е, мг	0,45
Д, мкг	0,02
В2, мг	0,07

Са, мг	12,94
Mg, мг	15,44
P, мг	99,48
Fe, мг	1,47
K, мг	228,54
I, мкг	5,03
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо подготавливают, отваривают. Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения можно добавить лавровый лист.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 12

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

Номер рецептуры: ТК № 12

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	144,498	134,378
КРУПА РИСОВАЯ	23,587	23,351
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	63,710	53,514
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,700	5,700
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,700	5,700
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,080 шт.	3,220
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,3 шт.	12,080
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 220		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	27,58	В1, мг	0,31	Са, мг	36,18
Жиры, г	15,98	С, мг	19,88	Mg, мг	38,13
Углеводы, г	21,22	А, мг	8,47	Р, мг	422,45
Энергетическая ценность, ккал	368,28	Е, мг	2,50	Fe, мг	8,56
		Д, мкг	0,52	К, мг	512,40
		В2, мг	2,15	I, мкг	13,47
				F, мг	0,29
				Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают 180 г запеканки с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г).

В случае отсутствия необходимого соуса в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." - рецептура обоих справочников одинакова.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 6

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

Номер рецептуры: ТК № 6

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 5 % ЖИРНОСТИ	151,000	151,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
КРУПА МАННАЯ	10,800	10,800
САХАР ПЕСОК	10,800	10,800
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,094 шт.	3,784
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,700	1,700
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,200	7,200
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,000	6,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,27	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	14,87	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	31,12	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	320,56	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				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.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 66

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

Номер рецептуры: ТК № 66

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 5 % ЖИРНОСТИ	170,000	170,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
КРУПА МАННАЯ	12,000	12,000
САХАР ПЕСОК	12,000	12,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,104 шт.	4,186
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8,000	8,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,600	6,600
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	32,58	B1, мг	0,09	Ca, мг	251,27
Жиры, г	19,30	C, мг	0,35	Mg, мг	41,48
Углеводы, г	29,81	A, мг	0,09	P, мг	343,93
Энергетическая ценность, ккал	432,32	E, мг	1,65	Fe, мг	1,33
		D, мкг	0,09	K, мг	245,86
		B2, мг	0,35	I, мкг	1,43
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,04

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.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 291Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ (аллергики)**Номер рецептуры: **291**Наименование сборника рецептов: **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 до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	294,920	191,700
с 01.03 по 31.07	319,500	191,700
с 01.08 по 31.08	239,630	191,700
с 01.09 по 31.10	255,600	191,700
с 01.11 по 31.12	273,860	191,700
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,330	3,330
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	90,000	66,700
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,300	3,300
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,830	13,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,700	1,700
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,700	1,700
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,54
Жиры, г	11,25
Углеводы, г	30,40
Энергетическая ценность, ккал	288,14

В1, мг	0,00
С, мг	15,80
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	3,50
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо промыть, очистить от сухожилий, отварить, охладить, измельчить на мясорубке, добавить припущенный лук. Протертый картофель делят на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень и посыпанный сухарями, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 10-15 минут при температуре 220-250 оС.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 291Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**Номер рецептуры: **291**Наименование сборника рецептов: **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 до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	294,920	191,700
с 01.03 по 31.07	319,500	191,700
с 01.08 по 31.08	239,630	191,700
с 01.09 по 31.10	255,600	191,700
с 01.11 по 31.12	273,860	191,700
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,330	3,330
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	79,030	66,700
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,300	3,300
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,830	13,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,700	1,700
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,700	1,700
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,130
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	18,89
Жиры, г	18,73
Углеводы, г	33,55
Энергетическая ценность, ккал	378,44

В1, мг	0,23
С, мг	15,87
А, мг	0,08
Е, мг	1,15
Д, мкг	0,55
В2, мг	0,24

Са, мг	38,58
Mg, мг	58,15
Р, мг	250,12
Fe, мг	3,95
К, мг	1 369,80
I, мкг	18,82
F, мг	0,09
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Мясо промыть, очистить от сухожилий, отварить, охладить, измельчить на мясорубке, добавить припущенный лук. Протертый картофель делят на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень и посыпанный сухарями, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 10-15 минут при температуре 220-250 оС.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 63

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА РЫБНАЯ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **ТК № 63**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	64,429	62,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,250	12,250
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,625	16,625
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,420	8,750
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,556	1,556
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,130
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,625	2,625
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,625	2,625
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,45	В1, мг	0,08	Са, мг	31,37
Жиры, г	7,01	С, мг	0,60	Mg, мг	23,88
Углеводы, г	8,51	А, мг	0,05	Р, мг	168,64
Энергетическая ценность, ккал	150,83	Е, мг	2,74	Fe, мг	1,07
		Д, мкг	0,44	К, мг	274,32
		В2, мг	0,09	I, мкг	87,99
				F, мг	0,40
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Половину котлетной рыбной массы выкладывают на противень ,смазанный маслом и присыпанный сухарями, затем кладут слой фарша из варёных яиц и пассерованного лука и закрывают второй половиной рыбного фарша, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают ножом в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-30 минут.Готовую запеканку нарезают на порции .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 45

Наименование изделия: ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ (ИЗ ГОВЯДИНЫ)

Номер рецептуры: ТК № 45

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	45,024	38,000
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,000	14,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,000	11,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	30,950	26,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.124 шт.	4,991
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,110	2,000
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,000	6,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,000	4,000
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		21,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,000	8,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,575	1,575
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,750	15,750
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,96	В1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	8,09	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	19,15	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	185,25	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:

Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный слегка припущенный лук и зелень, рубленные вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях запекают 15-20 мин с двух сторон до образования корочки, при температуре 250-280 °С.

Соус сметанный №330
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 11

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

Номер рецептуры: ТК № 11

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЙОГУРТ 2.5% ЖИРНОСТ в индивидуальной упаковке	100,000	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,80	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,50	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	4,51	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	56,51	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 2

Наименование изделия: ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ

Номер рецептуры: ТК № 2

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВ,	207,067	200,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,94	В1, мг	0,13	Са, мг	203,29
Жиры, г	5,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	13,05	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	90,34	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,27	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 331

Наименование изделия: **КАБАЧКИ, ПРИПУЩЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры: **331**

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
КАБАЧКИ	160,730	120,545
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) № 366		35,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,100	2,100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,700	17,700
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,100	2,100
САХАР ПЕСОК	0,400	0,400
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,700	17,700
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,42
Жиры, г	2,49
Углеводы, г	7,98
Энергетическая ценность, ккал	60,63

В1, мг	0,03
С, мг	7,23
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	16,94
Mg, мг	9,81
Р, мг	13,16
Fe, мг	0,01
К, мг	286,92
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кабачки или тыкву очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, заливают молочным соусом, и тушат в течение 15—20 мин.

Соус молочный (для подачи к блюду) № 366

Пасерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 331Наименование изделия: **КАБАЧКИ, ПРИПУЩЕННЫЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ (аллергики)**Номер рецептуры: **331**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
КАБАЧКИ	160,730	120,545
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		35,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,500	10,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	0,400	0,400
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,800	1,800
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	2,400	1,800
с 01.09 по 31.12	2,250	1,800
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,400	0,400
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,000	5,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	1,800	1,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
САХАР ПЕСОК	0,400	0,400
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,14
Жиры, г	2,51
Углеводы, г	8,06
Энергетическая ценность, ккал	60,34

В1, мг	0,04
С, мг	8,19
А, мг	0,06
Е, мг	0,99
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	20,82
Mg, мг	13,16
Р, мг	19,04
Fe, мг	0,17
К, мг	337,25
І, мкг	0,58
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кабачки или тыкву очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, добавляют сметану, масло сливочное, сахар, и тушат в течение 15—20 мин. За 5 мин до окончания тушения заправляют прогретой мукой.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре ,муку, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 23

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **ТК № 23**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2,700	2,700
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110,400	110,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,000	78,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,73	В1, мг	0,00	Са, мг	3,73
Жиры, г	3,08	С, мг	0,00	Mg, мг	3,08
Углеводы, г	11,22	А, мг	0,00	Р, мг	11,22
Энергетическая ценность, ккал	85,42	Е, мг	0,00	Fe, мг	85,62
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				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

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 175

Наименование изделия: **КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ (аллергики)**

Номер рецептуры: **175**

Наименование сборника рецептов: **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
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,893	31,893
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,453	7,453
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,453	7,453
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,893	31,893
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,520	0,520
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	215,385	112,000
СЫР РОССИЙСКИЙ	3,623	3,293
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,733	1,733
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,467	3,467
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,000	5,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,53
Жиры, г	11,79
Углеводы, г	10,62
Энергетическая ценность, ккал	167,65

В1, мг	0,02
С, мг	33,17
А, мг	0,08
Е, мг	1,03
Д, мкг	0,16
В2, мг	0,03

Са, мг	32,18
Mg, мг	4,92
Р, мг	24,06
Fe, мг	0,23
К, мг	455,23
І, мкг	0,56
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Цветную капусту разбирают на соцветия, затем закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают.,
Подготовленную капусту укладывают в смазанную маслом емкость, заливают горячим томатным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 250-280 град. до образования корочки на поверхности изделия. Запеченную под соусом капусту нарезают на порции.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 175Наименование изделия: **КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ**Номер рецептуры: **175**Наименование сборника рецептов: **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	31,893	31,893
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,453	7,453
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,453	7,453
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,893	31,893
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,520	0,520
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	215,385	112,000
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ	3,500	3,293
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,733	1,733
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,467	3,467
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,20
Жиры, г	12,40
Углеводы, г	11,18
Энергетическая ценность, ккал	177,87

В1, мг	0,02
С, мг	32,43
А, мг	0,07
Е, мг	0,97
Д, мкг	0,16
В2, мг	0,06

Са, мг	62,23
Mg, мг	6,36
P, мг	47,90
Fe, мг	0,14
K, мг	458,33
I, мкг	2,98
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Цветную капусту разбирают на соцветия, затем закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают.,
Подготовленную капусту укладывают в смазанную маслом емкость, заливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 250-280 град. до образования корочки на поверхности изделия. Запеченную под соусом капусту нарезают на порции.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 126Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ**Номер рецептуры: **126**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
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	167,690	109,000
с 01.03 по 31.07	181,670	109,000
с 01.08 по 31.08	136,250	109,000
с 01.09 по 31.10	145,330	109,000
с 01.11 по 31.12	155,710	109,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,000	23,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,000	1,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,35
Жиры, г	5,72
Углеводы, г	19,28
Энергетическая ценность, ккал	142,34

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, заливают горячим кипяченым молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 142Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (аллергики)**Номер рецептуры: **142**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	176,920	115,000
с 01.03 по 31.07	191,670	115,000
с 01.08 по 31.08	143,750	115,000
с 01.09 по 31.10	153,330	115,000
с 01.11 по 31.12	164,290	115,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,462	3,462
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,810	20,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,500	4,500
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,015	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		38,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,400	11,400
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,400	0,400
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,900	1,900
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	2,530	1,900
с 01.09 по 31.12	2,380	1,900
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,400	0,400
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,000	5,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,900	1,900
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
САХАР ПЕСОК	0,400	0,400
ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СЛАДКИЙ	13,330	10,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,09
Жиры, г	10,48
Углеводы, г	23,02
Энергетическая ценность, ккал	199,33

В1, мг	0,14
С, мг	18,96
А, мг	0,08
Е, мг	4,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,09

Са, мг	22,29
Mg, мг	30,46
Р, мг	78,40
Fe, мг	1,44
К, мг	755,20
І, мкг	6,94
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель и овощи тушат. Лук слегка припускают, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности.

Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1.

Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, муку, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 142Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ**Номер рецептуры: **142**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	176,920	115,000
с 01.03 по 31.07	191,670	115,000
с 01.08 по 31.08	143,750	115,000
с 01.09 по 31.10	153,330	115,000
с 01.11 по 31.12	164,290	115,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	3,462	3,462
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,810	20,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	4,500	4,500
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331		38,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,000	10,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,850	2,850
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,500	28,500
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,800	3,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,304	0,304
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,015	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ	20,000	15,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,41
Жиры, г	9,72
Углеводы, г	23,47
Энергетическая ценность, ккал	200,03

В1, мг	0,15
С, мг	25,69
А, мг	0,06
Е, мг	3,64
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	29,28
Mg, мг	31,00
P, мг	82,65
Fe, мг	1,51
K, мг	760,45
I, мкг	8,08
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель и овощи тушат. Лук слегка припускают, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности.

Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Соус сметанный с томатом №331

Томатную пасту 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 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 123

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

Номер рецептуры: **123**

Наименование сборника рецептов: **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 до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	230,770	150,000
с 01.03 по 31.07	250,000	150,000
с 01.08 по 31.08	187,500	150,000
с 01.09 по 31.10	200,000	150,000
с 01.11 по 31.12	214,290	150,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,800	5,800
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,94
Жиры, г	5,23
Углеводы, г	23,77
Энергетическая ценность, ккал	154,12

В1, мг	0,14
С, мг	12,00
А, мг	0,03
Е, мг	0,28
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,10

Са, мг	14,10
Mg, мг	31,05
Р, мг	79,18
Fe, мг	1,36
К, мг	852,87
І, мкг	7,50
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель варят целыми клубнями (мелкий, чаще молодой картофель) или нарезают на части. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду.

Когда картофель сварился, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Очищенный картофель варят в котле слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма клубней.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 318Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**Номер рецептуры: **318**Наименование сборника рецептов: **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 до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	215,380	140,000
с 01.03 по 31.07	233,330	140,000
с 01.08 по 31.08	175,000	140,000
с 01.09 по 31.10	186,670	140,000
с 01.11 по 31.12	200,000	140,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,947	4,947
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 140		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,73
Жиры, г	2,14
Углеводы, г	4,19
Энергетическая ценность, ккал	118,73

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,60-0,70 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. Заправляют прокипяченным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 22

Наименование изделия: КАША "ДРУЖБА" (аллергики)

Номер рецептуры: ТК № 22

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	7,500	7,500
ПШЕНО	7,500	7,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,000	31,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,000	130,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,37	В1, мг	0,03	Са, мг	10,58
Жиры, г	4,28	С, мг	0,00	Mg, мг	10,50
Углеводы, г	20,22	А, мг	0,02	Р, мг	26,83
Энергетическая ценность, ккал	124,82	Е, мг	0,34	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,08	К, мг	24,89
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,45
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 22

Наименование изделия:КАША "ДРУЖБА"

Номер рецептуры:ТК № 22

Наименование сборника рецептов:Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	7,500	7,500
ПШЕНО	7,500	7,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,000	31,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	130,000	130,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,31	В1, мг	0,00	Са, мг	182,22
Жиры, г	4,98	С, мг	0,00	Mg, мг	34,04
Углеводы, г	21,41	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	141,04	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 38

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С КУРАГОЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 38**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,143	28,143
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	35,357	35,357
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	130,000	130,000
САХАР ПЕСОК	10,714	10,714
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
КУРАГА	11,250	9,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,95	В1, мг	0,30	Са, мг	177,00
Жиры, г	5,89	С, мг	0,80	Mg, мг	83,00
Углеводы, г	21,53	А, мг	70,00	Р, мг	288,00
Энергетическая ценность, ккал	172,75	Е, мг	0,00	Fe, мг	2,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	467,00
		В2, мг	0,20	I, мкг	49,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	2,10

Технология приготовления:

Курагу перебирают, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают. Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет. За 10 минут до готовности добавляют курагу, растопленное и прокипяченное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 38

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ОВСЯНАЯ С КУРАГОЙ (аллергики)**

Номер рецептуры: **ТК № 38**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,143	28,143
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	35,357	35,357
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,000	130,000
САХАР ПЕСОК	10,714	10,714
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
КУРАГА	11,250	9,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,71	В1, мг	0,13	Са, мг	37,61
Жиры, г	6,16	С, мг	0,14	Mg, мг	51,04
Углеводы, г	36,05	А, мг	0,08	Р, мг	117,17
Энергетическая ценность, ккал	218,73	Е, мг	1,24	Fe, мг	1,55
		Д, мкг	0,08	К, мг	272,78
		В2, мг	0,06	I, мкг	2,12
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Курагу перебирают, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают.
Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.
Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет. За 10 минут до готовности добавляют курагу, растопленное и прокипяченное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептов: **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	54,545	54,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90,001	90,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,000	2,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,35
Жиры, г	4,98
Углеводы, г	33,26
Энергетическая ценность, ккал	206,99

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
I, мкг	0,00
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 можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 183

Наименование изделия: **КАША ЖИДКАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (аллергии)**

Номер рецептуры: **183**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	25,250	25,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45,000	45,000
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75,000	75,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,09
Жиры, г	4,82
Углеводы, г	23,57
Энергетическая ценность, ккал	149,67

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,02
Е, мг	1,77
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,05

Са, мг	11,72
Mg, мг	46,19
Р, мг	68,15
Fe, мг	1,60
К, мг	96,47
І, мкг	0,83
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.
При отпуске поливают маслом сливочным (10 г) и посыпают сахаром (10 г), или поливают маслом, или посыпают сахаром, а также вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 60

Наименование изделия:КАША ЖИДКАЯ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (аллергии)

Номер рецептуры:ТК № 60

Наименование сборника рецептов:Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	25,250	25,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50,000	50,000
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100,000	100,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,29	B1, мг	0,05	Ca, мг	26,43
Жиры, г	4,28	C, мг	0,00	Mg, мг	12,70
Углеводы, г	25,95	A, мг	0,02	P, мг	78,28
Энергетическая ценность, ккал	150,88	E, мг	0,11	Fe, мг	0,47
		D, мкг	0,08	K, мг	52,80
		B2, мг	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу пшеничную или овсяную (40 г крупы, 70 г воды) или ячневую или перловую (44 г крупы, 70 г воды) или рисовую крупу (31 г крупы, 75 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с сахаром (10 г) и маслом (10 г), или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 183Наименование изделия: **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ**Номер рецептуры: **183**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	28,857	28,571
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,429	21,429
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75,000	75,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,000	8,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,34
Жиры, г	7,97
Углеводы, г	14,83
Энергетическая ценность, ккал	150,34

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:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.

При отпуске поливают маслом сливочным (10 г) и посыпают сахаром (10 г), или поливают маслом, или посыпают сахаром, а также вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 60

Наименование изделия:КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ

Номер рецептуры:ТК № 60

Наименование сборника рецептов:Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	28,857	28,571
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50,000	50,000
САХАР ПЕСОК	4,286	4,286
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100,000	100,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,77	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	4,20	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	21,64	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	139,49	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу пшеничную или овсяную (40 г крупы, 70 г воды) или ячневую или перловую (44 г крупы, 70 г воды) или рисовую крупу (31 г крупы, 75 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с сахаром (10 г) и маслом (10 г), или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 8

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (аллергики)**

Номер рецептуры: **ТК № 8**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	95,250	95,250
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,475	32,475
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	25,000	25,000
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,02	B1, мг	0,08	Ca, мг	19,22
Жиры, г	5,51	C, мг	0,00	Mg, мг	30,28
Углеводы, г	24,71	A, мг	0,02	P, мг	74,90
Энергетическая ценность, ккал	160,34	E, мг	0,91	Fe, мг	0,92
		D, мкг	0,08	K, мг	83,99
		B2, мг	0,04	I, мкг	1,50
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 8

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ**
Номер рецептуры: **ТК № 8**
Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	95,250	95,250
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,475	32,475
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	22,350	22,350
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,68	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,07	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	10,57	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	119,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 30

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)**

Номер рецептуры: **ТК № 30**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ..АРТЕК,,	30,300	30,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,000	25,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100,000	100,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,38	В1, мг	0,07	Са, мг	18,22
Жиры, г	4,39	С, мг	0,00	Mg, мг	17,43
Углеводы, г	29,48	А, мг	0,02	Р, мг	71,57
Энергетическая ценность, ккал	170,72	Е, мг	0,11	Fe, мг	1,21
		Д, мкг	0,08	К, мг	70,48
		В2, мг	0,04	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Крупы варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 30

Наименование изделия:КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

Номер рецептуры:ТК № 30

Наименование сборника рецептов:Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ..АРТЕК,,	30,300	30,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,000	25,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100,000	100,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,000	5,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,37	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	8,32	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,51	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	194,15	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупы варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 54

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ (аллергики)**

Номер рецептуры: **ТК № 54**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	30,300	30,000
ТЫКВА СВЕЖАЯ		
с 01.01 по 31.12	71,430	50,000
с 01.01 по 31.12	71,430	50,000
с 01.01 по 31.12	71,430	50,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70,000	70,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,786	36,786
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,87	В1, мг	0,12	Ca, мг	24,55
Жиры, г	4,85	С, мг	1,60	Mg, мг	29,73
Углеводы, г	32,34	А, мг	0,15	P, мг	75,13
Энергетическая ценность, ккал	188,57	Е, мг	0,89	Fe, мг	1,01
		Д, мкг	0,08	K, мг	166,70
		В2, мг	0,05	I, мкг	1,85
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящее молоко или воду с молоком, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 54

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 54**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	32,250	31,928
ТЫКВА СВЕЖАЯ		
с 01.01 по 31.12	73,270	51,286
с 01.01 по 31.12	73,270	51,286
с 01.01 по 31.12	73,270	51,286
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	70,000	70,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,786	36,786
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,89	В1, мг	0,15	Ca, мг	0,00
Жиры, г	5,08	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,80	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	139,43	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящее молоко или воду с молоком, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 48

Наименование изделия:КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С КУРАГОЙ (аллергии)

Номер рецептуры:ТК № 48

Наименование сборника рецептов:Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
САХАР ПЕСОК	13,300	13,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,700	6,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146,700	146,700
КРУПА РИСОВАЯ	30,100	29,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,000	24,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,700	0,700
КУРАГА	13,300	13,300
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,73	В1, мг	0,03	Са, мг	31,44
Жиры, г	5,69	С, мг	0,21	Mg, мг	27,66
Углеводы, г	40,89	А, мг	0,11	Р, мг	59,21
Энергетическая ценность, ккал	226,28	Е, мг	0,28	Fe, мг	0,69
		Д, мкг	0,10	К, мг	260,14
		В2, мг	0,05	I, мкг	0,42
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, тщательно промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар , в конце варки прокипяченное сливочное масло..

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 48

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)**

Номер рецептуры: **ТК № 48**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110,000	110,000
КРУПА РИСОВАЯ	25,250	25,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,000	18,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,73	В1, мг	0,02	Са, мг	9,34
Жиры, г	4,25	С, мг	0,00	Mg, мг	12,50
Углеводы, г	27,67	А, мг	0,02	Р, мг	34,85
Энергетическая ценность, ккал	155,73	Е, мг	0,22	Fe, мг	0,25
		Д, мкг	0,08	К, мг	26,48
		В2, мг	0,02	I, мкг	0,35
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, тщательно промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар , в конце варки прокипяченное сливочное масло..

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 48

Наименование изделия: КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)

Номер рецептуры: ТК № 48

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200,000	200,000
КРУПА РИСОВАЯ	35,350	35,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,800	0,800
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,41	В1, мг	0,02	Са, мг	13,96
Жиры, г	4,35	С, мг	0,00	Mg, мг	17,71
Углеводы, г	34,84	А, мг	0,02	Р, мг	48,55
Энергетическая ценность, ккал	188,03	Е, мг	0,27	Fe, мг	0,35
		Д, мкг	0,08	К, мг	36,72
		В2, мг	0,02	I, мкг	0,49
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Крупу перебирают, тщательно промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар , в конце варки прокипяченное сливочное масло..

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 48

Наименование изделия:КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ

Номер рецептуры:ТК № 48

Наименование сборника рецептов:Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,274	2,274
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110,000	110,000
КРУПА РИСОВАЯ	22,576	22,350
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,000	18,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,11	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	6,30	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	14,76	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	164,81	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, тщательно промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар , в конце варки прокипяченное сливочное масло..

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 33

Наименование изделия: КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ

Номер рецептуры: ТК № 33

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	207,040	200,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,93	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	13,49	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	90,89	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 383Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ**Номер рецептуры: **383**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
ВАРЕНЬЕ	20,000	20,000
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	12,500	12,500
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,310	0,310
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191,000	191,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,09
Жиры, г	0,06
Углеводы, г	30,66
Энергетическая ценность, ккал	120,92

В1, мг	0,00
С, мг	0,24
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	15,07
Mg, мг	3,46
Р, мг	11,19
Fe, мг	0,09
К, мг	24,06
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Повидло, или джем, или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают с одновременным протираaniem плодов или ягод (при использовании варенья). Добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 296

Наименование изделия: **КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (аллергики)**

Номер рецептуры: **296**

Наименование сборника рецептов: **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 (ЗАД, ЧАСТЬ)	82,940	70,000
КРУПА РИСОВАЯ	7,000	7,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,000	7,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,500	2,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,500	2,500
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,13
Жиры, г	14,93
Углеводы, г	5,06
Энергетическая ценность, ккал	206,91

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,02
Е, мг	0,55
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,08

Са, мг	6,67
Mg, мг	15,53
Р, мг	115,49
Fe, мг	1,59
К, мг	235,98
І, мкг	5,14
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, смешивают с остывшей рисовой вязкой кашей и вновь дважды измельчают на мясорубке. Затем массу взбивают, постепенно добавляя молоко и сливочное масло. В конце взбивания добавляют соль 1 г на порцию. Кусочек хорошо взбитой кнельной массы не тонет в горячей воде. Готовую кнельную массу раскладывают в емкости, смазанные сливочным маслом, и варят на пару 15-20 мин. Температура внутри массы не ниже 85° С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№045

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА (аллергии)

Номер рецептуры: ТК№045

Наименование сборника рецептов: ТК№045

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	25,000	25,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,600	183,600
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,56	В1, мг	0,03	Са, мг	25,57
Жиры, г	0,13	С, мг	0,00	Mg, мг	11,11
Углеводы, г	23,70	А, мг	0,00	Р, мг	29,03
Энергетическая ценность, ккал	99,10	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,68
		Д, мкг	0,00	К, мг	208,29
		В2, мг	0,02	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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 47

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

Номер рецептуры: ТК № 47

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	220,000	220,000
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	13,600	13,600
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,34	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,08	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	11,35	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	67,98	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 40

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

Номер рецептуры: ТК № 40

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	14,000	14,000
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203,000	203,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,31	В1, мг	0,02	Са, мг	18,44
Жиры, г	0,07	С, мг	0,00	Mg, мг	7,12
Углеводы, г	15,71	А, мг	0,00	Р, мг	16,25
Энергетическая ценность, ккал	65,25	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,38
		Д, мкг	0,00	К, мг	117,02
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные ягоды (изюм) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Изюм варят 5-10 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 65

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (аллергии)

Номер рецептуры: ТК № 65

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,600	183,600
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
КУРАГА	25,000	25,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,26	В1, мг	0,02	Са, мг	43,61
Жиры, г	0,08	С, мг	0,40	Mg, мг	25,29
Углеводы, г	22,05	А, мг	0,14	Р, мг	32,85
Энергетическая ценность, ккал	94,96	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,72
		Д, мкг	0,00	К, мг	430,10
		В2, мг	0,04	I, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 65

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ КУРАГИ

Номер рецептуры: ТК № 65

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,600	183,600
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
КУРАГА	15,000	15,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,76	В1, мг	0,02	Са, мг	29,16
Жиры, г	0,05	С, мг	0,24	Mg, мг	15,84
Углеводы, г	14,20	А, мг	0,09	Р, мг	19,71
Энергетическая ценность, ккал	60,85	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,43
		Д, мкг	0,00	К, мг	258,31
		В2, мг	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 19

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (аллергики)

Номер рецептуры: ТК № 19

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	25,000	25,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,180	0,180
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180,000	180,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	7,43
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,62
Углеводы, г	7,74	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	30,96	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,78
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности, настаивают, охлаждают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 19

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: ТК № 19

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	14,000	14,000
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,180	0,180
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180,000	180,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	7,42
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,62
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	0,75
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности, настаивают, охлаждают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 52

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА (аллергики)

Номер рецептуры: ТК № 52

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	25,000	25,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	209,800	209,800
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,56	В1, мг	0,01	Са, мг	26,64
Жиры, г	0,17	С, мг	0,30	Mg, мг	24,84
Углеводы, г	21,69	А, мг	0,00	Р, мг	18,68
Энергетическая ценность, ккал	93,04	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,68
		Д, мкг	0,00	К, мг	216,87
		В2, мг	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой,нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 20-30 мин. Готовый компот охлаждают не ниже 15°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 52

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Номер рецептуры: ТК № 52

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	13,000	13,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	209,800	209,800
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,29	В1, мг	0,00	Са, мг	17,99
Жиры, г	0,09	С, мг	0,16	Mg, мг	13,82
Углеводы, г	14,04	А, мг	0,00	Р, мг	9,71
Энергетическая ценность, ккал	59,37	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,35
		Д, мкг	0,00	К, мг	113,16
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой,нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 20-30 мин. Готовый компот охлаждают не ниже 15°С.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 272Наименование изделия: **КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)**Номер рецептуры: **272**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 (ЗАД, ЧАСТЬ)	61,400	60,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,600	12,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,800	16,800
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,000	7,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	4,200	4,200
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,64
Жиры, г	13,74
Углеводы, г	10,47
Энергетическая ценность, ккал	215,82

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	2,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	10,44
Mg, мг	18,62
Р, мг	120,05
Fe, мг	1,92
К, мг	230,34
І, мкг	4,32
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жа-рочном шкафу при температуре 250 -280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 35

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)**

Номер рецептуры: **ТК № 35**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	71,090	60,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,000	12,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,700	16,700
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,000	7,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,000	2,000
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,60	В1, мг	0,06	Са, мг	12,20
Жиры, г	11,25	С, мг	0,00	Mg, мг	18,64
Углеводы, г	10,18	А, мг	0,01	Р, мг	120,27
Энергетическая ценность, ккал	192,18	Е, мг	0,38	Fe, мг	1,92
		Д, мкг	0,03	К, мг	230,14
		В2, мг	0,07	І, мкг	4,32
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки, или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели). Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 град.до готовности (12-15 мин.).

При приготовлении котлет в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 35

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **ТК № 35**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	70,000	59,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,000	12,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,700	16,700
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,000	7,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,000	2,000
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,33	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	6,58	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	18,63	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	118,34	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки, или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели). Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 град.до готовности (12-15 мин.).

При приготовлении котлет в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 305Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)**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
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	84,510	60,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,600	12,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,200	18,200
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,800	2,800
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,000	7,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,200	4,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,230	0,230
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,46
Жиры, г	12,37
Углеводы, г	10,49
Энергетическая ценность, ккал	207,03

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	1,82
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,09

Са, мг	12,07
Mg, мг	20,12
Р, мг	126,38
Fe, мг	2,03
К, мг	248,18
І, мкг	4,32
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон на сковороде, разогретой до 130-140° С, и доводят до готовности в жарочном шкафу с температурой 250-280° С.

При приготовлении котлет в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 57

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ**

Номер рецептуры: **ТК № 57**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	41,962	40,380
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	18,670	14,000
с 01.09 по 31.12	17,500	14,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,670	5,600
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,000	7,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.075 шт.	3,019
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,000	8,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,000	2,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,13	В1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	4,91	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,92	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	76,55	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:

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С. Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 60-65° С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 41

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РЫБНАЯ**

Номер рецептуры: **ТК № 41**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	48,010	46,200
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,600	9,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,200	18,200
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,000	7,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,600	5,600
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,96	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,10	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	19,27	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	120,62	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, запекают на противне или сковороде в течение 15-20 мин в жарочном шкафу или пароконвектомате.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 9

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **ТК № 9**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,600	3,600
САХАР ПЕСОК	6,700	6,700
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100,000	100,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,17	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,48	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	13,02	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	55,25	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				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

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 332Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ (аллергики)**Номер рецептуры: **332**Наименование сборника рецептов: **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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	33,800	33,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,000	2,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,600	2,600
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	19,600	14,700
с 01.09 по 31.12	18,380	14,700
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,500	14,700
ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СЛАДКИЙ	19,600	14,700
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,000	6,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	5,200	5,200
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,41
Жиры, г	7,60
Углеводы, г	26,91
Энергетическая ценность, ккал	194,54

В1, мг	0,09
С, мг	13,55
А, мг	0,37
Е, мг	3,22
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,04

Са, мг	25,71
Mg, мг	15,38
Р, мг	48,44
Fe, мг	1,12
К, мг	165,00
І, мкг	2,14
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут 6 л воды) в течение 20-30 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование 5-7 мин. Отварные макароны соединяют с подготовленными овощами и перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 309Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**Номер рецептуры: **309**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		141,000
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	49,350	49,350
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,000	1,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	296,100	296,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,000	2,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,91
Жиры, г	2,71
Углеводы, г	35,09
Энергетическая ценность, ккал	186,84

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№ 24

Наименование изделия: МАНДАРИН СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: ТК№ 24

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАНДАРИН	136,000	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,96	В1, мг	0,10	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,24	С, мг	0,00	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	9,00	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	45,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мандарины моют, очищают от кожицы..

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 400

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ**

Номер рецептуры: **400**

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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	211,000	211,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,79
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	13,07
Энергетическая ценность, ккал	90,76

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 252Наименование изделия: **МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики)**Номер рецептуры: **252**Наименование сборника рецептов: **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 (ЗАД, ЧАСТЬ)	134,400	113,400
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	3,730	2,800
с 01.09 по 31.12	3,500	2,800
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,400	2,800
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	17,50
Жиры, г	11,76
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	177,80

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,42
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	21,00
Mg, мг	22,40
Р, мг	128,80
Fe, мг	1,40
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

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 252Наименование изделия: **МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики)**Номер рецептуры: **252**Наименование сборника рецептов: **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 (ЗАД, ЧАСТЬ)	170,600	144,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	4,270	3,200
с 01.09 по 31.12	4,000	3,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,800	3,200
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	26,06
Жиры, г	22,36
Углеводы, г	0,46
Энергетическая ценность, ккал	306,86

В1, мг	0,06
С, мг	0,19
А, мг	0,06
Е, мг	0,85
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,15

Са, мг	13,38
Mg, мг	26,85
Р, мг	219,83
Fe, мг	3,17
К, мг	481,44
I, мкг	10,63
F, мг	0,07
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 257Наименование изделия: **МЯСО ТУШЕНОЕ (аллергики)**Номер рецептуры: **257**Наименование сборника рецептов: **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 (ЗАД, ЧАСТЬ)	94,790	80,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	4,000	3,000
с 01.09 по 31.12	3,750	3,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,600	3,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	3,000	3,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,000	3,000
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		20,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,000	6,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,200	0,200
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,000	1,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	1,330	1,000
с 01.09 по 31.12	1,250	1,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,200	0,200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,000	5,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
САХАР ПЕСОК	0,200	0,200
Выход: 50/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	15,17
Жиры, г	16,55
Углеводы, г	4,36
Энергетическая ценность, ккал	227,12

В1, мг	0,05
С, мг	1,11
А, мг	0,10
Е, мг	2,31
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,09

Са, мг	11,31
Mg, мг	18,77
Р, мг	130,35
Fe, мг	1,96
К, мг	323,08
І, мкг	6,58
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанные кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают по 10-15 мин. Обжаренные куски мяса тушат с добавлением бульона или воды, обжаренных овощей и томатной пасты 2-2,5 часа. На бульоне, полученном после тушения, приготавливают соус. Готовое мясо заливают соусом и доводят до кипения.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, муку, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 59

Наименование изделия: **НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 59**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	24,000	24,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162,500	162,500
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	6,58
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,47
Углеводы, г	0,02	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	87,53	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,49
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Упаковку обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, разливают в стаканы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 36

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **ТК № 36**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	219,400	219,400
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
КЛЮКВА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ	15,000	15,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,05	В1, мг	0,00	Са, мг	9,01
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,97
Углеводы, г	14,54	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	57,94	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,87
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Клюкву, протертую с сахаром разводят горячей водой и доводят до кипения, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают и охлаждают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 13

Наименование изделия: НАПИТОК ИЗ КУРАГИ

Номер рецептуры: ТК № 13

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРАГА	20,000	20,000
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180,000	180,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,66	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,27	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	19,05	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	93,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят, плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают в течение 25—30 мин. Затем добавляют сахар и размешивают до полного его растворения, доводят до кипения.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 441

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (аллергики)**

Номер рецептуры: **441**

Наименование сборника рецептов: **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
ШИПОВНИК СУХОЙ	25,000	25,000
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180,000	180,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,82
Жиры, г	0,34
Углеводы, г	21,40
Энергетическая ценность, ккал	107,57

В1, мг	0,02
С, мг	100,00
А, мг	0,20
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	20,97
Mg, мг	5,45
Р, мг	3,83
Fe, мг	0,68
К, мг	13,34
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин., добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 441

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (аллергики)**

Номер рецептуры: **441**

Наименование сборника рецептов: **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
ШИПОВНИК СУХОЙ	25,000	25,000
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200,000	200,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,82
Жиры, г	0,34
Углеводы, г	21,40
Энергетическая ценность, ккал	107,57

В1, мг	0,02
С, мг	100,00
А, мг	0,20
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	21,78
Mg, мг	5,63
Р, мг	3,83
Fe, мг	0,68
К, мг	13,40
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин., добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 317Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**Номер рецептуры: **317**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	40,510	30,380
с 01.09 по 31.12	37,980	30,380
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	44,370	28,840
с 01.03 по 31.07	48,070	28,840
с 01.08 по 31.08	36,050	28,840
с 01.09 по 31.10	38,450	28,840
с 01.11 по 31.12	41,200	28,840
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	21,541	14,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43,750	35,000
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) №326		48,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,800	23,800
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,600	2,600
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,600	2,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,800	23,800
САХАР ПЕСОК	0,500	0,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ	20,000	15,000
Выход: 140		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,11
Жиры, г	2,92
Углеводы, г	13,19
Энергетическая ценность, ккал	92,26

В1, мг	0,10
С, мг	24,90
А, мг	0,67
Е, мг	0,57
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,10

Са, мг	63,49
Mg, мг	28,94
Р, мг	69,87
Fe, мг	1,16
К, мг	366,10
І, мкг	6,64
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту - квадратиками. Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным №326, добавляют 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. Вместо горошка консервированного можно использовать горошек зеленый быстрозамороженный массой нетто 109 г или кукурузу свежую в початках молочно-восковой спелости массой нетто 303 г на 1000 г выхода гарнира.

Соус молочный (для подачи к блюду) №326

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 337

Наименование изделия: **ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ (КАБАЧКИ) С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **337**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования СПб**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАБАЧКИ	232,000	174,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,000	1,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,500	1,500
Выход: 135		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,02
Жиры, г	1,70
Углеводы, г	7,77
Энергетическая ценность, ккал	51,39

В1, мг	0,04
С, мг	10,44
А, мг	0,02
Е, мг	0,03
Д, мкг	0,02
В2, мг	0,04

Са, мг	26,95
Mg, мг	14,29
Р, мг	19,70
Fe, мг	0,03
К, мг	414,44
І, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Овощи нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в воде (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды) с добавлением части (50%) масла сливочного.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 62

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 62**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	50,520	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,02	Са, мг	11,50
Жиры, г	0,05	С, мг	5,00	Mg, мг	7,00
Углеводы, г	1,25	А, мг	0,01	Р, мг	21,00
Энергетическая ценность, ккал	7,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	70,50
		В2, мг	0,02	І, мкг	1,50
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 25

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

Номер рецептуры: ТК № 25

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,24	В1, мг	0,01	Са, мг	6,90
Жиры, г	0,03	С, мг	1,50	Mg, мг	4,20
Углеводы, г	0,51	А, мг	0,00	Р, мг	7,20
Энергетическая ценность, ккал	3,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,18
		Д, мкг	0,00	К, мг	42,30
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы моют, удаляют плодоножки. нарезают на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 25

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

Номер рецептуры: ТК № 25

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,01	Са, мг	11,50
Жиры, г	0,05	С, мг	2,50	Mg, мг	7,00
Углеводы, г	0,85	А, мг	0,00	Р, мг	12,00
Энергетическая ценность, ккал	6,50	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	70,50
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы моют, удаляют плодоножки. нарезают на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 43

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУКАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 43**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2 шт.	80,500
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80,000	80,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10,000	10,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,263	5,263
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,24	В1, мг	0,08	Са, мг	122,39
Жиры, г	15,26	С, мг	0,42	Mg, мг	18,19
Углеводы, г	11,08	А, мг	0,19	Р, мг	190,00
Энергетическая ценность, ккал	235,09	Е, мг	1,73	Fe, мг	1,78
		Д, мкг	1,85	К, мг	242,52
		В2, мг	0,34	І, мкг	23,45
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

К обработанным в соответствии с санитарными правилами яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают. Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 мин, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 17

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 17**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2 шт.	80,500
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	70,000	70,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,670	6,670
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10,000	10,000
Выход: 170		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,96	В1, мг	0,08	Са, мг	112,33
Жиры, г	16,15	С, мг	0,36	Mg, мг	17,07
Углеводы, г	10,63	А, мг	0,20	Р, мг	183,02
Энергетическая ценность, ккал	240,06	Е, мг	1,76	Fe, мг	1,78
		Д, мкг	1,87	К, мг	228,13
		В2, мг	0,34	І, мкг	22,55
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. Яйца и молоко смешивают с мукой, добавляют соль и взбивают. Сладкий перец, нарезанный мелкими кубиками, слегка припускают, заливают омлетной смесью слоем 1,5-2 см и запекают в пароконвектомате до готовности (в течение 10-15 мин) запекают на противне или сковороде слоем толщиной не более 2,5 см. Омлет готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 34

Наименование изделия: ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ (ПОРЦИОННО)

Номер рецептуры: ТК № 34

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ	66,670	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,63	В1, мг	0,03	Са, мг	3,60
Жиры, г	0,05	С, мг	40,00	Mg, мг	3,15
Углеводы, г	2,38	А, мг	0,13	Р, мг	7,20
Энергетическая ценность, ккал	12,61	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,23
		Д, мкг	0,00	К, мг	81,50
		В2, мг	0,04	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Перец моют, очищают от плодоножки и порционируют.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 256Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (аллергики)**Номер рецептуры: **256**Наименование сборника рецептов: **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
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	118,280	110,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,200	7,200
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		20,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,000	6,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	0,200	0,200
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,000	1,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	1,330	1,000
с 01.09 по 31.12	1,250	1,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,200	0,200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,000	5,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	1,000	1,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
САХАР ПЕСОК	0,200	0,200
Выход: 60/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	19,49
Жиры, г	10,88
Углеводы, г	1,94
Энергетическая ценность, ккал	207,61

В1, мг	0,22
С, мг	15,45
А, мг	6,95
Е, мг	2,13
Д, мкг	0,11
В2, мг	1,71

Са, мг	11,63
Mg, мг	18,69
Р, мг	282,02
Fe, мг	6,31
К, мг	353,15
І, мкг	7,46
F, мг	0,20
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, муку, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 256Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (аллергики)**Номер рецептуры: **256**Наименование сборника рецептов: **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
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	118,280	110,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,600	8,600
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		40,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,000	12,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,400	0,400
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,000	2,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	2,670	2,000
с 01.09 по 31.12	2,500	2,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,400	0,400
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,200	4,200
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,400	0,400
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
САХАР ПЕСОК	0,400	0,400
Выход: 80/40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	19,58
Жиры, г	11,65
Углеводы, г	2,77
Энергетическая ценность, ккал	217,91

B1, мг	0,22
C, мг	15,34
A, мг	6,98
E, мг	1,99
D, мкг	0,13
B2, мг	1,71

Ca, мг	13,23
Mg, мг	18,94
P, мг	283,23
Fe, мг	6,32
K, мг	349,97
I, мкг	7,45
F, мг	0,20
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, муку, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№018

Наименование изделия: ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)

Номер рецептуры: ТК№018

Наименование сборника рецептов: ТК№018

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,59	В1, мг	0,05	Са, мг	11,70
Жиры, г	4,56	С, мг	0,00	Mg, мг	13,50
Углеводы, г	35,45	А, мг	0,00	Р, мг	37,80
Энергетическая ценность, ккал	197,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,63
		Д, мкг	0,00	К, мг	63,00
		В2, мг	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 16

Наименование изделия: ПЕЧЕНЬЕ

Номер рецептуры: ТК № 16

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,85	В1, мг	0,03	Са, мг	6,50
Жиры, г	2,35	С, мг	0,00	Mg, мг	7,50
Углеводы, г	18,28	А, мг	0,00	Р, мг	21,00
Энергетическая ценность, ккал	101,75	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,35
		Д, мкг	0,00	К, мг	31,50
		В2, мг	0,02	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ (аллергики)**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептов: **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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,840	0,840
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,360	0,360
САХАР ПЕСОК	1,800	1,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,360	0,360
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сухие	1,000	1,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,200	1,200
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,380	0,360
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,240	0,240
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,920	1,920
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,480	6,480
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,500	32,400
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,00
Жиры, г	7,36
Углеводы, г	24,46
Энергетическая ценность, ккал	180,20

В1, мг	0,06
С, мг	6,05
А, мг	0,02
Е, мг	1,40
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,04

Са, мг	23,28
Mg, мг	10,08
Р, мг	38,40
Fe, мг	0,64
К, мг	107,66
І, мкг	1,48
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем тушат.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451

Наименование изделия: ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

Номер рецептуры: 451

Наименование сборника рецептов: 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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,840	0,840
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,360	0,360
САХАР ПЕСОК	1,800	1,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,360	0,360
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сухенные	0,750	0,750
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,052 шт.	2,093
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,200	1,200
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,380	0,360
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,026 шт.	1,047
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,240	0,240
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.058 шт.	2,335
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,920	1,920
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,640	2,640
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,480	6,480
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,300	24,300
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,500	32,400
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,28	В1, мг	0,04	Са, мг	24,67
Жиры, г	6,27	С, мг	6,05	Mg, мг	9,71
Углеводы, г	21,10	А, мг	0,03	Р, мг	41,37
Энергетическая ценность, ккал	156,04	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,70
		Д, мкг	0,16	К, мг	106,92
		В2, мг	0,05	I, мкг	2,49
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем тушат.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451Наименование изделия: **ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ (аллергики)**Номер рецептуры: **451**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	40,000	40,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,200	1,200
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	0,240	0,240
ЯБЛОКИ	61,820	54,400
САХАР ПЕСОК	5,400	5,400
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕННЫЕ	1,000	1,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,600	6,600
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,57
Жиры, г	4,97
Углеводы, г	44,03
Энергетическая ценность, ккал	240,26

В1, мг	0,07
С, мг	2,18
А, мг	0,02
Е, мг	0,55
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,04

Са, мг	16,62
Mg, мг	9,98
Р, мг	38,42
Fe, мг	1,47
К, мг	202,60
І, мкг	1,71
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 град. воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 град.и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 град. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают 1 раз.

Приготовление яблочного фарша: Свежие яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очищать от кожицы, соответственно увеличив массу брутто.

Дрожжевое тесто разделявают на шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш яблочный и защипывают края, придавая пирожку форму треугольника. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 град. 8-10 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451Наименование изделия: **ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ**Номер рецептуры: **451**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,400	25,400
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,200	1,200
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,240	0,240
ЯБЛОКИ	61,820	54,400
САХАР ПЕСОК	5,400	5,400
САХАР ПЕСОК	1,800	1,800
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,640	2,640
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сушеные	0,600	0,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,600	6,600
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,248
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,536
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,56
Жиры, г	3,32
Углеводы, г	30,24
Энергетическая ценность, ккал	166,31

В1, мг	0,05
С, мг	2,18
А, мг	0,02
Е, мг	0,57
Д, мкг	0,13
В2, мг	0,04

Са, мг	15,72
Mg, мг	8,50
Р, мг	34,56
Fe, мг	1,43
К, мг	193,18
І, мкг	2,27
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 град. воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 град.и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 град. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают 1 раз.

Приготовление яблочного фарша: Свежие яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные очищенные яблоки кубиком, выкладываем на противень, карамелизуем в конвекционной печи, пересыпают сахаром, запекают до готовности..

Дрожжевое тесто разделявают на шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш яблочный и зашиповывают края, придавая пирожку форму треугольника. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 град. 8-10 мин.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 267Наименование изделия: **ПЛОВ (аллергики)**Номер рецептуры: **267**Наименование сборника рецептов: **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 (ЗАД, ЧАСТЬ)	94,790	80,000
КРУПА РИСОВАЯ	41,400	41,400
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	62,400	46,800
с 01.09 по 31.12	58,500	46,800
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,500	11,700
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	13,500	13,500
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	17,99
Жиры, г	25,98
Углеводы, г	33,78
Энергетическая ценность, ккал	441,17

В1, мг	0,08
С, мг	1,41
А, мг	0,94
Е, мг	6,63
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,13

Са, мг	33,85
Mg, мг	50,19
Р, мг	205,73
Fe, мг	2,63
К, мг	416,28
І, мкг	9,03
F, мг	0,09
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Перебранный и промытый рис замачивают на 1,5-2 ч в подсоленной воде.

Мясо, нарезанное на куски массой 1-1,5 кг, обжаривают на растительном масле, нагретом до температуры 160-170° С, до образования поджаристой корочки, затем кладут нарезанный полукольцами обжаренный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, добавляют соль, воду (соотношение воды и риса 1:1), специи и тушат 15-20 мин. Ровным слоем по всей поверхности котла закладывают рис и варят до полного поглощения жидкости 40-45 мин. Затем рис перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 мин. За 25-30 мин до окончания тушения мяса с овощами добавляют подготовленную фасоль, предварительно замоченную в течение 5-8 ч.

Готовый плов аккуратно перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 27

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)

Номер рецептуры: ТК № 27

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	125,350	89,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,467	7,467
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,700	10,667
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	14,220	10,667
с 01.09 по 31.12	13,330	10,667
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,667	2,667
КРУПА РИСОВАЯ	44,444	44,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	20,68	В1, мг	0,09	Са, мг	20,09
Жиры, г	16,16	С, мг	1,12	Mg, мг	43,85
Углеводы, г	33,63	А, мг	0,23	Р, мг	214,63
Энергетическая ценность, ккал	362,77	Е, мг	3,46	Fe, мг	2,72
		Д, мкг	0,00	К, мг	423,32
		В2, мг	0,14	І, мкг	8,12
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), запекают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 27

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: ТК № 27

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	97,800	89,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,467	7,467
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,700	10,667
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	14,220	10,667
с 01.09 по 31.12	13,330	10,667
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,667	2,667
КРУПА РИСОВАЯ	44,444	44,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	19,12	В1, мг	0,10	Са, мг	25,34
Жиры, г	23,59	С, мг	1,76	Mg, мг	40,47
Углеводы, г	33,63	А, мг	0,29	Р, мг	204,40
Энергетическая ценность, ккал	423,21	Е, мг	3,64	Fe, мг	1,94
		Д, мкг	0,00	К, мг	280,03
		В2, мг	0,14	І, мкг	7,05
				F, мг	0,14
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), запекают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 42

Наименование изделия: ПРЯНИКИ

Номер рецептуры: ТК № 42

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,18	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	6,94	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,07	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	73,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пряники промышленного производства. Упаковку вскрывают, пряники укладывают на тарелку и подают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 34Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ**Номер рецептуры: **34**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	98,065	91,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,520	8,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	17,070	12,800
с 01.09 по 31.12	16,000	12,800
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	12,310	8,000
с 01.03 по 31.07	13,330	8,000
с 01.08 по 31.08	10,000	8,000
с 01.09 по 31.10	10,670	8,000
с 01.11 по 31.12	11,430	8,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,240	0,240
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,4 шт.	16,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	18,26
Жиры, г	7,53
Углеводы, г	2,88
Энергетическая ценность, ккал	172,15

B1, мг	0,21
C, мг	13,26
A, мг	6,00
E, мг	1,67
D, мкг	0,40
B2, мг	1,47

Ca, мг	24,44
Mg, мг	21,77
P, мг	269,15
Fe, мг	5,70
K, мг	360,67
I, мкг	10,25
F, мг	0,19
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями технологических нормативов и санитарными правилами. Печень размораживают, на воздухе при температуре 15-18 град. , укладывая в один ряд, промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком без жидкости от припускания дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляю размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу осторожно вводят взбитые в пену белки, аккуратно перемешивают, выкладывают в смазанные маслом формы запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град. Для приготовления морковно-картофельной массы морковь и картофель сортируют, удаляют загнившие, побитые или проросшие экземпляры, посторонние примеси, промывают в большом количестве воды, очищают и повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 мин. небольшими партиями с использованием дуршлагов и сеток. Сырые очищенные овощи варят и протирают в горячем виде.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 269Наименование изделия: **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**Номер рецептуры: **269**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,200	11,200
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,900	1,900
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,600	2,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,000	2,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,800	1,800
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10,600	10,600
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,100	0,100
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	41,151	39,600
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,500	7,500
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,4 шт.	16,100
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,50
Жиры, г	6,32
Углеводы, г	6,18
Энергетическая ценность, ккал	119,59

В1, мг	0,05
С, мг	0,28
А, мг	0,05
Е, мг	0,78
Д, мкг	0,42
В2, мг	0,10

Са, мг	42,79
Mg, мг	15,96
Р, мг	122,19
Fe, мг	0,63
К, мг	198,96
І, мкг	58,67
F, мг	0,26
Se, мг	0,01

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. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 330Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (аллергики)**Номер рецептуры: **330**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	123,080	80,000
с 01.03 по 31.07	133,330	80,000
с 01.08 по 31.08	100,000	80,000
с 01.09 по 31.10	106,670	80,000
с 01.11 по 31.12	114,290	80,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	51,330	38,500
с 01.09 по 31.12	48,130	38,500
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	35,900	28,700
БРЮКВА	24,600	18,900
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬКИЙ КОНСЕРВЫ	16,670	10,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,500	10,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,900	0,900
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ	13,330	10,000
Выход: 140		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,22
Жиры, г	4,43
Углеводы, г	19,11
Энергетическая ценность, ккал	130,09

В1, мг	0,13
С, мг	22,74
А, мг	0,81
Е, мг	0,64
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,12

Са, мг	43,71
Mg, мг	37,02
Р, мг	77,22
Fe, мг	1,52
К, мг	611,56
І, мкг	7,09
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 64

Наименование изделия: **ШОРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, РЕПА, КАПУСТА Б/К, БРЮКВА)**
(аллергики)

Номер рецептуры: **ТК № 64**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	135,380	88,000
с 01.03 по 31.07	146,670	88,000
с 01.08 по 31.08	110,000	88,000
с 01.09 по 31.10	117,330	88,000
с 01.11 по 31.12	125,710	88,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	20,000	15,000
с 01.09 по 31.12	18,750	15,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,750	15,000
БРЮКВА	19,455	15,000
РЕПА	20,270	15,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,100	9,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,000	10,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,38	В1, мг	0,09	Са, мг	24,34
Жиры, г	8,40	С, мг	10,04	Mg, мг	25,69
Углеводы, г	16,82	А, мг	0,34	Р, мг	59,42
Энергетическая ценность, ккал	152,83	Е, мг	0,41	Fe, мг	1,10
		Д, мкг	0,15	К, мг	559,17
		В2, мг	0,08	І, мкг	5,60
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 64

Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, РЕПА, КАПУСТА Б/К, БРЮКВА)**

Номер рецептуры: **ТК № 64**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	135,380	88,000
с 01.03 по 31.07	146,670	88,000
с 01.08 по 31.08	110,000	88,000
с 01.09 по 31.10	117,330	88,000
с 01.11 по 31.12	125,710	88,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	20,000	15,000
с 01.09 по 31.12	18,750	15,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,750	15,000
БРЮКВА	19,455	15,000
РЕПА	20,270	15,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,100	9,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,000	10,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,18	В1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	7,32	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	11,20	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	120,39	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:

Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 321Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (аллергики)**Номер рецептуры: **321**Наименование сборника рецептов: **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 до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	171,070	111,193
с 01.03 по 31.07	185,320	111,193
с 01.08 по 31.08	138,990	111,193
с 01.09 по 31.10	148,260	111,193
с 01.11 по 31.12	158,850	111,193
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,800	20,800
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,18
Жиры, г	4,44
Углеводы, г	17,62
Энергетическая ценность, ккал	119,33

В1, мг	0,10
С, мг	8,90
А, мг	0,02
Е, мг	0,22
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,08

Са, мг	12,69
Mg, мг	23,28
P, мг	59,07
Fe, мг	1,02
K, мг	632,43
I, мкг	5,56
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 град. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 322Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ (аллергики)**Номер рецептуры: **322**Наименование сборника рецептов: **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 до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	138,620	90,100
с 01.03 по 31.07	150,170	90,100
с 01.08 по 31.08	112,630	90,100
с 01.09 по 31.10	120,130	90,100
с 01.11 по 31.12	128,710	90,100
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	36,930	27,700
с 01.09 по 31.12	34,630	27,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,600	15,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,600	0,600
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,13
Жиры, г	4,39
Углеводы, г	16,14
Энергетическая ценность, ккал	112,99

В1, мг	0,10
С, мг	7,77
А, мг	0,57
Е, мг	0,37
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,08

Са, мг	23,96
Mg, мг	28,39
Р, мг	61,92
Fe, мг	1,09
К, мг	568,02
I, мкг	5,90
F, мг	0,05
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 горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема непрерывным помешиванием добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 322Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**Номер рецептуры: **322**Наименование сборника рецептов: **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 до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	138,620	90,100
с 01.03 по 31.07	150,170	90,100
с 01.08 по 31.08	112,630	90,100
с 01.09 по 31.10	120,130	90,100
с 01.11 по 31.12	128,710	90,100
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	36,930	27,700
с 01.09 по 31.12	34,630	27,700
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,600	15,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,000	4,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,600	0,600
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,57
Жиры, г	4,77
Углеводы, г	16,87
Энергетическая ценность, ккал	121,16

В1, мг	0,11
С, мг	7,85
А, мг	0,57
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,08

Са, мг	39,14
Mg, мг	29,99
Р, мг	73,00
Fe, мг	1,11
К, мг	590,60
I, мкг	7,30
F, мг	0,05
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 горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема непрерывным помешиванием добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 321Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**Номер рецептуры: **321**Наименование сборника рецептов: **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 до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	171,070	111,193
с 01.03 по 31.07	185,320	111,193
с 01.08 по 31.08	138,990	111,193
с 01.09 по 31.10	148,260	111,193
с 01.11 по 31.12	158,850	111,193
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,800	20,800
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,000	2,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,72
Жиры, г	2,52
Углеводы, г	17,00
Энергетическая ценность, ккал	101,81

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 град. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 309Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергии)**Номер рецептуры: **309**Наименование сборника рецептов: **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)	72,350	51,370
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,286	2,286
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	176,920	115,000
с 01.03 по 31.07	191,670	115,000
с 01.08 по 31.08	143,750	115,000
с 01.09 по 31.10	153,330	115,000
с 01.11 по 31.12	164,290	115,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	20,000	15,000
с 01.09 по 31.12	18,750	15,000
РЕПА	20,270	15,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,429	3,429
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,860	15,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,571	4,571
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,286	2,286
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,98
Жиры, г	12,05
Углеводы, г	22,57
Энергетическая ценность, ккал	251,26

В1, мг	0,17
С, мг	10,72
А, мг	0,31
Е, мг	3,15
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,15

Са, мг	27,78
Mg, мг	43,03
Р, мг	161,69
Fe, мг	2,61
К, мг	924,63
I, мкг	10,99
F, мг	0,06
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый, репу, корень петрушки) нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь, томатную пасту пассеруют. Картофель тушат. Репу предварительно бланшируют, потом тушат. Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 40-50 г, запекают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованную томатную пасту\ тушат 15-20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус томатный, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют подготовленные картофель, морковь, репу, петрушку, лук и тушат 15-20 мин.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 309Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **309**Наименование сборника рецептов: **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
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	52,687	51,370
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,286	2,286
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	176,920	115,000
с 01.03 по 31.07	191,670	115,000
с 01.08 по 31.08	143,750	115,000
с 01.09 по 31.10	153,330	115,000
с 01.11 по 31.12	164,290	115,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	20,000	15,000
с 01.09 по 31.12	18,750	15,000
РЕПА	20,270	15,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,429	3,429
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,860	15,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,571	4,571
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,286	2,286
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,48
Жиры, г	12,90
Углеводы, г	15,29
Энергетическая ценность, ккал	280,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,31
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	59,28
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:

Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый, репу, корень петрушки) нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь, томатную пасту пассеруют. Картофель тушат. Репу предварительно бланшируют, потом тушат. Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 40-50 г, запекают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованную томатную пасту\ тушат 15-20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус томатный, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют подготовленные картофель, морковь, репу, петрушку, лук и тушат 15-20 мин.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 73Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергики)**Номер рецептуры: **73**Наименование сборника рецептов: **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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,220	0,220
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	53,850	35,000
с 01.03 по 31.07	58,330	35,000
с 01.08 по 31.08	43,750	35,000
с 01.09 по 31.10	46,670	35,000
с 01.11 по 31.12	50,000	35,000
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12,060	10,800
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,800	1,800
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,570	7,200
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	35,550	30,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,950	0,900
Выход: 180/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,31
Жиры, г	6,57
Углеводы, г	6,35
Энергетическая ценность, ккал	109,92

В1, мг	0,04
С, мг	3,85
А, мг	0,01
Е, мг	1,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	18,24
Mg, мг	16,84
Р, мг	70,44
Fe, мг	1,11
К, мг	332,08
I, мкг	4,13
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения.

Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 73

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**Номер рецептуры: **73**Наименование сборника рецептов: **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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,000	2,000
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	53,850	35,000
с 01.03 по 31.07	58,330	35,000
с 01.08 по 31.08	43,750	35,000
с 01.09 по 31.10	46,670	35,000
с 01.11 по 31.12	50,000	35,000
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12,060	10,800
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,800	1,800
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,570	7,200
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	18,957	16,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,950	0,900
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	6,670	5,000
с 01.09 по 31.12	6,250	5,000
Выход: 180/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,99
Жиры, г	5,13
Углеводы, г	6,86
Энергетическая ценность, ккал	92,00

В1, мг	0,04
С, мг	3,96
А, мг	0,12
Е, мг	0,95
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	29,01
Mg, мг	16,76
Р, мг	55,46
Fe, мг	0,90
К, мг	302,05
I, мкг	3,82
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения.

Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 325Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ (аллергики)**Номер рецептуры: **325**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	36,000	36,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,000	1,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,700	4,700
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,47
Жиры, г	4,20
Углеводы, г	21,88
Энергетическая ценность, ккал	135,44

В1, мг	0,01
С, мг	0,00
А, мг	0,03
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	2,00
Mg, мг	12,68
Р, мг	40,70
Fe, мг	0,40
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 244

Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **244**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,612	13,612
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	44,454	42,778
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	29,040	21,778
с 01.09 по 31.12	27,220	21,778
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,240	2,722
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,438	0,438
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,000	2,000
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,85
Жиры, г	11,38
Углеводы, г	2,60
Энергетическая ценность, ккал	75,73

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:

Филе рыбы припускают до готовности. Овощи мелко шинкуют, заливают рыбным бульоном и припускают 10-15 минут до готовности. Филе соединяют с овощами и доводят до кипения. При отпуске на рыбу кладут готовые овощи. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 49

Наименование изделия: РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ

Номер рецептуры: ТК № 49

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЯЖЕНКА 2.5 % ЖИРНОСТИ	206,680	200,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,80	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	13,14	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	90,07	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 18

Наименование изделия: САЛАТ "ЛЕТНИЙ" (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, УКРОП, ПЕТРУШКА)

Номер рецептуры: ТК № 18

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	20,210	20,000
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ	20,500	15,429
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	14,870	14,714
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,500	2,500
ЛУК ЗЕЛЕНый	0,180	0,143
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,300	0,286
УКРОП	0,390	0,286
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,52	В1, мг	0,03	Ca, мг	20,98
Жиры, г	2,55	С, мг	20,98	Mg, мг	16,14
Углеводы, г	1,79	А, мг	0,03	P, мг	29,87
Энергетическая ценность, ккал	32,70	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,64
		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:

Огурцы, помидоры, перец тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают, овощи нарезают тонкими ломтиками.

Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарубленной зеленью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 40

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ

Номер рецептуры: 40

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
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	43,500	43,500
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	6,250	5,000
САХАР ПЕСОК	2,500	2,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,85	В1, мг	0,01	Ca, мг	25,93
Жиры, г	3,05	С, мг	14,55	Mg, мг	7,86
Углеводы, г	3,97	А, мг	0,02	P, мг	14,85
Энергетическая ценность, ккал	47,96	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,31
		Д, мкг	0,00	K, мг	143,53
		В2, мг	0,02	I, мкг	1,31
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 41

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ**

Номер рецептуры: **41**

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
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	64,670	48,500
с 01.09 по 31.12	60,630	48,500
САХАР ПЕСОК	2,500	2,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,89
Жиры, г	2,00
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	59,56

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную сырую морковь отваривают, нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и отпускают.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 20

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **20**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	50,010	49,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,250	0,250
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,39
Жиры, г	1,05
Углеводы, г	1,21
Энергетическая ценность, ккал	15,78

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:

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 23

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ**Номер рецептуры: **23**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	40,410	40,000
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	14,380	11,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,55
Жиры, г	3,08
Углеводы, г	1,74
Энергетическая ценность, ккал	37,91

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:

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый или репчатый шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца 1/2—1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 55

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ

Номер рецептуры: ТК № 55

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	62,310	40,500
с 01.09 по 31.12	50,630	40,500
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ	11,600	10,900
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,500	2,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,13	В1, мг	0,01	Са, мг	108,32
Жиры, г	5,17	С, мг	1,70	Mg, мг	13,47
Углеводы, г	3,45	А, мг	0,03	Р, мг	86,58
Энергетическая ценность, ккал	73,42	Е, мг	1,11	Fe, мг	0,58
		Д, мкг	0,00	К, мг	127,54
		В2, мг	0,06	І, мкг	2,84
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают соломкой и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 26

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА (аллергики)**

Номер рецептуры: **ТК № 26**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	78,770	51,200
с 01.09 по 31.12	64,000	51,200
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	48,460	31,500
с 01.03 по 31.07	52,500	31,500
с 01.08 по 31.08	39,380	31,500
с 01.09 по 31.10	42,000	31,500
с 01.11 по 31.12	45,000	31,500
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,600	7,200
с 01.09 по 31.12	9,000	7,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,640	8,100
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,500	4,500
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,900	0,900
САХАР ПЕСОК	1,170	1,170
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	35,550	30,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
УКРОП	1,220	0,900
Выход: 180/8/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,03	B1, мг	0,05	Ca, мг	36,56
Жиры, г	9,24	C, мг	5,55	Mg, мг	27,77
Углеводы, г	11,83	A, мг	0,15	P, мг	90,77
Энергетическая ценность, ккал	158,51	E, мг	2,24	Fe, мг	1,77
		D, мкг	0,00	K, мг	464,16
		B2, мг	0,09	I, мкг	8,00
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением растительного масла, затем добавляют воду. В кипящий бульон закладывают припущенные овощи (морковь и лук репчатый), варят 10 минут. Затем кладут свеклу, припущенную томатную пасту, варят до готовности. За 5 мин. до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения. 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 26

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА**

Номер рецептуры: **ТК № 26**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	78,770	51,200
с 01.09 по 31.12	64,000	51,200
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	48,460	31,500
с 01.03 по 31.07	52,500	31,500
с 01.08 по 31.08	39,380	31,500
с 01.09 по 31.10	42,000	31,500
с 01.11 по 31.12	45,000	31,500
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,600	7,200
с 01.09 по 31.12	9,000	7,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,640	8,100
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,500	4,500
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,900	0,900
САХАР ПЕСОК	1,170	1,170
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,000	12,000
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	20,498	17,300
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,000	2,000
УКРОП	1,220	0,900
Выход: 180/8/12		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,04	B1, мг	0,05	Ca, мг	49,99
Жиры, г	9,02	C, мг	5,57	Mg, мг	26,65
Углеводы, г	12,24	A, мг	0,16	P, мг	78,57
Энергетическая ценность, ккал	155,63	E, мг	2,17	Fe, мг	1,56
		D, мкг	0,00	K, мг	435,99
		B2, мг	0,08	I, мкг	8,17
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением растительного масла, затем добавляют воду. В кипящий бульон закладывают припущенные овощи (морковь и лук репчатый), варят 10 минут. Затем кладут свеклу, припущенную томатную пасту, варят до готовности. За 5 мин. до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения. 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.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ (аллергики)**

Номер рецептуры: **464**

Наименование сборника рецептов: **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	3598,700	3598,700
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	149,800	149,800
САХАР ПЕСОК	374,400	374,400
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	112,300	112,300
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	149,800	149,800
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	3,04 шт.	122,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	56,700	56,700
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сушеные	14,200	14,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1578,700	1578,700
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	30,400	30,400
Выход: 5060		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	410,07
Жиры, г	325,70
Углеводы, г	2 906,03
Энергетическая ценность, ккал	16 176,82

В1, мг	4,91
С, мг	0,00
А, мг	0,74
Е, мг	80,61
Д, мкг	4,38
В2, мг	1,82

Са, мг	937,90
Mg, мг	583,49
Р, мг	3 199,22
Fe, мг	38,24
К, мг	4 866,37
І, мкг	81,30
F, мг	0,80
Se, мг	1,15

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опорное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С. Изделия можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

При приготовлении изделий в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 464Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ (аллергики)**Номер рецептуры: **464**Наименование сборника рецептов: **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	41,900	41,900
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,846	1,846
САХАР ПЕСОК	9,000	9,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	1,850	1,846
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕННЫЕ	0,830	0,830
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,739	18,739
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	0,370	0,369
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,62
Жиры, г	6,69
Углеводы, г	39,10
Энергетическая ценность, ккал	234,93

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,02
E, мг	1,04
D, мкг	0,08
B2, мг	0,03

Ca, мг	10,31
Mg, мг	6,58
P, мг	35,16
Fe, мг	0,42
K, мг	54,50
I, мкг	0,66
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опорное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С. Изделия можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

Наименование сборника рецептов: **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	41,900	41,900
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,846	1,846
САХАР ПЕСОК	9,000	9,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,292	1,292
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,846	1,846
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,030 шт.	1,208
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сушеные	0,830	0,830
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,739	18,739
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,369	0,369
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,17
Жиры, г	4,19
Углеводы, г	45,06
Энергетическая ценность, ккал	182,59

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:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опорное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С. Изделия можно изготовлять в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77Наименование изделия: **СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ**Номер рецептуры: **77**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	53,850	35,000
с 01.03 по 31.07	58,330	35,000
с 01.08 по 31.08	43,750	35,000
с 01.09 по 31.10	46,670	35,000
с 01.11 по 31.12	50,000	35,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
СЕЛЬДЬ С/С ФИЛЕ	26,040	12,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,23
Жиры, г	3,42
Углеводы, г	5,54
Энергетическая ценность, ккал	65,87

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, картофель отваривают. Нарезанную сельдь укладывают на тарелки, гарнируют картофелем отварным, нарезанным кубиками и заправляют маслом растительным. Картофель к сельди можно подать горячим.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование изделия: **СОК (аллергики)**

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
СОК ФРУКТОВЫЙ ВОССТАНОВЛЕННЫЙ	200,000	200,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00	В1, мг	0,04	Са, мг	40,00
Жиры, г	0,00	С, мг	8,00	Mg, мг	20,00
Углеводы, г	25,40	А, мг	0,54	Р, мг	36,00
Энергетическая ценность, ккал	110,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	490,00
		В2, мг	0,08	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) № 442

Наименование изделия: **СОК (аллергики)**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептов: **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
СОК ФРУКТОВЫЙ ВОССТАНОВЛЕННЫЙ	200,000	200,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00	В1, мг	0,04	Са, мг	40,00
Жиры, г	0,00	С, мг	8,00	Mg, мг	20,00
Углеводы, г	25,40	А, мг	0,54	Р, мг	36,00
Энергетическая ценность, ккал	110,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	490,00
		В2, мг	0,08	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) № 442

Наименование изделия: **СОК**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептов: **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
СОК ФРУКТОВЫЙ ВОССТАНОВЛЕННЫЙ	180,000	180,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90	В1, мг	0,04	Са, мг	36,00
Жиры, г	0,00	С, мг	7,20	Mg, мг	18,00
Углеводы, г	22,86	А, мг	0,49	Р, мг	32,40
Энергетическая ценность, ккал	99,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,36
		Д, мкг	0,00	К, мг	441,00
		В2, мг	0,07	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.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 361Наименование изделия: **СОУС КЛЮКВЕННЫЙ**Номер рецептуры: **361**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
КЛЮКВА	33,330	20,000
САХАР ПЕСОК	3,000	3,000
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,900	0,900
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,000	27,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,23
Жиры, г	1,05
Углеводы, г	4,69
Энергетическая ценность, ккал	30,26

В1, мг	0,01
С, мг	16,00
А, мг	0,05
Е, мг	2,06
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	5,43
Mg, мг	5,65
Р, мг	2,24
Fe, мг	0,25
К, мг	38,91
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Клюкву перебирают, моют и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и ранее отжатый сок и, помешивая, быстро доводят до кипения. Готовый соус охлаждают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 56

Наименование изделия: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА (аллергики)

Номер рецептуры: ТК № 56

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,000	14,400
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	47,690	31,000
с 01.03 по 31.07	51,670	31,000
с 01.08 по 31.08	38,750	31,000
с 01.09 по 31.10	41,330	31,000
с 01.11 по 31.12	44,290	31,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,600	7,200
с 01.09 по 31.12	9,000	7,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,570	7,200
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	8,856	5,760
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,700	2,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	136,800	136,800
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	35,550	30,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
УКРОП	1,220	0,900
Выход: 180/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,64	В1, мг	0,05	Са, мг	26,00
Жиры, г	7,44	С, мг	6,09	Mg, мг	20,10
Углеводы, г	7,04	А, мг	0,15	Р, мг	76,86
Энергетическая ценность, ккал	121,92	Е, мг	1,47	Fe, мг	1,25
		Д, мкг	0,00	К, мг	336,68
		В2, мг	0,08	І, мкг	4,72
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль, сметану.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 56

Наименование изделия: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА

Номер рецептуры: ТК № 56

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,000	14,400
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	47,690	31,000
с 01.03 по 31.07	51,670	31,000
с 01.08 по 31.08	38,750	31,000
с 01.09 по 31.10	41,330	31,000
с 01.11 по 31.12	44,290	31,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,600	7,200
с 01.09 по 31.12	9,000	7,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,570	7,200
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	8,856	5,760
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,700	2,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	136,800	136,800
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,000	10,000
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	18,957	16,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,000	2,000
УКРОП	1,220	0,900
Выход: 180/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,37	В1, мг	0,05	Са, мг	37,86
Жиры, г	6,72	С, мг	6,10	Mg, мг	18,62
Углеводы, г	7,38	А, мг	0,16	Р, мг	61,74
Энергетическая ценность, ккал	112,29	Е, мг	1,39	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	302,09
		В2, мг	0,06	I, мкг	4,61
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль, сметану.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 39

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: ТК № 39

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	33,080	21,500
с 01.03 по 31.07	35,830	21,500
с 01.08 по 31.08	26,880	21,500
с 01.09 по 31.10	28,670	21,500
с 01.11 по 31.12	30,710	21,500
ГОРОХ ШЛИФОВАННЫЙ ЦЕЛЫЙ	12,600	12,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,500	6,300
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,400	7,800
с 01.09 по 31.12	9,750	7,800
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,800	1,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,800	109,800
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		20,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	38,090	31,995
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,000	2,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,950	0,900
Выход: 180/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,43	B1, мг	0,10	Ca, мг	30,36
Жиры, г	2,05	C, мг	2,67	Mg, мг	19,89
Углеводы, г	10,32	A, мг	0,16	P, мг	45,96
Энергетическая ценность, ккал	73,59	E, мг	2,00	Fe, мг	1,18
		D, мкг	0,00	K, мг	247,84
		B2, мг	0,05	I, мкг	2,30
				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.

Приготовление гренков: батон пшеничный очищают от корок, нарезают кубиками (10х10 см) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного)

Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10х10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **82**

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
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	49,230	32,000
с 01.03 по 31.07	53,330	32,000
с 01.08 по 31.08	40,000	32,000
с 01.09 по 31.10	42,670	32,000
с 01.11 по 31.12	45,710	32,000
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ - вермишель высш. сорт	7,600	7,600
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,130	7,600
с 01.09 по 31.12	9,500	7,600
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,050	7,600
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,900	1,900
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133,000	133,000
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	14,359	14,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,110	1,056
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,000	2,000
Выход: 190/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,16
Жиры, г	4,60
Углеводы, г	11,44
Энергетическая ценность, ккал	103,45

В1, мг	0,06
С, мг	3,74
А, мг	0,17
Е, мг	0,95
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	26,56
Mg, мг	17,93
Р, мг	55,45
Fe, мг	0,84
К, мг	259,98
І, мкг	3,05
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья-брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. Филе птицы отваривают, порционируют, припускают повторно в бульоне. При отпуске в тарелку супа кладут кусочек птицы и обработанную нашинкованную зелень петрушки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергики)**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептов: **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 до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	92,770	60,300
с 01.03 по 31.07	100,500	60,300
с 01.08 по 31.08	75,380	60,300
с 01.09 по 31.10	80,400	60,300
с 01.11 по 31.12	86,140	60,300
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	6,000	6,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,200	6,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,500	1,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,400	105,400
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	42,250	30,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,900	0,900
Выход: 170/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,82
Жиры, г	4,64
Углеводы, г	14,59
Энергетическая ценность, ккал	131,55

В1, мг	0,07
С, мг	5,72
А, мг	0,13
Е, мг	0,89
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	21,35
Mg, мг	23,89
Р, мг	91,41
Fe, мг	1,48
К, мг	486,45
І, мкг	5,75
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубиками, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают. В кипящую воду кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные овощи, макаронные изделия, соль и варят до готовности. Филе птицы отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергики)**

Номер рецептуры: **82**

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
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	49,230	32,000
с 01.03 по 31.07	53,330	32,000
с 01.08 по 31.08	40,000	32,000
с 01.09 по 31.10	42,670	32,000
с 01.11 по 31.12	45,710	32,000
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7,600	7,600
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,130	7,600
с 01.09 по 31.12	9,500	7,600
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,050	7,600
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,900	1,900
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133,000	133,000
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	42,250	30,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,110	1,056
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 190/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,50
Жиры, г	4,95
Углеводы, г	11,44
Энергетическая ценность, ккал	120,39

В1, мг	0,05
С, мг	3,64
А, мг	0,16
Е, мг	1,08
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	21,05
Mg, мг	19,34
Р, мг	79,53
Fe, мг	1,30
К, мг	334,99
І, мкг	4,48
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья-брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. Филе птицы отваривают, порционируют, припускают повторно в бульоне. При отпуске в тарелку супа кладут кусочек птицы и обработанную нашинкованную зелень петрушки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 50

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: ТК № 50

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	58,460	38,000
с 01.03 по 31.07	63,330	38,000
с 01.08 по 31.08	47,500	38,000
с 01.09 по 31.10	50,670	38,000
с 01.11 по 31.12	54,290	38,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,070	6,800
с 01.09 по 31.12	8,500	6,800
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,100	6,800
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,700	1,700
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,700	1,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119,000	119,000
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ		30,000
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	29,250	28,200
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.037 штг.	1,489
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,890	0,850
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,000	2,000
Выход: 170/30/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,04	В1, мг	0,04	Са, мг	22,06
Жиры, г	1,82	С, мг	4,27	Mg, мг	13,94
Углеводы, г	7,37	А, мг	0,16	Р, мг	29,91
Энергетическая ценность, ккал	50,31	Е, мг	0,84	Fe, мг	0,57
		Д, мкг	0,00	К, мг	263,56
		В2, мг	0,03	I, мкг	2,59
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Фрикадельки рыбные

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. Можно лук измельчить вместе с филе. Сформованные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне или воде до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 51

Наименование изделия: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**

Номер рецептуры: **ТК № 51**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	35,000	35,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,000	2,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,067	6,067
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,000	7,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,373	0,373
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	48,615	47,400
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,130
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,800	2,800
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,50	В1, мг	0,05	Са, мг	54,92
Жиры, г	15,47	С, мг	0,52	Mg, мг	14,54
Углеводы, г	5,92	А, мг	0,10	Р, мг	132,18
Энергетическая ценность, ккал	212,88	Е, мг	0,59	Fe, мг	1,18
		Д, мкг	0,51	К, мг	179,41
		В2, мг	0,16	I, мкг	10,11
				F, мг	0,06
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят добавляют молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Гарниры - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 46

Наименование изделия: СУФЛЕ РЫБНОЕ

Номер рецептуры: ТК № 46

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	64,862	62,417
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10,733	10,733
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,917	2,917
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,917	2,917
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,733	10,733
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,4 шт.	16,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,833	5,833
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,32	В1, мг	0,06	Са, мг	35,00
Жиры, г	9,46	С, мг	0,31	Mg, мг	20,16
Углеводы, г	2,66	А, мг	0,07	Р, мг	154,16
Энергетическая ценность, ккал	144,87	Е, мг	1,08	Fe, мг	0,67
		Д, мкг	0,48	К, мг	255,35
		В2, мг	0,10	I, мкг	88,49
				F, мг	0,41
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и реберных костей варят до готовности и измельчают дважды на мясорубке В полученную массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, раскладывают в смазанную сливочным маслом емкость и варят на пару 25-30 мин. Температура внутри изделия не ниже 80° С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 288Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ (аллергики)**Номер рецептуры: **288**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
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	71,090	60,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,500	10,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,000	14,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,670	3,920
СОУС ТОМАТНЫЙ С ЛУКОМ		25,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,500	4,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,900	16,900
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,000	5,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,500	0,500
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
Выход: 70/25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,43
Жиры, г	10,08
Углеводы, г	9,93
Энергетическая ценность, ккал	180,27

В1, мг	0,06
С, мг	1,26
А, мг	0,02
Е, мг	0,42
Д, мкг	0,01
В2, мг	0,07

Са, мг	14,15
Mg, мг	16,24
Р, мг	108,14
Fe, мг	1,67
К, мг	270,35
І, мкг	5,11
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Соус томатный с луком

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную томатную пасту, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения. Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 288Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ**Номер рецептуры: **288**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
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	59,628	53,667
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,500	10,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,000	14,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,670	3,920
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ		25,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,800	6,800
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,500	4,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,900	16,900
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,000	5,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,500	0,500
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,500	0,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,000	1,000
Выход: 70/25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,24
Жиры, г	10,09
Углеводы, г	9,34
Энергетическая ценность, ккал	176,00

В1, мг	0,04
С, мг	0,46
А, мг	0,01
Е, мг	0,35
Д, мкг	0,01
В2, мг	0,07

Са, мг	19,80
Mg, мг	13,66
Р, мг	99,53
Fe, мг	1,46
К, мг	217,79
I, мкг	4,86
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Соус сметанный с луком

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения. Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 14

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

Номер рецептуры: **ТК № 14**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,32	В1, мг	0,04	Са, мг	3,60
Жиры, г	0,17	С, мг	0,00	Mg, мг	3,80
Углеводы, г	8,48	А, мг	0,00	Р, мг	17,40
Энергетическая ценность, ккал	40,79	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	27,20
		В2, мг	0,01	І, мкг	1,12
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 4

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК № 4

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,66	В1, мг	0,04	Са, мг	4,50
Жиры, г	0,22	С, мг	0,00	Mg, мг	4,75
Углеводы, г	10,60	А, мг	0,00	Р, мг	21,75
Энергетическая ценность, ккал	50,99	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	34,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	1,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 37

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК № 37

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,99	В1, мг	0,05	Са, мг	5,40
Жиры, г	0,26	С, мг	0,00	Mg, мг	5,70
Углеводы, г	12,72	А, мг	0,00	Р, мг	26,10
Энергетическая ценность, ккал	61,19	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	40,80
		В2, мг	0,02	І, мкг	1,68
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **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
ЧАЙ - ЗАВАРКА №391		30,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,680	0,680
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,400	32,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000
ВАРЕНЬЕ	10,000	10,000
Выход: 180/10		

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	7,43
Mg, мг	2,16
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 №391

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

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **393**

Наименование сборника рецептов: **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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,656	0,656
ЛИМОН	11,667	7,000
САХАР ПЕСОК	7,720	7,720
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	195,577	195,577
Выход: 193/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	8,22
Энергетическая ценность, ккал	34,91

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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, добавляют сахар и доводят до кипения.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 61

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **ТК № 61**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,650	0,650
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100,000	100,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,000	68,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,94	В1, мг	0,03	Са, мг	107,76
Жиры, г	2,43	С, мг	0,55	Mg, мг	14,38
Углеводы, г	10,73	А, мг	0,02	Р, мг	76,82
Энергетическая ценность, ккал	77,16	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,56
		Д, мкг	0,00	К, мг	162,50
		В2, мг	0,12	I, мкг	9,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

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

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	1,000	1,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,400	194,400
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,19	В1, мг	0,00	Са, мг	12,52
Жиры, г	0,00	С, мг	0,04	Mg, мг	5,71
Углеводы, г	10,09	А, мг	0,00	Р, мг	7,42
Энергетическая ценность, ккал	41,11	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,74
		Д, мкг	0,00	К, мг	25,68
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

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

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	1,000	1,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,400	194,400
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
Выход: 180/6		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,19	В1, мг	0,00	Са, мг	12,52
Жиры, г	0,00	С, мг	0,04	Mg, мг	5,71
Углеводы, г	10,09	А, мг	0,00	Р, мг	7,42
Энергетическая ценность, ккал	41,11	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,74
		Д, мкг	0,00	К, мг	25,68
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

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

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	1,000	1,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	215,300	215,300
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,19	В1, мг	0,00	Са, мг	13,36
Жиры, г	0,00	С, мг	0,04	Mg, мг	5,90
Углеводы, г	10,09	А, мг	0,00	Р, мг	7,42
Энергетическая ценность, ккал	41,11	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,74
		Д, мкг	0,00	К, мг	25,75
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **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
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,680	0,680
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,400	194,400
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,14	В1, мг	0,00	Са, мг	11,02
Жиры, г	0,00	С, мг	0,03	Mg, мг	4,44
Углеводы, г	6,09	А, мг	0,00	Р, мг	5,04
Энергетическая ценность, ккал	24,86	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	17,62
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ, И , ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергик)**

Номер рецептуры: **67**

Наименование сборника рецептов: **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 до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	28,150	18,300
с 01.03 по 31.07	30,500	18,300
с 01.08 по 31.08	22,880	18,300
с 01.09 по 31.10	24,400	18,300
с 01.11 по 31.12	26,140	18,300
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	31,880	25,500
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,130	7,600
с 01.09 по 31.12	9,500	7,600
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,950	5,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,500	1,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,100	122,100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,460	0,460
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,950	0,900
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	35,550	30,000
Выход: 180/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,49
Жиры, г	9,63
Углеводы, г	5,30
Энергетическая ценность, ккал	134,12

В1, мг	0,04
С, мг	7,21
А, мг	0,17
Е, мг	2,41
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	28,58
Mg, мг	18,53
Р, мг	70,26
Fe, мг	1,22
К, мг	293,61
І, мкг	4,52
F, мг	0,03
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 припущенную томатную пасту. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском. Мясо говядины отваривают, порционируют и припускают вторично в бульоне. При отпуске в тарелку супа кладут кусочек мяса и посыпают мелко шинкованной обработанной зеленью петрушки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67

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

Номер рецептуры: **67**

Наименование сборника рецептов: **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 до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	28,150	18,300
с 01.03 по 31.07	30,500	18,300
с 01.08 по 31.08	22,880	18,300
с 01.09 по 31.10	24,400	18,300
с 01.11 по 31.12	26,140	18,300
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	31,880	25,500
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,130	7,600
с 01.09 по 31.12	9,500	7,600
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,950	5,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,500	1,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,100	122,100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,000	2,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,000	5,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,950	0,900
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	22,510	19,000
Выход: 180/15/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,63
Жиры, г	8,65
Углеводы, г	5,47
Энергетическая ценность, ккал	120,85

В1, мг	0,04
С, мг	7,22
А, мг	0,18
Е, мг	2,35
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	36,49
Mg, мг	17,22
Р, мг	57,15
Fe, мг	1,03
К, мг	263,34
І, мкг	4,18
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 припущенную томатную пасту. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

Мясо говядины отваривают, порционируют и припускают вторично в бульоне. При отпуске в тарелку супа кладут кусочек мяса и посыпают мелко шинкованной обработанной зеленью петрушки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 32

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ (аллергики)**

Номер рецептуры: **ТК № 32**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	113,640	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,02	Са, мг	14,40
Жиры, г	0,40	С, мг	4,00	Mg, мг	7,20
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,01	Р, мг	9,90
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,98
		Д, мкг	0,00	К, мг	278,00
		В2, мг	0,02	I, мкг	2,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 1

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры: **ТК № 1**

Наименование сборника рецептов: **Реестр ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	113,860	100,200
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,03	Са, мг	16,03
Жиры, г	0,40	С, мг	10,02	Mg, мг	8,02
Углеводы, г	9,82	А, мг	0,01	Р, мг	11,02
Энергетическая ценность, ккал	47,09	Е, мг	0,63	Fe, мг	2,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	278,56
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**

Номер рецептуры: **213**

Наименование сборника рецептов: **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.)	0,994 шт.	40,009
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,93	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	4,46	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,27	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	60,92	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				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.