

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 368

Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН**

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
АПЕЛЬСИН	141,790	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,86	В1, мг	0,04	Са, мг	32,30
Жиры, г	0,19	С, мг	57,00	Mg, мг	12,35
Углеводы, г	7,70	А, мг	0,01	Р, мг	21,85
Энергетическая ценность, ккал	40,85	Е, мг	0,21	Fe, мг	0,29
		Д, мкг	0,00	К, мг	187,15
		В2, мг	0,03	I, мкг	1,90
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 368

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры: **368**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАНАН	158,650	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,43	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,48	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	15,95	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	80,20	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:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 17

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: 17

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	0,97	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,43	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	7,72	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, порционируют

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 17

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: 17

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	1,30	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,58	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	10,29	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	52,40	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, порционируют

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)	56,872	48,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11,000	11,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,000	13,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,000	2,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,85
Жиры, г	9,68
Углеводы, г	6,10
Энергетическая ценность, ккал	150,78

В1, мг	0,04
С, мг	0,07
А, мг	0,01
Е, мг	0,31
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,06

Са, мг	19,68
Mg, мг	11,24
Р, мг	88,43
Fe, мг	1,16
К, мг	185,90
I, мкг	4,63
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 28

Наименование изделия:

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры:

28

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	32,310	21,000
с 01.09 по 31.12	26,250	21,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15,000	12,000
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	23,080	15,000
с 01.03 по 31.07	25,000	15,000
с 01.08 по 31.08	18,750	15,000
с 01.09 по 31.10	20,000	15,000
с 01.11 по 31.12	21,430	15,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,000	7,500
с 01.09 по 31.12	9,380	7,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,500	4,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	2,000	2,000
САХАР ПЕСОК	1,500	1,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	18,960	16,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,050	1,000
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,26	B1, мг	0,04	Ca, мг	33,09
Жиры, г	5,26	C, мг	6,01	Mg, мг	19,45
Углеводы, г	8,23	A, мг	0,19	P, мг	56,61
Энергетическая ценность, ккал	99,96	E, мг	1,12	Fe, мг	1,10
		D, мкг	0,00	K, мг	298,83
		B2, мг	0,06	I, мкг	5,15
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отвариваю, 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 томатной пастой 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.

Обработанную зелень шинкуют, кладут в тарелку при подаче.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 28

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

Номер рецептуры: **28**

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	32,310	21,000
с 01.09 по 31.12	26,250	21,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15,000	12,000
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	23,080	15,000
с 01.03 по 31.07	25,000	15,000
с 01.08 по 31.08	18,750	15,000
с 01.09 по 31.10	20,000	15,000
с 01.11 по 31.12	21,430	15,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,000	7,500
с 01.09 по 31.12	9,380	7,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,500	4,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000
САХАР ПЕСОК	1,500	1,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	18,960	16,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,050	1,000
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,21	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,26	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	7,91	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	88,39	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:

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 томатной пастой 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) № 479Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**Номер рецептуры: **479**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	23,000	23,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,850	0,850
САХАР ПЕСОК	2,240	2,240
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,530	0,530
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.112 шт.	4,508
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	4,590	4,590
ТВОРОГ 5 % ЖИРНОСТИ	7,080	7,080
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сушеные	0,600	0,600
ВАНИЛИН	0,020	0,020
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.017 шт.	0,684
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,57
Жиры, г	3,24
Углеводы, г	40,00
Энергетическая ценность, ккал	135,70

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,02
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:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формируют жгутики массой 47 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 477

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **477**

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	34,650	34,650
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,350	1,350
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сушеные	0,700	0,700
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,000	18,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,450	0,450
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	1,000	1,000
Выход: 45		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,37
Жиры, г	1,88
Углеводы, г	25,24
Энергетическая ценность, ккал	135,30

В1, мг	0,06
С, мг	0,09
А, мг	0,00
Е, мг	0,42
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	25,86
Mg, мг	7,62
Р, мг	43,67
Fe, мг	0,38
К, мг	74,37
І, мкг	2,19
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 53 г, 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) № 53

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

Номер рецептуры: **53**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	20,615	20,100
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,040	2,550
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	3,400	2,550
с 01.09 по 31.12	3,190	2,550
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,140	1,140
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		10,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,290	12,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,050	1,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.497 шт.	20,004
Выход: 150/20/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,50	В1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	2,91	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	14,00	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	132,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное куриное филе заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену, добавляют овощи, в конце варки соль.. Готовый бульон процеживают. Филе куриное порционируют, хранят в бульоне.

Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, шинкуют, кладут в тарелку при подаче..

Гренки из пшеничного хлеба
Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают ломтиками и подсушивают

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **7**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ДЖЕМ СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ	5,000	5,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,000	15,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,06	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,45	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	11,25	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	43,07	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:

Ломтик батона намазывают джемом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 59

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **59**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ	5,320	5,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,000	15,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,30	В1, мг	0,02	Са, мг	46,35
Жиры, г	1,65	С, мг	0,04	Mg, мг	4,45
Углеводы, г	7,71	А, мг	0,01	Р, мг	42,25
Энергетическая ценность, ккал	55,10	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,18
		Д, мкг	0,00	К, мг	18,80
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На кусочек батона кладут кусочек сыра.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 59

Наименование изделия: **БУТЕРБРОТ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **59**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ	5,320	5,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,000	15,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,30	В1, мг	0,02	Са, мг	46,35
Жиры, г	1,65	С, мг	0,04	Mg, мг	4,45
Углеводы, г	7,71	А, мг	0,01	Р, мг	42,25
Энергетическая ценность, ккал	55,10	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,18
		Д, мкг	0,00	К, мг	18,80
		В2, мг	0,02	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На кусочек батона кладут кусочек сыра.

Температура подачи не выше + 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 249Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**Номер рецептуры: **249**Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец.№741 сб.шк.2004г.)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,000	25,000
САХАР ПЕСОК	2,700	2,700
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,000	1,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.035 шт.	1,409
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сухие	0,320	0,320
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,000	10,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
ТВОРОГ 5 % ЖИРНОСТИ	20,000	20,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,800	0,800
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,800	0,800
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.043 шт.	1,731
САХАР ПЕСОК	3,800	3,800
ВАНИЛИН	0,002	0,002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,000	1,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.026 шт.	1,047
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	1,000	1,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,87
Жиры, г	4,99
Углеводы, г	25,11
Энергетическая ценность, ккал	173,17

В1, мг	0,04
С, мг	0,04
А, мг	0,04
Е, мг	0,54
Д, мкг	0,12
В2, мг	0,07

Са, мг	36,29
Mg, мг	8,26
Р, мг	64,09
Fe, мг	0,41
К, мг	63,38
І, мкг	1,26
F, мг	0,02
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 39 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным.

После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 град.С. 6-8 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 14

Наименование изделия: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	100,460	80,365
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	74,964	63,270
КРУПА РИСОВАЯ	7,247	7,153
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,010	11,765
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,482	1,482
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,4 шт.	16,100
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		18,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9,000	9,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,368	2,368
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,116	14,116
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,800	1,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,095	0,095
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,282	0,282
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	16,03	В1, мг	0,08	Ca, мг	60,17
Жиры, г	14,30	С, мг	15,26	Mg, мг	30,89
Углеводы, г	12,10	А, мг	0,06	P, мг	165,84
Энергетическая ценность, ккал	246,12	Е, мг	0,83	Fe, мг	2,67
		Д, мкг	0,37	K, мг	433,97
		В2, мг	0,15	I, мкг	11,65
				F, мг	0,05
				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 рубленый 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
Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 32

Наименование изделия: **ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **32**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	15,385	10,000
Выход: 10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,01	Са, мг	1,80
Жиры, г	0,02	С, мг	0,40	Mg, мг	1,89
Углеводы, г	0,63	А, мг	0,00	Р, мг	5,58
Энергетическая ценность, ккал	3,88	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,06
		Д, мкг	0,00	К, мг	9,90
		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 горошек как гарнир.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 48

Наименование изделия: ГРУША

Номер рецептуры: 48

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУША СВЕЖАЯ ПОЗДНИХ СРОКОВ	105,560	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38	В1, мг	0,04	Са, мг	19,00
Жиры, г	0,29	С, мг	9,50	Mg, мг	15,20
Углеводы, г	9,79	А, мг	0,10	Р, мг	32,30
Энергетическая ценность, ккал	44,65	Е, мг	1,43	Fe, мг	0,95
		Д, мкг	0,00	К, мг	344,85
		В2, мг	0,08	I, мкг	1,90
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**

Номер рецептуры: **12**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	116,129	108,000
КРУПА РИСОВАЯ	14,141	14,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	42,260	35,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,928	4,928
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,239 шт.	9,620
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,053 шт.	2,133
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,900	0,900
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,20	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	6,86	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	14,52	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	186,28	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:

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 град. 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 .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **6**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 5 % ЖИРНОСТИ	123,067	121,333
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
КРУПА МАННАЯ	8,667	8,667
САХАР ПЕСОК	9,000	9,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.154 шт.	6,199
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	3,470	3,467
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,600	7,600
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9,000	9,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	24,00	B1, мг	0,06	Ca, мг	185,29
Жиры, г	16,04	C, мг	0,25	Mg, мг	31,98
Углеводы, г	23,06	A, мг	0,07	P, мг	258,69
Энергетическая ценность, ккал	341,06	E, мг	1,80	Fe, мг	1,17
		D, мкг	0,14	K, мг	191,05
		B2, мг	0,27	I, мкг	2,05
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,03

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.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 274Наименование изделия: **ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ**Номер рецептуры: **274**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
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	36,967	31,200
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11,000	11,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,360	9,360
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	26,530	22,284
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,800	4,800
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,137 шт.	5,514
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,260	1,200
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,360	6,360
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,600	3,600
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,27
Жиры, г	13,95
Углеводы, г	11,18
Энергетическая ценность, ккал	203,46

В1, мг	0,05
С, мг	1,61
А, мг	0,02
Е, мг	3,88
Д, мкг	0,12
В2, мг	0,06

Са, мг	19,84
Mg, мг	17,02
Р, мг	95,18
Fe, мг	1,57
К, мг	189,20
І, мкг	4,02
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный припущенный лук и зелень, рубленные вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-270°C.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 55

Наименование изделия: **ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ**

Номер рецептуры: **55**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	41,671	40,100
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,333	8,333
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,167	9,167
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,130
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,980	2,500
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,000	15,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	3,500	3,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,18	В1, мг	0,07	Са, мг	32,34
Жиры, г	6,52	С, мг	0,31	Mg, мг	17,24
Углеводы, г	15,10	А, мг	0,04	Р, мг	131,17
Энергетическая ценность, ккал	163,60	Е, мг	2,25	Fe, мг	0,83
		Д, мкг	0,44	К, мг	208,25
		В2, мг	0,11	I, мкг	59,31
				F, мг	0,26
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют круглые лепешки, на середину кладут рубленые сваренные вкрутую яйца, смешанные с припущенным луком, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, панируют в муке, перекладывают на противень, смазанный маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 20

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

Номер рецептуры: **20**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВ,	186,000	180,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,10	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,50	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,10	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	73,00	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:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 34

Наименование изделия: **ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ**

Номер рецептуры: **34**

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	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Упаковку обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 34

Наименование изделия: **ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ**
Номер рецептуры: **34**
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	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 333

Наименование изделия: **КАБАЧКИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **333**

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	136,000	102,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,073	0,073
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) № 366		30,000
САХАР ПЕСОК	0,300	0,300
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,800	1,800
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,800	1,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,240	0,240
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,000	15,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,000	15,000
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,21
Жиры, г	2,14
Углеводы, г	6,77
Энергетическая ценность, ккал	51,66

В1, мг	0,03
С, мг	6,20
А, мг	0,02
Е, мг	0,04
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,04

Са, мг	31,20
Mg, мг	10,41
P, мг	23,70
Fe, мг	0,05
K, мг	267,22
I, мкг	1,38
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кабачки очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, добавляют сметанный соус, соль, тушат до готовности.

Соус молочный (для подачи к блюду) № 366

Подсушенную 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) № 19

Наименование изделия:КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры:19

Наименование сборника рецептов:РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2,250	2,250
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92,000	92,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65,000	65,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,95	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,56	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	11,29	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	70,59	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:

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) № 320

Наименование изделия: **КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **320**

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
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	163,636	85,091
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,073	0,073
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) № 366		30,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,800	1,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,240	0,240
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,000	15,000
САХАР ПЕСОК	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,000	15,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,800	1,800
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,69
Жиры, г	2,09
Углеводы, г	5,68
Энергетическая ценность, ккал	52,67

В1, мг	0,00
С, мг	24,51
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,24
Mg, мг	0,02
Р, мг	0,05
Fe, мг	0,00
К, мг	302,08
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают или разбирают на соцветия и отваривают в подсоленной воде до готовности, при отпуске поливают молочным соусом.

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) № 127Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ**Номер рецептуры: **127**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	121,540	79,000
с 01.03 по 31.07	131,670	79,000
с 01.08 по 31.08	98,750	79,000
с 01.09 по 31.10	105,330	79,000
с 01.11 по 31.12	112,860	79,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	31,900	31,900
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,000	77,000
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,05
Жиры, г	3,60
Углеводы, г	10,69
Энергетическая ценность, ккал	101,14

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:

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды), доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, картофель заливают горячим кипяченым молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут часть (50% нормы) масла и доводят до кипения. Отпускают со сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
2. Отвар из картофеля можно не использовать.
3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
4. 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.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 123

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

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	198,470	129,004
с 01.03 по 31.07	215,010	129,004
с 01.08 по 31.08	161,260	129,004
с 01.09 по 31.10	172,010	129,004
с 01.11 по 31.12	184,290	129,004
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,334	4,334
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,52
Жиры, г	3,97
Углеводы, г	20,43
Энергетическая ценность, ккал	117,80

В1, мг	0,01
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	23,51
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:

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 27

Наименование изделия:КАША "ДРУЖБА"

Номер рецептуры:27

Наименование сборника рецептов:РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	6,465	6,400
ПШЕНО	6,465	6,400
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,500	97,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,900	3,900
САХАР ПЕСОК	7,800	7,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,000	15,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,08	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,71	С, мг	1,50	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	21,09	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	141,70	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 пшениную крупу закладывают в кипящую воду, варят 10-15 минут, помешивая. затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар, варят до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, перемешивают

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 47

Наименование изделия: КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ

Номер рецептуры: 47

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	36,222	35,860
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	85,030	85,030
САХАР ПЕСОК	1,100	1,100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,100	0,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,630	3,630
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,44	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,04	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,97	А, мг	0,02	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	122,74	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 и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности, заправляют прокипяченным сливочным маслом..

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 50

Наименование изделия:КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры:50

Наименование сборника рецептов:РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	20,833	20,417
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,860	23,860
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	84,140	84,140
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,000	5,000
САХАР ПЕСОК	3,500	3,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,417	0,417
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,80	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	5,70	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	19,79	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	134,90	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, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. При подаче поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8

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

Номер рецептуры:8

Наименование сборника рецептов:РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	18,550	18,550
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	65,000	65,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,484	0,484
САХАР ПЕСОК	3,500	3,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,000	44,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,07	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	5,71	C, мг	0,84	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	17,58	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	145,89	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:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности, добавляют горячее молоко и варят до готовности, в конце варки добавляют сахар, соль. При подаче поливают растопленным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 45

Наименование изделия:КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры:45

Наименование сборника рецептов:РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ...АРТЕК,,	24,194	24,194
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	63,000	63,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,484	0,484
САХАР ПЕСОК	3,500	3,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,000	42,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,50	В1, мг	0,09	Са, мг	92,34
Жиры, г	5,84	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	22,30	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	143,04	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:

Подготовленную крупу варят в кипящей воде до полуготовности, добавляют горячее молоко , варят до готовности, в конце варки добавляют соль сахар.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 24

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **24**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	24,250	24,250
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	63,000	63,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
САХАР ПЕСОК	3,500	3,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,000	42,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,40	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	6,18	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	22,92	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	141,63	E, мг	0,00	Fe, мг	1,92
		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:

Подготовленную крупу закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, добавляют горячее молоко и варят до готовности, в конце варки добавляют соль, сахар.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия:КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры:1

Наименование сборника рецептов:РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	18,548	18,548
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76,140	76,140
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,484	0,484
САХАР ПЕСОК	3,500	3,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,860	32,860
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,07	B1, мг	0,03	Ca, мг	0,00
Жиры, г	5,72	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,29	A, мг	0,03	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	146,02	E, мг	0,00	Fe, мг	0,84
		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:

Подготовленную крупу закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, добавляют горячее молоко, в конце варки добавляют соль, сахар.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 435

Наименование изделия: **КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ**

Номер рецептуры: **435**

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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	155,280	150,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,20
Жиры, г	3,75
Углеводы, г	5,80
Энергетическая ценность, ккал	67,00

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

Са, мг	10,50
Mg, мг	6,00
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:

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

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 435

Наименование изделия: **КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ**

Номер рецептуры: **435**

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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	175,980	170,000
Выход: 170		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,70
Жиры, г	4,25
Углеводы, г	6,60
Энергетическая ценность, ккал	73,50

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

Са, мг	10,50
Mg, мг	6,00
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:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, кефир наливают в стакан или чашку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ**

Номер рецептуры: **3**

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

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	5,600	5,600
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	143,250	143,250
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,09	В1, мг	0,00	Са, мг	10,66
Жиры, г	0,06	С, мг	0,24	Mg, мг	2,96
Углеводы, г	25,42	А, мг	0,00	Р, мг	6,40
Энергетическая ценность, ккал	99,96	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,09
		Д, мкг	0,00	К, мг	22,88
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Варенье(50 % от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. В полученный отвар при помешивании вводят подготовленный крахмал, добавляют остальное варенье и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 52

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **52**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРАГА	15,000	15,000
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5,600	5,600
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165,000	165,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,77	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,05	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	18,45	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	77,85	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:

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 ч для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 22

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **22**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	23,636	20,800
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5,600	5,600
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147,800	147,800
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,09	В1, мг	0,01	Са, мг	11,14
Жиры, г	0,08	С, мг	0,83	Mg, мг	2,87
Углеводы, г	13,01	А, мг	0,00	Р, мг	5,94
Энергетическая ценность, ккал	53,58	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,41
		Д, мкг	0,00	К, мг	59,31
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,42
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
АПЕЛЬСИН	32,090	21,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125,000	125,000
САХАР ПЕСОК	9,000	9,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,18	В1, мг	0,01	Са, мг	11,81
Жиры, г	0,04	С, мг	5,16	Mg, мг	3,65
Углеводы, г	10,40	А, мг	0,00	Р, мг	4,46
Энергетическая ценность, ккал	43,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,05
		Д, мкг	0,00	К, мг	43,01
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,43
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Апельсины моют, очищают, , нарезают. Закладывают в горячий сироп, , доводят до кипения, прекращают нагрев, дают настояться.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 31

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

Номер рецептуры: 31

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	17,000	17,000
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153,000	153,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,09	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	13,18	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	51,56	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:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 18

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ КУРАГИ

Номер рецептуры: 18

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРАГА	17,000	17,000
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153,000	153,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
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	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				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) № 37

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ

Номер рецептуры: 37

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУША СВЕЖАЯ ПОЗДНИХ СРОКОВ	25,000	22,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,000	129,000
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,09	B1, мг	0,01	Ca, мг	9,41
Жиры, г	0,07	C, мг	0,90	Mg, мг	4,40
Углеводы, г	9,03	A, мг	0,02	P, мг	6,89
Энергетическая ценность, ккал	37,35	E, мг	0,34	Fe, мг	0,21
		D, мкг	0,00	K, мг	82,28
		B2, мг	0,02	I, мкг	0,45
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Груши свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. варят при слабом кипении не более 6-8 мин. и оставляют в сиропе до охлаждения.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порцио-нируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 15

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	24,432	21,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125,000	125,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,09	В1, мг	0,01	Са, мг	8,31
Жиры, г	0,09	С, мг	0,86	Mg, мг	2,68
Углеводы, г	9,79	А, мг	0,00	Р, мг	2,13
Энергетическая ценность, ккал	40,77	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д, мкг	0,00	К, мг	60,39
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,43
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды, варят на слабом огне не более 6-8 минут.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 282Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ**Номер рецептуры: **282**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)	47,393	40,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,000	10,000
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,000	6,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,333	3,333
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,700	11,700
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,07
Жиры, г	9,44
Углеводы, г	9,14
Энергетическая ценность, ккал	157,69

В1, мг	0,04
С, мг	0,06
А, мг	0,01
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,06

Са, мг	20,30
Mg, мг	15,07
Р, мг	94,24
Fe, мг	1,41
К, мг	177,00
І, мкг	3,93
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин).

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 256

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

Номер рецептуры: **256**

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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	31,175	30,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	15,150	11,364
с 01.09 по 31.12	14,210	11,364
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11,000	11,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,250	2,727
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.122 шт.	4,911
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,636	3,636
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,364	1,364
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,100	0,100
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,41
Жиры, г	3,35
Углеводы, г	4,03
Энергетическая ценность, ккал	57,96

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 рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 9

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 9

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,000	3,000
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75,000	75,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90,000	90,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,40	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	1,82	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	11,83	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	60,39	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) № 205

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **205**

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		88,000
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	26,000	26,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,540	1,540
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	184,800	184,800
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	13,330	10,000
с 01.09 по 31.12	12,500	10,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,378	7,040
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,160	6,160
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	6,400	6,400
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,29
Жиры, г	6,55
Углеводы, г	20,14
Энергетическая ценность, ккал	153,34

В1, мг	0,05
С, мг	1,59
А, мг	0,22
Е, мг	3,37
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	26,02
Mg, мг	12,88
Р, мг	34,18
Fe, мг	0,80
К, мг	118,93
І, мкг	1,65
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Овощи нарезают соломкой и припускают, добавляют томатную пасту и продолжают шприпускание 5-7 мин. Макароны отваривают (рец. №202), добавляют к ним подготовленные овощи и перемешивают.

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) № 51

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **51**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ		118,000
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	39,968	39,968
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,496	0,496
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,975	2,975
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ	11,700	11,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,76	В1, мг	0,05	Са, мг	90,14
Жиры, г	5,45	С, мг	0,03	Mg, мг	10,25
Углеводы, г	27,35	А, мг	0,03	Р, мг	89,28
Энергетическая ценность, ккал	186,34	Е, мг	0,91	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,04	К, мг	60,65
		В2, мг	0,05	І, мкг	0,60
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли). Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Посыпают тертым сыром перед подачей. Подают в горячем виде.

Макаронные изделия отварные с маслом

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли). Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Подают в горячем виде.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 48

Наименование изделия: **МАНДАРИН**

Номер рецептуры: **48**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАНДАРИН	128,380	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,76	В1, мг	0,06	Са, мг	33,25
Жиры, г	0,19	С, мг	36,10	Mg, мг	10,45
Углеводы, г	7,13	А, мг	0,01	Р, мг	16,15
Энергетическая ценность, ккал	36,10	Е, мг	0,19	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	147,25
		В2, мг	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,14
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 434

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

Номер рецептуры: **434**

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	189,000	189,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,58
Жиры, г	4,59
Углеводы, г	8,80
Энергетическая ценность, ккал	99,00

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 13

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **13**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ШИПОВНИК СУХОЙ	15,000	15,000
САХАР ПЕСОК	9,000	9,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,49	В1, мг	0,01	Са, мг	14,34
Жиры, г	0,20	С, мг	60,00	Mg, мг	3,65
Углеводы, г	15,74	А, мг	0,12	Р, мг	2,30
Энергетическая ценность, ккал	76,15	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,41
		Д, мкг	0,00	К, мг	8,22
		В2, мг	0,04	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают^фят-ком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин/рі Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают. Температура подачи не выше 20 градС.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

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
ТЫКВА СВЕЖАЯ		
с 01.01 по 31.12	37,200	26,040
с 01.01 по 31.12	37,200	26,040
с 01.01 по 31.12	37,200	26,040
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
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	18,463	12,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,300	26,640
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) №326		41,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,500	20,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,984	5,984
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,200	4,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,500	20,500
САХАР ПЕСОК	0,410	0,410
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,328	0,328
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,40
Жиры, г	3,52
Углеводы, г	13,25
Энергетическая ценность, ккал	103,97

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 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 38

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **38**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	40,310	39,900
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,32	В1, мг	0,01	Са, мг	9,18
Жиры, г	0,04	С, мг	3,99	Mg, мг	5,59
Углеводы, г	1,00	А, мг	0,00	Р, мг	16,76
Энергетическая ценность, ккал	5,59	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	56,26
		В2, мг	0,02	I, мкг	1,20
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы вымыть, зачистить, нарезать на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 21

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ**

Номер рецептуры: **21**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	50,000	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,32	В1, мг	0,01	Са, мг	9,20
Жиры, г	0,04	С, мг	2,00	Mg, мг	5,60
Углеводы, г	0,68	А, мг	0,00	Р, мг	9,60
Энергетическая ценность, ккал	5,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,24
		Д, мкг	0,00	К, мг	56,40
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы вымыть, зачистить, нарезать на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	22,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,15	В1, мг	0,00	Са, мг	4,15
Жиры, г	0,00	С, мг	0,40	Mg, мг	2,50
Углеводы, г	0,35	А, мг	0,00	Р, мг	4,30
Энергетическая ценность, ккал	2,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	28,20
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола, удалить места соединения с плодоножкой. Порционировать.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 42

Наименование изделия: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1.518 шт.	61,100
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	40,000	40,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,000	6,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10,000	10,000
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,77	В1, мг	0,06	Са, мг	72,78
Жиры, г	16,73	С, мг	0,21	Mg, мг	11,82
Углеводы, г	9,15	А, мг	0,17	Р, мг	132,20
Энергетическая ценность, ккал	226,21	Е, мг	1,46	Fe, мг	1,37
		Д, мкг	1,51	К, мг	157,81
		В2, мг	0,25	I, мкг	15,97
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил яйца и молоко смешивают с мукой добавляют соль и взбивают и запекают на противне или пароконвектомате слоем толщиной не более 2,5 см в течение 10-15 мин

Готовый омлет нарезают на порции При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 219

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **219**

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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1.563 шт.	62,911
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	55,000	55,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,250	6,250
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,118	6,118
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,765	0,765
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,02
Жиры, г	17,34
Углеводы, г	7,32
Энергетическая ценность, ккал	225,54

В1, мг	0,05
С, мг	0,29
А, мг	0,17
Е, мг	1,50
Д, мкг	1,55
В2, мг	0,28

Са, мг	90,20
Mg, мг	13,25
Р, мг	143,27
Fe, мг	1,40
К, мг	177,75
І, мкг	17,62
F, мг	0,02
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, 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. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 61

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **61**

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	32,328	32,328
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,310	4,310
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,000	7,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,078	1,078
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,88	В1, мг	0,05	Са, мг	75,33
Жиры, г	18,83	С, мг	0,17	Mg, мг	11,57
Углеводы, г	2,13	А, мг	0,22	Р, мг	149,38
Энергетическая ценность, ккал	221,60	Е, мг	1,85	Fe, мг	1,68
		Д, мкг	1,94	К, мг	161,70
		В2, мг	0,30	І, мкг	19,01
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 58

Наименование изделия: ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ

Номер рецептуры: 58

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ	53,332	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,50	В1, мг	0,03	Са, мг	2,88
Жиры, г	0,00	С, мг	40,00	Mg, мг	3,96
Углеводы, г	1,90	А, мг	0,10	Р, мг	5,76
Энергетическая ценность, ккал	10,09	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,36
		Д, мкг	0,00	К, мг	65,20
		В2, мг	0,03	I, мкг	1,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Перец моют, удаляют плодоножку с семенами,, порционируют.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451Наименование изделия: **ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ**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
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		26,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16,100	16,100
САХАР ПЕСОК	1,100	1,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,475	0,475
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,250	0,250
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сушеные	0,673	0,673
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,500	7,500
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,760	0,760
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		18,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	27,000	21,600
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,260	1,260
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.034 шт.	1,369
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,540	0,540
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,210	0,198
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,180	0,180
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	1,000	1,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,001 шт.	0,040
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,42
Жиры, г	3,49
Углеводы, г	13,52
Энергетическая ценность, ккал	95,35

В1, мг	0,03
С, мг	4,01
А, мг	0,00
Е, мг	1,23
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,03

Са, мг	15,13
Mg, мг	6,29
Р, мг	24,27
Fe, мг	0,41
К, мг	68,22
I, мкг	1,21
F, мг	0,00
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 31 г весом. 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 тушения, а также не охлажденную после тушения 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) № 33

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	63,590	62,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,000	6,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	30,670	23,000
с 01.09 по 31.12	28,750	23,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,240	17,000
КРУПА РИСОВАЯ	35,354	35,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,83	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	8,20	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	28,06	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	216,00	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:

Подготовленное филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные припущенные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 56

Наименование изделия: ПОМИДОР СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: 56

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	30,310	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,33	В1, мг	0,02	Са, мг	4,20
Жиры, г	0,06	С, мг	7,50	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	1,14	А, мг	0,05	Р, мг	7,80
Энергетическая ценность, ккал	7,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	87,00
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, удалить место соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 43

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **43**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	40,410	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,44	В1, мг	0,02	Са, мг	5,60
Жиры, г	0,08	С, мг	10,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	1,52	А, мг	0,07	Р, мг	10,40
Энергетическая ценность, ккал	9,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	116,00
		В2, мг	0,02	I, мкг	0,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 39

Наименование изделия: **ПРЯНИКИ**

Номер рецептуры: **39**

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	0,94	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	25,00	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	71,30	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:

Пряники вынимают из упаковки, аккуратно выкладывают на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 34

Наименование 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	77,419	72,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,800	9,600
с 01.09 по 31.12	12,000	9,600
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	9,230	6,000
с 01.03 по 31.07	10,000	6,000
с 01.08 по 31.08	7,500	6,000
с 01.09 по 31.10	8,000	6,000
с 01.11 по 31.12	8,570	6,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,600	6,600
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.174 шт.	7,004
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,10	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	6,54	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	6,10	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	132,00	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:

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, добавляют 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 и 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 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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	43,645	42,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20,000	20,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,728	8,728
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.298 шт.	11,995
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,182	2,182
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ) №329		16,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,000	12,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,080	2,080
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,800	4,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,400	2,400
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,128	0,128
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,60
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	23,00
Энергетическая ценность, ккал	119,00

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:

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 №329 и запекают 15-20 мин.

Соус молочный густой (для фарширования) №329

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Используют его для фаршированных блюд из птицы, дичи и т.д.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 330Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ**Номер рецептуры: **330**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	84,620	55,000
с 01.03 по 31.07	91,670	55,000
с 01.08 по 31.08	68,750	55,000
с 01.09 по 31.10	73,330	55,000
с 01.11 по 31.12	78,570	55,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	33,670	25,250
с 01.09 по 31.12	31,560	25,250
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	21,940	17,550
БРЮКВА	14,850	14,850
РЕПА	20,070	14,850
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	7,700	7,700
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,850	3,850
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,25
Жиры, г	2,53
Углеводы, г	13,26
Энергетическая ценность, ккал	94,78

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:

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) № 322Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**Номер рецептуры: **322**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	118,460	77,000
с 01.03 по 31.07	128,330	77,000
с 01.08 по 31.08	96,250	77,000
с 01.09 по 31.10	102,670	77,000
с 01.11 по 31.12	110,000	77,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	30,510	22,880
с 01.09 по 31.12	28,600	22,880
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,200	13,200
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,850	3,850
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,17
Жиры, г	3,72
Углеводы, г	14,34
Энергетическая ценность, ккал	100,14

В1, мг	0,09
С, мг	6,69
А, мг	0,48
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,07

Са, мг	32,94
Mg, мг	25,34
Р, мг	61,93
Fe, мг	0,93
К, мг	503,02
I, мкг	6,18
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 335Наименование изделия: **ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**Номер рецептуры: **335**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	153,850	100,000
с 01.03 по 31.07	166,670	100,000
с 01.08 по 31.08	125,000	100,000
с 01.09 по 31.10	133,330	100,000
с 01.11 по 31.12	142,860	100,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,600	16,867
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,667	3,667
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,44
Жиры, г	3,74
Углеводы, г	16,63
Энергетическая ценность, ккал	110,14

B1, мг	0,10
C, мг	8,09
A, мг	0,02
E, мг	0,00
D, мкг	0,06
B2, мг	0,08

Ca, мг	28,23
Mg, мг	22,69
P, мг	65,24
Fe, мг	0,94
K, мг	593,23
I, мкг	6,52
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 60

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **60**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	51,282	50,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	2,800	2,800
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	120,000	78,000
с 01.03 по 31.07	130,000	78,000
с 01.08 по 31.08	97,500	78,000
с 01.09 по 31.10	104,000	78,000
с 01.11 по 31.12	111,430	78,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	13,330	10,000
с 01.09 по 31.12	12,500	10,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,486	5,486
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,880	9,143
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	3,660	3,657
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,100	4,100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,28	В1, мг	0,13	Са, мг	24,34
Жиры, г	15,56	С, мг	8,15	Mg, мг	31,96
Углеводы, г	17,52	А, мг	0,25	Р, мг	131,61
Энергетическая ценность, ккал	255,74	Е, мг	3,03	Fe, мг	1,76
		Д, мкг	0,00	К, мг	629,08
		В2, мг	0,13	I, мкг	8,22
				F, мг	0,09
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе птицы, нарубленное на кусочки, слегка припускают, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют припущенную томатную пасту и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 344Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ**Номер рецептуры: **344**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	54,150	35,200
с 01.03 по 31.07	58,670	35,200
с 01.08 по 31.08	44,000	35,200
с 01.09 по 31.10	46,930	35,200
с 01.11 по 31.12	50,290	35,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,240	4,400
РЕПА	18,430	13,640
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	24,750	19,800
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,200	3,200
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		37,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,960	2,960
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,873	27,873
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13,000	13,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,093	0,093
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,183	0,183
ТЫКВА СВЕЖАЯ		
с 01.01 по 31.12	16,970	11,880
с 01.01 по 31.12	16,970	11,880
с 01.01 по 31.12	16,970	11,880
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,55
Жиры, г	4,54
Углеводы, г	9,93
Энергетическая ценность, ккал	89,90

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:

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, репа, лук репчатый припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.

Приготовление соуса: Пшеничную муку просеивают, подогревают на противне без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 30

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **30**

Наименование сборника рецептов: **РЕЕСТР ТК УСР 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	80,000	52,000
с 01.03 по 31.07	86,670	52,000
с 01.08 по 31.08	65,000	52,000
с 01.09 по 31.10	69,330	52,000
с 01.11 по 31.12	74,290	52,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,200	9,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114,000	114,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	28,436	24,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,000	5,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,050	1,000
Выход: 150/15/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,90	В1, мг	0,05	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,60	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,51	А, мг	0,12	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	112,06	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:

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют припущенные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, прокипяченную сметану. Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и вторично кипятят , хранят в бульоне не более 1 часа, кладут в тарелку при подаче. Обработанную зелень шинкуют и кладут в тарелку при подаче.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 245

Наименование изделия: **РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ**

Номер рецептуры: **245**

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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	78,977	76,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,730	2,291
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,327	0,327
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,909	10,909
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,56
Жиры, г	4,21
Углеводы, г	0,26
Энергетическая ценность, ккал	90,00

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 минут. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 62

Наименование изделия: РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ

Номер рецептуры: 62

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЯЖЕНКА 2.5 % ЖИРНОСТИ	186,010	180,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,10	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,50	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,10	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	72,00	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:

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

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

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	34,800	24,300
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	3,750	3,000
САХАР ПЕСОК	2,250	2,250
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	1,500	1,500
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,48
Жиры, г	1,52
Углеводы, г	3,08
Энергетическая ценность, ккал	28,66

В1, мг	0,00
С, мг	8,19
А, мг	0,01
Е, мг	0,66
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	14,71
Mg, мг	4,43
Р, мг	8,34
Fe, мг	0,18
К, мг	80,74
І, мкг	0,73
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 35

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

Номер рецептуры: 35

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	38,800	29,100
с 01.09 по 31.12	36,380	29,100
САХАР ПЕСОК	1,500	1,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,37	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,03	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	3,41	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	15,69	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 морковь варят до готовности. очищают, нарезают кубиками, посыпают сахаром, непосредственно перед подачей заправляют маслом.

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	38,390	38,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	2,400	2,400
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,100	0,100
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30
Жиры, г	2,44
Углеводы, г	0,95
Энергетическая ценность, ккал	26,90

В1, мг	0,01
С, мг	3,80
А, мг	0,00
Е, мг	1,05
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	9,11
Mg, мг	5,34
Р, мг	16,09
Fe, мг	0,38
К, мг	53,59
І, мкг	1,14
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы моют, обрабатывают, нарезают кусочками или ломтиками, солят, поливают растительным маслом непосредственно при подаче. .

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 27

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ**

Номер рецептуры: **27**

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
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	6,000	4,800
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	24,250	24,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,400	2,400
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ	12,268	9,200
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,44
Жиры, г	2,46
Углеводы, г	1,51
Энергетическая ценность, ккал	30,69

В1, мг	0,02
С, мг	30,44
А, мг	0,09
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	8,90
Mg, мг	6,67
Р, мг	9,01
Fe, мг	0,38
К, мг	97,03
I, мкг	0,76
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, сладкий перец - соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным маслом непосредственно при подаче.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 11

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И СЫРА С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ

Номер рецептуры: 11

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	35,380	23,000
с 01.09 по 31.12	28,750	23,000
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ	5,320	5,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	2,500	2,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,100	0,100
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,51	В1, мг	0,00	Са, мг	51,53
Жиры, г	3,73	С, мг	0,96	Mg, мг	7,07
Углеводы, г	1,96	А, мг	0,01	Р, мг	41,53
Энергетическая ценность, ккал	47,65	Е, мг	1,08	Fe, мг	0,32
		Д, мкг	0,00	К, мг	71,25
		В2, мг	0,03	I, мкг	1,61
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 20

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ**

Номер рецептуры: **20**

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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	40,400	32,400
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	7,500	6,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,34
Жиры, г	2,04
Углеводы, г	0,74
Энергетическая ценность, ккал	23,39

В1, мг	0,01
С, мг	3,42
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	13,45
Mg, мг	5,62
Р, мг	9,38
Fe, мг	0,25
К, мг	61,22
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный зеленый лук и заправляют растительным маслом.

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	28,400	28,400
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,200	1,200
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,880	0,880
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,200	3,200
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,021 шт.	0,845
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ сушеные	0,600	0,600
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,480	12,480
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,88	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	1,68	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,00	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	112,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,32
		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:

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) № 59

Наименование изделия: **СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **59**

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
СЕЛЬДЬ С/С ФИЛЕ	41,600	20,000
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	29,740	19,333
с 01.03 по 31.07	32,220	19,333
с 01.08 по 31.08	24,170	19,333
с 01.09 по 31.10	25,780	19,333
с 01.11 по 31.12	27,620	19,333
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,500	3,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,033	0,033
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,40
Жиры, г	4,41
Углеводы, г	3,08
Энергетическая ценность, ккал	60,27

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	13,37
Mg, мг	9,93
Р, мг	47,36
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.. укладывают на нарезанный кубиками и заправленный маслом картофель отварной.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 29

Наименование изделия: **СЕЛЬДЬ, САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ**

Номер рецептуры: **29**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЕЛЬДЬ С/С ФИЛЕ	41,600	20,000
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	30,460	19,800
с 01.09 по 31.12	24,750	19,800
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	2,000	2,000
Выход: 20/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,69	В1, мг	0,00	Са, мг	22,60
Жиры, г	3,72	С, мг	0,79	Mg, мг	11,92
Углеводы, г	1,69	А, мг	0,01	Р, мг	61,70
Энергетическая ценность, ккал	55,05	Е, мг	1,02	Fe, мг	0,47
		Д, мкг	0,00	К, мг	100,02
		В2, мг	0,04	І, мкг	1,39
				F, мг	0,08
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожце, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или ломтиками, заправляют маслом перед подачей. Сельдь разделявают на филе, нарезают наискось тонкими кусочками, хранение салата в заправленном виде не допускается.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

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
ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ С 4 х МЕСЯЦЕВ	150,000	150,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

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

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
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) № 387Наименование изделия: **СОУС ЯБЛОЧНЫЙ**Номер рецептуры: **387**Наименование сборника рецептов: **борник 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
ЯБЛОКИ	6,864	6,864
САХАР ПЕСОК	3,600	3,600
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	1,200	1,200
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,030	0,030
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,000	24,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,03
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	5,04
Энергетическая ценность, ккал	20,71

В1, мг	0,00
С, мг	0,28
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	2,45
Mg, мг	0,73
Р, мг	1,51
Fe, мг	0,14
К, мг	19,44
I, мкг	0,14
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, промывают холодной проточной водой, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят 6-8 минут (в зависимости от сорта яблок) в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал (1 часть крахмала на 5 частей отвара), дают еще раз вскипеть.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 44

Наименование изделия: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 44

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15,000	12,000
КАРТОФЕЛЬ до 01 сентября		
с 01.01 по 28.02	56,920	37,000
с 01.03 по 31.07	61,670	37,000
с 01.08 по 31.08	46,250	37,000
с 01.09 по 31.10	49,330	37,000
с 01.11 по 31.12	52,860	37,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	6,924	4,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,000	1,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,500	112,500
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	37,900	31,988
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,000	5,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,050	1,000
Выход: 150/20/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,17	В1, мг	0,04	Са, мг	29,92
Жиры, г	7,83	С, мг	6,27	Mg, мг	21,00
Углеводы, г	7,80	А, мг	0,14	Р, мг	83,36
Энергетическая ценность, ккал	132,63	Е, мг	1,19	Fe, мг	1,32
		Д, мкг	0,00	К, мг	377,48
		В2, мг	0,08	I, мкг	5,44
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка припущенные овощи, горошек зеленый, соль. В конце варки добавляют прокипяченную сметану. При подаче посыпают обработанной и нашинкованной зеленью петрушки. Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, повторно кипятят, хранят в бульоне не более 1 часа. Кладут в тарелку при подаче.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 36

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 36

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	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
ГОРОХ ШЛИФОВАННЫЙ ЦЕЛЫЙ	16,080	16,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,000	7,500
с 01.09 по 31.12	9,380	7,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,000	2,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,000	105,000
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		25,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	47,620	40,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,050	1,000
Выход: 150/25/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,10	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	3,00	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	29,00	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	141,00	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:

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. При подаче посыпают обработанной и нашинкованной зеленью.

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) № 25

Наименование изделия:

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры:

25

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	87,690	57,000
с 01.03 по 31.07	95,000	57,000
с 01.08 по 31.08	71,250	57,000
с 01.09 по 31.10	76,000	57,000
с 01.11 по 31.12	81,430	57,000
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	7,140	6,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	2,000	2,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,000	105,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,000	1,000
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	14,359	14,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,050	1,000
Выход: 150/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,42	В1, мг	0,07	Са, мг	22,38
Жиры, г	4,76	С, мг	5,62	Mg, мг	19,66
Углеводы, г	14,07	А, мг	0,14	Р, мг	62,92
Энергетическая ценность, ккал	116,91	Е, мг	1,13	Fe, мг	0,97
		Д, мкг	0,00	К, мг	389,21
		В2, мг	0,05	I, мкг	4,26
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубинами, 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, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, вермишель и фигурные изделия за 10-15 минут до готовности супа. Подготовленное филе птицы отваривают до готовности, порционируют, хранят в бульоне.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 83Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ С ЗЕЛЕНЬЮ**Номер рецептуры: **83**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	2,000	2,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,000	105,000
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		20,000
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	25,330	22,800
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,380	2,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,000	2,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.135 шт.	5,434
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,180	0,180
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,050	1,000
Выход: 150/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,56
Жиры, г	6,41
Углеводы, г	13,81
Энергетическая ценность, ккал	139,38

В1, мг	0,09
С, мг	7,44
А, мг	0,14
Е, мг	1,23
Д, мкг	0,12
В2, мг	0,08

Са, мг	25,26
Mg, мг	26,04
Р, мг	92,90
Fe, мг	1,49
К, мг	570,74
І, мкг	7,27
F, мг	0,03
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, соль. Фрикадельки варят отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. При подаче в тарелку добавляют обработанную и нашинкованную зелень петрушки.

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сыром, мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуски на мармите в бульоне.

Обработанную зелень шинкуют, кладут в тарелку при подаче

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуски на мармите в бульоне.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 54

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	116,920	76,000
с 01.03 по 31.07	126,670	76,000
с 01.08 по 31.08	95,000	76,000
с 01.09 по 31.10	101,330	76,000
с 01.11 по 31.12	108,570	76,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,500	1,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,000	105,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,050	1,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ		30,000
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	29,026	27,931
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,286	8,286
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,077 шт.	3,099
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,028	1,028
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,500	4,500
Выход: 150/30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,10	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,70	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	99,00	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:

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 припущенную томатную пасту, 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 отварные
Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гостроемкость или противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 15-20 минут. Отпускают с соусом сметанным белым, томатным, молочным, сметанным с луком. Гарниры - каша вязкая, макаронные изделия отварные, овощи отварные, пюре картофельное, капуста тушеная, кабачки, тыква тушеные в сметане.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 310Наименование изделия: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**Номер рецептуры: **310**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	34,091	34,091
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,900	6,900
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,818	6,818
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	47,982	34,545
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.321 шт.	12,920
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,700	2,700
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,80
Жиры, г	6,30
Углеводы, г	22,42
Энергетическая ценность, ккал	140,29

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:

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.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 122

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)**

Номер рецептуры: **122**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	42,225	38,000
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,500	7,500
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,000	13,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,450	0,450
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,500	1,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,78
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	4,35
Энергетическая ценность, ккал	101,00

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:

В котлетную массу после повторного измельчения на мясорубке добавляют размягченное сливочное масло и перемешивают. Полученную массу разделявают в виде шариков (массой 10-12 г) и варят на пару 15-20 минут. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 288/356

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ**Номер рецептуры: **288/356**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.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	45,420	38,330
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,500	7,500
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10,000	10,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,960	3,330
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,500	2,500
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ		20,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,000	7,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,600	3,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,500	13,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,145	0,145
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,760	4,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,400	0,400
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,400	0,400
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,050	0,050
Выход: 50/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,75
Жиры, г	6,24
Углеводы, г	7,45
Энергетическая ценность, ккал	109,00

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:

Мясо говядины и лук репчатый измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным с луком, 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) № 10

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,69	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,13	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	6,36	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	30,59	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:

Хлеб вынимают из упаковки, порционируют.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 4

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

Номер рецептуры: **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	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,12	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,18	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,48	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	40,79	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:

Хлеб достают из упаковки, порционируют.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 41

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: 41

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	1,26	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,22	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	10,60	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	50,99	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:

Хлеб достают из упаковки, порционируют.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 40

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**

Номер рецептуры: **40**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,450	0,450
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	148,800	148,800
ВАРЕНЬЕ	12,000	12,000
Выход: 150/12		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,16	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,04	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	10,86	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	27,87	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:

Чайник ополаскиваю кипятком, кладут в него чай и заливают кипятком. Настаивают 5-10 минут. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 16

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **16**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,400	0,400
ЛИМОН	6,667	4,000
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,000	130,000
Выход: 150/7/4		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12	B1, мг	0,00	Ca, мг	8,62
Жиры, г	0,00	C, мг	0,66	Mg, мг	3,18
Углеводы, г	7,06	A, мг	0,00	P, мг	3,76
Энергетическая ценность, ккал	29,37	E, мг	0,00	Fe, мг	0,34
		D, мкг	0,00	K, мг	17,04
		B2, 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) № 23

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**
Номер рецептуры: **23**
Наименование сборника рецептов: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,400	0,400
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,667	97,667
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,000	29,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,83	В1, мг	0,03	Са, мг	102,71
Жиры, г	2,37	С, мг	0,53	Mg, мг	12,78
Углеводы, г	11,49	А, мг	0,02	Р, мг	73,29
Энергетическая ценность, ккал	79,21	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,38
		Д, мкг	0,00	К, мг	152,81
		В2, мг	0,11	I, мкг	8,79
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,450	0,450
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,000	130,000
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,09	B1, мг	0,00	Ca, мг	7,41
Жиры, г	0,00	C, мг	0,02	Mg, мг	2,95
Углеводы, г	6,96	A, мг	0,00	P, мг	3,34
Энергетическая ценность, ккал	28,18	E, мг	0,00	Fe, мг	0,33
		D, мкг	0,00	K, мг	11,76
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения..

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 63

Наименование изделия: ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	33,254	32,000
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9,000	9,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	6,000	6,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,000	7,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,192	0,192
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,000	4,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,90	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	4,80	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	7,00	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	132,00	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:

Филе рыбы измельчают, добавляют молоко, воду, соль, перемешивают, придают изделию овальную форму, панируют в сухарях, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в жарочном шкафу в течение 15 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 26

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

Номер рецептуры: **26**

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	30,770	20,000
с 01.03 по 31.07	33,330	20,000
с 01.08 по 31.08	25,000	20,000
с 01.09 по 31.10	26,670	20,000
с 01.11 по 31.12	28,570	20,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	31,250	25,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,000	7,500
с 01.09 по 31.12	9,380	7,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,500	1,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	2,000	2,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
ГОВЯДИНА Б/К (ЗАД, ЧАСТЬ)	18,957	16,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,000	5,000
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,050	1,000
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,14	В1, мг	0,04	Са, мг	31,26
Жиры, г	5,28	С, мг	7,37	Mg, мг	16,82
Углеводы, г	5,81	А, мг	0,18	Р, мг	52,82
Энергетическая ценность, ккал	89,89	Е, мг	1,07	Fe, мг	0,94
		Д, мкг	0,00	К, мг	264,49
		В2, мг	0,05	І, мкг	4,05
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 49

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры: **49**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	107,950	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38	В1, мг	0,03	Са, мг	15,20
Жиры, г	0,38	С, мг	9,50	Mg, мг	7,60
Углеводы, г	9,31	А, мг	0,01	Р, мг	10,45
Энергетическая ценность, ккал	44,65	Е, мг	0,60	Fe, мг	2,09
		Д, мкг	0,00	К, мг	264,10
		В2, мг	0,02	I, мкг	1,90
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мандарины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочками или делят на дольки.

Утверждаю

Заведующий

/Рожковская С.В./

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.)	0,497 шт.	20,004
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,46
Жиры, г	2,23
Углеводы, г	0,14
Энергетическая ценность, ккал	30,46

В1, мг	0,01
С, мг	0,00
А, мг	0,04
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,44
В2, мг	0,06

Са, мг	9,35
Mg, мг	1,92
Р, мг	30,73
Fe, мг	0,40
К, мг	28,01
І, мкг	4,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

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.