

**1 ДЕНЬ**

Утверждено на совете по питанию  
№ 14 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МНОГУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 30</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,55
Жиры, г	8,83
Углеводы, г	10,36
Энергетическая ценность, ккал	127,20

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,07
Д, мкг	0,15
В2, мг	0,02

Са, мг	5,00
Mg, мг	2,60
P, мг	14,90
Fe, мг	0,22
K, мг	19,90
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным. Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся. Цвет: соответствует виду масла. Вкус: соответствует виду масла. Запах: масла в сочетании со свежим батонem.

*19.12.21*

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	40	40	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7	6,67	6,67
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,3	101,3	10,13	10,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 205</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,20
Жиры, г	8,30
Углеводы, г	35,00
Энергетическая ценность, ккал	262,40

A, мг	0,00
B2, мг	0,10
B1, мг	0,10
D, мкг	0,10
C, мг	0,50

K, мг	241,10
Ca, мг	123,70
P, мг	168,30
Mg, мг	33,80
Fe, мг	1,70
I, мкг	9,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;  
виду каши;  
выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  
маслом;  
положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

цвет — соответствует  
вкус — умеренно сладкий и соленый, с  
запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и

консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка,

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий М. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№038

Наименование изделия: ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Номер рецептуры: TKN№038

Наименование сборника рецептур: TKN№038

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЛИМОН	7,67	7	0,77	0,7
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	177,7	177,7	17,77	17,77
Выход: 180/6/7				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	10,72
Жиры, г	0,01	С, мг	1,13	Mg, мг	3,15
Углеводы, г	6,09	А, мг	0,00	P, мг	2,88
Энергетическая ценность, ккал	26,02	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,20
		В2, мг	0,00	K, мг	17,08
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Емкость ополаскивают, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежепрготовленным кипятком на 1/3 объема. настаивают 5-10 минут и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минуты. Лимон нарезают тонкими кусочками и подают отдельно.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона. Консистенция жидкая, цвет золотисто-коричневый, вкус сладкий, с привкусом лимона. Запах свойственный чаю и лимону.

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от 29.12.2021

Заведующий \_\_\_\_\_ /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №010

Наименование изделия: ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ

Номер рецептуры: ТК №010

Наименование сборника рецептур: ТК№010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	170,4	150	17,04	15
<b>Выход: 150</b>				

**Углеводный состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	14,80
Энергетическая ценность, ккал	66,30

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	6,00

К, мг	417,00
Са, мг	21,60
Р, мг	14,90
Mg, мг	10,80
Fe, мг	3,00
I, мкг	3,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на десертной тарелке или вазочке.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.  
Консистенция: соответствует виду плодов.  
Цвет: соответствует виду плодов.  
Вкус: соответствует виду плодов.  
Запах: соответствует виду плодов.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№017

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

Номер рецептуры: TKN№017

Наименование сборника рецептур: TK №017

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	50	50	5	5
Выход: 50				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,38	А, мг	0,00	К, мг	70,50
Жиры, г	0,00	В2, мг	0,00	Са, мг	10,40
Углеводы, г	0,88	В1, мг	0,00	Р, мг	10,80
Энергетическая ценность, ккал	6,50	Д, мкг	0,00	Mg, мг	6,30
		С, мг	1,00	Fe, мг	0,30
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола. Порционировать.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке или укладывают рядом с гарниром.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — характерный данному блюду. Цвет — характерный для входящих в состав изделия продуктов.  
Вкус и запах — характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 85

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	44,31	28,8	4,43	2,88
с 01.03 по 31.07	48	28,8	4,8	2,88
с 01.08 по 31.08	36	28,8	3,6	2,88
с 01.09 по 31.10	38,4	28,8	3,84	2,86
с 01.11 по 31.12	41,14	28,8	4,11	2,88
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,6	5,7	0,76	0,57
с 01.09 по 31.12	7,13	5,7	0,71	0,57
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,8	5,7	0,68	0,57
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108,6	108,6	10,86	10,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
КЛЕЦКИ ТК №120		9,1		0,91
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208	3 шт.	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,7	4,7	0,47	0,47
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ГОВЯДИНА Б/К	17,58	16	1,76	1,6
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,9	0,1	0,09
<b>Выход: 200/10/10</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,10
Жиры, г	4,58
Углеводы, г	7,57
Энергетическая ценность, ккал	87,85

В1, мг	0,04
С, мг	3,19
А, мг	0,12
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,04

Са, мг	17,72
Mg, мг	13,87
P, мг	50,66
Fe, мг	0,80
K, мг	250,25
I, мкг	3,34
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину отваривают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают по 1-2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70 град. в закрытой посуде.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут соль.

Приготовление клецек: в воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Зелень ( петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Яйца промывают сначала в 1-2%-ном теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной соды, а затем в 0,5%-ном растворе хлорамина, ополаскивают в проточной воде не менее 5 мин. Муку пшеничную просеивают.

В воду кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг теста берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 минут

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 75 град.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп. Запах: продуктов, входящих в суп.



19216  
Утверждено на совете по питанию  
№ 308 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **268**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	71,7	69	7,17	6,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,5	20,5	1,99	2,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,1	4,1	0,41	0,41
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,063	25 шт.	1,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	3	3	0,33	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 80</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,94
Жиры, г	11,79
Углеводы, г	3,47
Энергетическая ценность, ккал	171,42

B1, мг	0,08
C, мг	0,39
A, мг	0,08
D, мкг	0,35
B2, мг	0,10

Ca, мг	43,69
Mg, мг	22,60
P, мг	166,76
Fe, мг	0,64
K, мг	284,20
I, мкг	97,06
F, мг	0,44
Se, мг	0,02

### Технология приготовления:

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Соус молочный ТК №353

Просеянную муку подсушивают на сковороде до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюда:

На тарелку укладывают кусок суфле и поливают прокипяченным сливочным маслом.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: отварной или запеченной рыбы.

Запах продуктов, входящих в блюдо.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. Смирнова

Приказ № 208 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **322**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	160	104	16	10,4
с 01.03 по 31.07	173,33	104	17,33	10,4
с 01.08 по 31.08	130	104	13	10,4
с 01.09 по 31.10	138,67	104	13,87	10,4
с 01.11 по 31.12	148,57	104	14,86	10,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18	18	1,8	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	19,50
Энергетическая ценность, ккал	134,30

А, мг	0,60
В2, мг	0,10
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,10
С, мг	9,00

К, мг	681,80
Са, мг	44,00
Р, мг	84,10
Mg, мг	34,60
Fe, мг	1,20
I, мкг	8,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками 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.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку Температура подачи 65 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков. Консистенция: однородная, пышная.  
Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями.  
Вкус: картофельного пюре и моркови.  
Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченного молока и сливочного масла.

Утверждено на совете по питанию  
 № 4 от 29.12.2021  
 Заведующий И. В. Смирнова  
 Приказ № 308 от 29.12.2021

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№039**

Наименование изделия: **НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ**  
 Номер рецептуры: **TKN№039**  
 Наименование сборника рецептур: **TKN№039**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	25,6	22,6	2,56	2,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,2	187,2	18,72	18,72
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
<b>Род: 180</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,12	А, мг	0,00	К, мг	63,60
Жиры, г	0,12	В2, мг	0,00	Са, мг	10,90
Углеводы, г	23,60	В1, мг	0,00	Р, мг	2,30
Энергетическая ценность, ккал	96,84	Д, мкг	0,00	Mg, мг	3,30
		С, мг	0,90	Fe, мг	0,50
				I, мкг	0,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; цвет — светло-желтый, запах — приятный запах яблок; вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью; консистенция — однородная, жидкая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Еи, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

*Технология приготовления:*

Хлеб нарезают ломтиками.

*Правила оформления, подачи блюд:*

Укладывают на тарелку.

*Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

• Внешний вид — ломтик хлеба, цвет — характерный для используемых компонентов; запах — характерный для используемых компонентов; вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**  
Номер рецептуры: **ТК №004**  
Наименование сборника рецептур: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	52,40

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

K, мг	18,35
Ca, мг	3,46
P, мг	11,70
Mg, мг	2,39
Fe, мг	0,27
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. Смирнова

Приказ № 304 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	112,64	102,5	11,26	10,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	7,5	7,5	0,82	0,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,73	16,3	2,17	1,63
с 01.09 по 31.12	20,38	16,3	2,04	1,63
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,48	8,8	1,05	0,88
КРУПА РИСОВАЯ	44,3	43,7	4,43	4,37
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
<b>Выход: 200</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	12,36	В1, мг	0,03	Са, мг	16,74
Жиры, г	15,22	С, мг	0,68	Mg, мг	26,57
Углеводы, г	38,21	А, мг	0,33	Р, мг	72,55
Энергетическая ценность, ккал	339,67	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,65
		В2, мг	0,03	К, мг	91,80
				I, мкг	1,69
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,01

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют подсолнечное масло, мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды и дают закипеть), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого тушат на плите до готовности.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают плов, равномерно распределяя кусочки птицы вместе с рисом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

• Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга; цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый; вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями; консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Хлеб нарезают ломтиками.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Укладывают на тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — ломтик хлеба. Цвет — характерный для используемых компонентов; запах — характерный для используемых компонентов; вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 398 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№022

Наименование изделия: НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ

Номер рецептуры: TKN№022

Наименование сборника рецептов: TKN№022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	20,3	20,3	2,03	2,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162	16,2	16,2
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,54
Жиры, г	2,03
Углеводы, г	3,51
Энергетическая ценность, ккал	153,90

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	3,00

K, мг	0,50
Ca, мг	6,60
P, мг	0,00
Mg, мг	1,40
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Приготовление напитка осуществляется в соответствии с инструкцией производителя на упаковке (напиток должен быть разрешен в детском питании, без искусственных красителей, ароматизаторов, пищевых добавок)

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — напиток налит в стаканы; цвет — соответствует виду напитка; запах — соответствующий сырью; вкус — от кисло-сладкого до умеренно сладкого; консистенция — однородная, жидкая.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 19.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 306 от 19.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	19,5	19,5	1,95	1,95
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
САХАР ПЕСОК	2,8	2,8	0,28	0,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025	10 шт.	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	5,7	5,7	0,55	0,57
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	8,9	8,9	0,89	0,89
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВАНИЛИН	0,03	0,03	0,003	0,003
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,403	1 шт.	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 50</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,58
Жиры, г	2,54
Углеводы, г	17,40
Энергетическая ценность, ккал	111,08

B1, мг	0,02
C, мг	0,05
A, мг	0,03
D, мкг	0,11
B2, мг	0,05

Ca, мг	24,54
Mg, мг	5,77
P, мг	43,61
Fe, мг	0,34
K, мг	49,83
I, мкг	1,71
F, мг	0,00
Se, мг	0,01

### Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В кастрюлю загружают протертый 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), 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 кастрюли. 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 59 г, заготовки сворачивают с обоих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные растительным маслом листы, растаивают в течение 30-35 мин, поверхность смазывают яично-молочной смазкой, выпекают в духовке до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая; цвет — от золотистой до светло-коричневой; вкус, запах — свежесвепеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина, консистенция — мягкая, пышная.

• Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая; цвет — от золотистой до светло-коричневой; вкус, запах — свежеспеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина, консистенция — мягкая, пышная.

# 2 ДЕНЬ

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

Заведующий И. В. Смирнова/

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 12 2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ В АССОРТИМЕНТЕ	10,31	10	1,03	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 30</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82
Жиры, г	3,53
Углеводы, г	10,28
Энергетическая ценность, ккал	88,80

B1, мг	0,02
C, мг	0,00
A, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	3,80
Mg, мг	2,60
P, мг	13,00
Fe, мг	0,20
K, мг	18,40
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Готовят на тарелке.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: сыра и батона. Вкус: сыра и батона. Запах: свежих продуктов.

Утверждено на совете по питанию  
№ 12/2021

Заведующий И. В. Смирнова/

Приказ № 300 от 9.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

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

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	6,84	6,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102	10,2	10,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 205</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,07
Жиры, г	8,10
Углеводы, г	27,90
Энергетическая ценность, ккал	205,00

A, мг	0,00
B2, мг	0,10
B1, мг	0,00
D, мкг	0,10
C, мг	0,50

K, мг	179,80
Ca, мг	112,20
P, мг	114,80
Mg, мг	25,60
Fe, мг	0,40
I, мкг	9,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму; цвет — соответствует виду каши; вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла; запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом; консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

Заведующий \_\_\_\_\_ И. В. Омирнова/

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№040



Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: TKN№040

Наименование сборника рецептур: TKN№040

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
Емкость: 180				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	13,60
Энергетическая ценность, ккал	77,00

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

К, мг	142,10
Са, мг	97,70
Р, мг	68,50
Mg, мг	12,00
Fe, мг	0,30
I, мкг	8,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не ниже 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан. Консистенция жидкая. Цвет: серовато-белый. Вкус: сладкий, с привкусом молока. Запах: свойственный молоку и чаю.

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий \_\_\_\_\_ И. В. Смирнова/

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК ПЕРСИКОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	17,80
Энергетическая ценность, ккал	78,00

А, мг	0,10
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	4,30

К, мг	273,60
Са, мг	8,10
Р, мг	24,30
Mg, мг	19,40
Fe, мг	0,40
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.

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; цвет — характерный для используемого сока; запах приятный запах соответствующего сока; вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

Заведующий \_\_\_\_\_ И. В. Смирнова/

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№014

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **TKN№014**

Наименование сборника рецептур: **TKN№014**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	50,52	50	5,05	5
Выход: 50				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Б, л, г	0,50
Жиры, г	0,13
Углеводы, г	1,90
Энергетическая ценность, ккал	12,00

А, мг	0,10
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	5,00

К, мг	145,00
Са, мг	6,30
Р, мг	11,70
Mg, мг	9,00
Fe, мг	0,50
I, мкг	1,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

### Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.



Утверждено на совете по питанию  
 № 7 от 19.12.2021  
 Заведующий И. В. Смирнова/  
 Приказ № 302 от 19.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

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

Номер рецептуры: **82**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	108,15	70,3	10,82	7,03
с 01.03 по 31.07	117,17	70,3	11,72	7,03
с 01.08 по 31.08	87,88	70,3	8,79	7,03
с 01.09 по 31.10	93,73	70,3	9,37	7,03
с 01.11 по 31.12	100,43	70,3	10,04	7,03
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7	0,7	0,7
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,33	7	0,93	0,7
с 01.09 по 31.12	8,75	7	0,88	0,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,33	7	0,83	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,9	122,9	12,29	12,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	16,15	14,7	1,62	1,47
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
<b>Выход: 200/10/1</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,65	В1, мг	0,07	Са, мг	21,87
Жиры, г	3,21	С, мг	6,64	Mg, мг	20,83
Углеводы, г	17,74	А, мг	0,15	P, мг	50,60
Энергетическая ценность, ккал	114,58	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,92
		В2, мг	0,04	K, мг	442,58
				I, мкг	4,19
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей;

Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый;

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

Заведующий \_\_\_\_\_ М. В. Смирнова/

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

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

Номер рецептуры: **294**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	136,3	126,5	13,63	12,65
КРУПА РИСОВАЯ	25,8	25,5	2,58	2,55
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	60,3	50,5	6,03	5,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,26 шт.	10,465	26 шт.	1,05
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,415	6 шт.	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,30
Жиры, г	21,00
Углеводы, г	22,00
Энергетическая ценность, ккал	355,00

А, мг	7,90
В2, мг	2,00
В1, мг	0,30
Д, мкг	0,30
С, мг	18,70

К, мг	483,10
Са, мг	35,00
Р, мг	402,20
Mg, мг	37,80
Fe, мг	8,30
I, мкг	12,50
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 подсолнечным маслом противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся. Консистенция: мягкая, нежная. Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо.

Утверждено на Совете по питанию  
№ от 08.09.2021

Заведующий И. В. Смирнова/

Приказ № 546 от 12.09.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **441**

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	22,00
Энергетическая ценность, ккал	93,00

А, мг	0,20
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	72,00

К, мг	9,80
Са, мг	17,20
Р, мг	2,80
Mg, мг	4,40
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; цвет — характерный для используемого сырья; запах — приятный запах шиповника; вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью; консистенция — однородная, жидкая.

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий \_\_\_\_\_ И. В. Смирнова/

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5

**Выход: 15**

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Б, мг	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

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

К, мг	20,40
Са, мг	2,40
Р, мг	11,80
Mg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Хлеб нарезают ломтиками.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Укладывают на тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- Цвет — характерный для используемых компонентов;
- Запах — характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 12.02.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 306 от 12.02.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептур: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	52,40

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

К, мг	18,35
Са, мг	3,46
Р, мг	11,70
Mg, мг	2,39
Fe, мг	0,27
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Укладывают на тарелку.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

Заведующий \_\_\_\_\_ И. В. Смирнова/

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 12 2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246

Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **246**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	66,6	64,1	6,66	6,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21	21	2,1	2,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,7	14	1,67	1,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 70</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,30
Жиры, г	0,46
Углеводы, г	0,30
Энергетическая ценность, ккал	144,40

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,10
D, мкг	0,10
C, мг	0,90

K, мг	273,80
Ca, мг	41,60
P, мг	144,50
Mg, мг	21,50
Fe, мг	0,40
I, мкг	88,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Филе трески обрабатывают, перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло сливочное, соль, припускают 20-25 минут.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные; гарнир уложен аккуратно; цвет соответствует виду рыбы; вкус — рыбы в сочетании с молоком и луком; запах — отварной рыбы с ароматом молока и лука; консистенция — сочная, мягкая, допускается расслаивание мякоти.

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

Заведующий \_\_\_\_\_ /И. В. Смирнова/

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	170,77	111	17,08	11,1
с 01.03 по 31.07	185	111	18,5	11,1
с 01.08 по 31.08	138,75	111	13,88	11,1
с 01.09 по 31.10	148	111	14,8	11,1
с 01.11 по 31.12	158,57	111	15,86	11,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,8	20	2,08	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 130</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70
Жиры, г	4,60
Углеводы, г	17,50
Энергетическая ценность, ккал	119,40

А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,10
С, мг	9,00

К, мг	660,40
Са, мг	32,40
Р, мг	73,40
Mg, мг	25,30
Fe, мг	1,00
I, мкг	7,40
F, мг	0,00
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 протирающую 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.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков не протертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор; цвет — от светло-кремового до кремового; вкус, запах — характерный для свежеваренного картофеля, молока и сливочного масла; консистенция — пышная, густая, однородная.



Утверждено На совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

Заведующий / И. В. Смирнова /

Приказ № 318 от \_\_\_\_\_ 2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № TKN№048

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Номер рецептуры: TKN№048

Наименование сборника рецептур: TKN№048

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40	36	4	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12	А, мг	0,00	К, мг	100,80
Жиры, г	0,12	В2, мг	0,00	Са, мг	11,40
Углеводы, г	21,72	В1, мг	0,00	Р, мг	3,60
Энергетическая ценность, ккал	88,20	Д, мкг	0,00	Mg, мг	4,00
		С, мг	1,40	Fe, мг	0,70
				I, мкг	0,70
				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 готовят 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. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут.

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: присущий вареным плодам в сиропе. Вкус: кисло-сладкий. Запах: яблок-концентрированный, приятный.

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

Заведующий \_\_\_\_\_ /И. В. Смирнова/

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

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

Номер рецептуры: **ТК №003**

Наименование сборника рецептур: **ТК №003**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 15</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Влажность, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

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

К, мг	20,40
Са, мг	2,40
Р, мг	11,80
Mg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 29 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **477**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,5	38,5	3,85	3,85
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	1,95	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	0,6	0,6	0,07	0,06
<b>Выход: 50</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,97
Жиры, г	1,61
Углеводы, г	28,24
Энергетическая ценность, ккал	147,17

В1, мг	0,06
С, мг	0,10
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	28,54
Mg, мг	8,10
P, мг	45,71
Fe, мг	0,40
K, мг	78,05
I, мкг	2,40
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

### Технология приготовления:

И. дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные подсолнечным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают в духовке до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — форма круглая с 3-4 косыми надрезами; цвет — бледно-желтый; состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый; вкус, запах - приятный; нежный, свежеспеченной дрожжевой булочки.

**3 ДЕНЬ**

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

Номер рецептуры: 2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДЖЕМ	11	11	1,1	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
БЛЮТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16	1,6	1,6
<b>Выход: 30</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40
Жиры, г	2,10
Углеводы, г	15,80
Энергетическая ценность, ккал	68,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	1,80

К, мг	30,60
Са, мг	5,20
Р, мг	11,50
Mg, мг	3,30
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

### Форма оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.

Консистенция: батона - мягкая, джема - не растекающаяся.

Цвет: джема.

Вкус: джема с батонном.

Запах: джема в сочетании со свежим батонном.

*Зрм*

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 398 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО  
Номер рецептуры: 10  
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Москва. Дели принт.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	73	47,5	7,3	4,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,5	0,05	0,05

Выход: 50

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	40,50

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,10
D, мкг	0,00
C, мг	2,20

K, мг	51,00
Ca, мг	9,70
P, мг	27,20
Mg, мг	9,40
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.

### Правила оформления, подачи блюд:

салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом подсолнечным посыпан рубленной зеленью.  
цвет — свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;  
вкус - умеренно соленый, подсолнечного масла, консервированного горошка, зелени петрушки;  
запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;  
консистенция - сочная, плотная.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. И.В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 214

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,86 шт.	115,115	286 шт.	11,51
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	42,9	42,9	4,17	4,29
Соль йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	4,2	4,2	0,46	0,42
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,38	В1, мг	0,07	Са, мг	101,07
Жиры, г	17,95	С, мг	0,22	Mg, мг	17,26
Углеводы, г	2,79	А, мг	0,31	P, мг	229,95
Энергетическая ценность, ккал	234,41	Д, мкг	2,53	Fe, мг	2,62
		В2, мг	0,47	К, мг	223,80
				I, мкг	26,88
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,04

### Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в духовке до готовности. Готовый омлет нарезают на порции.

### Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на подогретой тарелке, температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника;
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц;
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий: С.С. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№028

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: TKN№028

Наименование сборника рецептур: TKN№028

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80	А, мг	0,00	К, мг	142,80
Жиры, г	2,40	В2, мг	0,10	Са, мг	98,30
Углеводы, г	12,70	В1, мг	0,00	Р, мг	72,50
Энергетическая ценность, ккал	84,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	14,30
		С, мг	0,50	Fe, мг	0,30
				I, мкг	8,10
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая. Цвет: светло-коричневый. Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 002

Наименование изделия: ГРУША СВЕЖАЯ

Номер рецептуры: ТК № 002

Наименование сборника рецептур: ТК №002



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	166,7	150	16,67	15
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,60
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	15,50
Энергетическая ценность, ккал	70,50

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	3,00

K, мг	232,50
Ca, мг	25,70
P, мг	21,60
Mg, мг	16,20
Fe, мг	2,70
I, мкг	1,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№015

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: TKN№015

Наименование сборника рецептур: TKN№015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,52	50	5,05	5
<b>Выход: 50</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Велки, г	0,40
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,30
Энергетическая ценность, ккал	7,00

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	2,00

K, мг	70,50
Ca, мг	10,40
P, мг	18,90
Mg, мг	6,30
Fe, мг	0,50
I, мкг	1,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Утверждено на совете по питанию  
 № 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

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

Номер рецептуры: 67

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	30	19,5	3	1,95
с 01.03 по 31.07	32,5	19,5	3,25	1,95
с 01.08 по 31.08	24,38	19,5	2,44	1,95
с 01.09 по 31.10	26	19,5	2,6	1,95
с 01.11 по 31.12	27,86	19,5	2,79	1,95
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,7	32,5	4,07	3,25
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2	1,09	0,82
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2	1,03	0,82
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,8	6,5	0,78	0,65
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,4	130,4	13,04	13,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
<b>Выход: 200/5/1</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,40	В1, мг	0,03	Са, мг	34,48
Жиры, г	4,06	С, мг	8,73	Mg, мг	15,43
Углеводы, г	6,16	А, мг	0,19	Р, мг	31,34
Энергетическая ценность, ккал	69,60	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,69
		В2, мг	0,04	К, мг	226,56
				I, мкг	3,16
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 75 град.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками. Консистенция: капусты - упругая, овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный. Вкус капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый. Запах: продуктов входящих в щи.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.10.2021

Заведующий В.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.10.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 277

Наименование изделия: ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

Номер рецептуры: 277

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	124,18	113	12,42	11,3
МОРКОВЬ				
01.01 по 31.08	31,07	23,3	3,11	2,33
с 01.09 по 31.12	29,13	23,3	2,91	2,33
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14	11,7	1,4	1,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,7	4,7	0,47	0,47
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,7	46,7	4,67	4,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 70/70</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,10
Жиры, г	11,30
Углеводы, г	14,90
Энергетическая ценность, ккал	196,80

A, мг	0,50
B2, мг	0,10
B1, мг	0,10
D, мкг	0,10
C, мг	1,00

K, мг	440,60
Ca, мг	26,90
P, мг	191,20
Mg, мг	30,40
Fe, мг	2,80
I, мкг	9,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир. Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир; цвет — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу; вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо; консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2011

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2011



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц:		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	60	60	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 130				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Жиры, г	7,35	B1, мг	0,20	Ca, мг	15,75
Углеводы, г	4,33	C, мг	0,00	Mg, мг	108,87
Энергетическая ценность, ккал	201,03	A, мг	0,01	P, мг	161,59
		D, мкг	0,05	Fe, мг	3,80
		B2, мг	0,10	K, мг	228,75
				I, мкг	1,98
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

**Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно посыпать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда. Оптимальная температура блюда 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша политая маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком; цвет — свойственный данному виду крупы; вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости; запах — свойственный данному виду крупы; консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сед /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

Наименование изделия: ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ

Номер рецептуры: 392

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	176,412	176,412	17,64	17,64
Е <u>ЕНЬЕ</u>	17,188	17,188	1,72	1,72
<b>Выход: 180/15</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,20
Энергетическая ценность, ккал	33,60

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,20

К, мг	21,60
Са, мг	10,20
Р, мг	3,30
Mg, мг	3,70
Fe, мг	0,30
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.

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75 градусов С, холодного - не выше 14 градусов С

*Правила оформления, подачи блюд:*

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 град.

*Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 15</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

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

К, мг	20,40
Са, мг	2,40
Р, мг	11,80
Mg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба. цвет — характерный для используемых компонентов; запах - характерный для используемых компонентов; вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №004

Наименование сборника рецептур: ТК №004

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 15</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Мука, г	1,10
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	39,30

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

K, мг	13,80
Ca, мг	2,60
P, мг	8,80
Mg, мг	1,80
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид — ломтик батона овальной формы;
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

Номер рецептуры: 298

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	133,3	106,7	13,33	10,67
ГОВЯДИНА Б/К	73,3	66,7	7,33	6,67
РИС ПА РИСОВАЯ	9	8,9	0,9	0,89
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,4	14,7	1,74	1,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,038	15 шт.	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		22,7		2,27
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,2	6,2	0,62	0,62
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,4	18,4	1,84	1,84
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,2	2,2	0,22	0,22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
Выход: 200				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,91
Жиры, г	13,94
Углеводы, г	14,32
Энергетическая ценность, ккал	250,19

В1, мг	0,07
С, мг	20,21
А, мг	0,05
Д, мкг	0,16
В2, мг	0,14

Ca, мг	69,42
Mg, мг	35,68
P, мг	167,17
Fe, мг	2,88
K, мг	486,64
I, мкг	10,56
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу. Соус сметанный с томатом № 355 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.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом. Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная. Цвет: светло-коричневый или оранжевый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 049

Наименование изделия: НАПИТОК ЛИМОННЫЙ

Номер рецептуры: 049

Наименование сборника рецептур: ТК№049

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛИМОН	14,4	14,4	1,44	1,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	192,6	192,6	19,26	19,26
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12	А, мг	0,00	К, мг	24,30
Жиры, г	0,01	В2, мг	0,00	Са, мг	13,10
Углеводы, г	16,90	В1, мг	0,00	Р, мг	2,90
Энергетическая ценность, ккал	64,80	Д, мкг	0,00	Mg, мг	3,20
		С, мг	2,30	Fe, мг	0,10
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — напиток налит в стаканы; цвет — прозрачный, светло-желтый; запах — соответствующий сырью; вкус — характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого; консистенция — однородная, жидкая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 7 от 29.10.2021

Заведующий [подпись] /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.10.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Влажность, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

K, мг	34,07
Ca, мг	4,01
P, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — ломтик хлеба. цвет — характерный для используемых компонентов; запах — характерный для используемых компонентов; вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сид /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептур: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 15</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Влажность, г	1,10
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	39,30

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

К, мг	13,80
Са, мг	2,60
Р, мг	8,80
Mg, мг	1,80
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Укладывают на тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№005

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.

Номер рецептуры: TKN№005

Наименование сборника рецептур: TKN№005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% -2,9% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	2,80
Углеводы, г	2,50
Энергетическая ценность, ккал	4,50
	56,50

А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,30

К, мг	146,00
Са, мг	102,00
Р, мг	76,00
Mg, мг	11,20
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

### Правила оформления, подачи блюд:

Йогурт подают в стаканчике. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — йогурт в инд. стакане; цвет — свойственный кисломолочному продукту ; запах — кислый, сладковатый, приятный; вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого; консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо сбалансированная, густая.

**4 ДЕНЬ**

Уделье



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 30</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,24
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	62,00

A, мг	0,10
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,20
C, мг	0,00

K, мг	19,90
Ca, мг	4,40
P, мг	13,20
Mg, мг	2,30
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным. Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся. Цвет: соответствует виду масла. Вкус: соответствует виду масла. Запах: масла в сочетании со свежим батонном.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

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

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,4	64,4	6,44	6,44
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98	9,8	9,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 205</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00
Жиры, г	8,00
Углеводы, г	27,00
Энергетическая ценность, ккал	203,00

A, мг	0,00
B2, мг	0,10
B1, мг	0,00
D, мкг	0,10
C, мг	0,50

K, мг	182,90
Ca, мг	111,10
P, мг	94,60
Mg, мг	16,50
Fe, мг	0,40
I, мкг	8,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму; цвет — соответствует виду каши; вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла; запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом; консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий В. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№043

Наименование изделия: КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: TKN№043

Наименование сборника рецептур: TKN№043

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110,4	110,4	11,04	11,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78	78	7,8	7,8
<b>Выход: 180</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,66	В1, мг	0,03	Ca, мг	118,64
Жиры, г	3,03	С, мг	0,58	Mg, мг	22,25
Углеводы, г	11,18	А, мг	0,02	P, мг	93,64
Энергетическая ценность, ккал	87,78	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,57
		В2, мг	0,12	K, мг	197,81
				I, мкг	9,94
				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.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-шоколадный. Вкус сладкий, с привкусом какао и молока. Запах: свойственный какао.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОК ЯБЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры: 442

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	- 1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	177,419	177,419	17,74	17,74
<b>Выход: 177</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	17,80
Энергетическая ценность, ккал	78,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	1,44

К, мг	216,00
Са, мг	11,40
Р, мг	11,40
Mg, мг	6,48
Fe, мг	2,28
I, мкг	1,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; цвет — характерный для используемого сока; запах приятный запах соответствующего сока; вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование изделия: САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 43

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	56,92	37	5,69	3,7
с 01.03 по 31.07	61,67	37	6,17	3,7
с 01.08 по 31.08	46,25	37	4,63	3,7
с 01.09 по 31.10	49,33	37	4,93	3,7
с 01.11 по 31.12	52,86	37	5,29	3,7
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	9,5	7,5	0,95	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 50</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80
Жиры, г	7,60
Углеводы, г	6,00
Энергетическая ценность, ккал	96,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	3,90

К, мг	229,60
Са, мг	10,70
Р, мг	21,60
Mg, мг	9,00
Fe, мг	0,50
I, мкг	1,90
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом растительным; цвет — типичный для используемых овощей; вкус, запах - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла растительного; консистенция картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.

Утверждено на совете по питанию  
 № 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

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

Номер рецептуры: **57**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15,6	12,5	1,56	1,25
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	19,23	12,5	1,92	1,25
с 01.03 по 31.07	20,83	12,5	2,08	1,25
с 01.08 по 31.08	15,63	12,5	1,56	1,25
с 01.09 по 31.10	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.11 по 31.12	17,86	12,5	1,79	1,25
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,4	7,8	1,04	0,78
с 01.09 по 31.12	9,75	7,8	0,98	0,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,4	6,2	0,74	0,62
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,7	4,7	0,47	0,47
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,9	124,9	12,49	12,49
ГОВЯДИНА Б/К	17,58	16	1,76	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 200/10/5</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,26
Жиры, г	6,42
Углеводы, г	8,18
Энергетическая ценность, ккал	110,23

B1, мг	0,05
C, мг	5,52
A, мг	0,18
D, мкг	0,00
B2, мг	0,07

Ca, мг	32,65
Mg, мг	19,27
P, мг	56,53
Fe, мг	1,14
K, мг	291,79
I, мкг	5,36
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, кладут в порционную посуду перед отпуском.  
 Свеклу, капусту, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 75 град.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **269**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	56,5	54,4	5,65	5,44
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,5	8,5	0,85	0,85
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8	1,25	1,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/8 шт.	5,031	12,5 шт.	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ)		16		1,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,1	12,1	1,18	1,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
<b>Выход: 80</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,63
Жиры, г	5,99
Углеводы, г	6,91
Энергетическая ценность, ккал	123,96

В1, мг	0,06
С, мг	0,35
А, мг	0,05
Д, мкг	0,19
В2, мг	0,07

Са, мг	43,88
Mg, мг	19,43
P, мг	137,14
Fe, мг	0,50
K, мг	239,59
I, мкг	76,72
F, мг	0,34
Se, мг	0,01

### Технология приготовления:

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

Соус молочный густой (для фарширования)

Просеянную муку подсушивают на сковороде до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске кусочек пудинга укладывают на тарелку и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель в молоке, картофельное пюре, пюре из кабачков.

Соусы — молочный с морковью, сметанный.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин, сбоку уложен гарнир.  
Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый;  
Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса;  
Запах: продуктов, входящих в блюдо.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

Наименование изделия: ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Номер рецептуры: 129

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	73,73	55,3	7,37	5,53
с 01.09 по 31.12	69,13	55,3	6,91	5,53
РЕПА	30,9	22,8	3,09	2,28
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	18,5	12	1,85	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24	3	2,4
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		48		4,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3,9	3,9	0,39	0,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,4	37,4	3,74	3,74
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8	1,28	1,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,50	А, мг	1,10	К, мг	185,90
Жиры, г	2,00	В2, мг	0,00	Са, мг	51,50
Углеводы, г	9,80	В1, мг	0,00	Р, мг	50,60
Энергетическая ценность, ккал	67,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	26,40
		С, мг	5,90	Fe, мг	0,80
				I, мкг	4,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин. Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку. Соус сметанный № 371. Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены с молочным или сметанным соусом и уложены горкой; цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый; вкус — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом; запах — аромат овощей и молока или сметаны; консистенция овощей — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий В. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **392**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	19,44	19,44
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 180/6</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	А, мг	0,00	К, мг	5,80
Жиры, г	0,00	В2, мг	0,00	Са, мг	8,80
Углеводы, г	8,40	В1, мг	0,00	Р, мг	1,40
Энергетическая ценность, ккал	34,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	2,50
		С, мг	0,00	Fe, мг	0,20
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №004

Наименование сборника рецептур: ТК №004

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,88	А, мг	0,00	К, мг	23,05
Жиры, г	0,75	В2, мг	0,00	Са, мг	4,34
Углеводы, г	12,90	В1, мг	0,00	Р, мг	14,70
Энергетическая ценность, ккал	66,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	3,01
		С, мг	0,00	Fe, мг	0,33
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — ломтик батона овальной формы.

- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 44/12.2021

Заведующий И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 23.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **224**

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	123,1	121,3	12,31	12,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАКАМАННАЯ	8,7	8,7	0,87	0,87
САХАР ПЕСОК	8,7	8,7	0,87	0,87
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025	10 шт.	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	3,5	3,5	0,38	0,35
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2	0,52	0,52
<b>Выход: 130</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,35	В1, мг	0,06	Са, мг	182,83
Жиры, г	15,29	С, мг	0,25	Mg, мг	29,50
Углеводы, г	21,21	А, мг	0,07	Р, мг	247,09
Энергетическая ценность, ккал	322,40	Д, мкг	0,09	Fe, мг	0,98
		В2, мг	0,27	К, мг	176,01
				І, мкг	1,28
				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 духовке до образования на поверхности румяной корочки.

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

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;

цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;

вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;

запах — запеченного творога с соусом;

консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. И. В. Смирнова/

Приказ № 398 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **434**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,63	В1, мг	0,05	Са, мг	204,00
Жиры, г	4,85	С, мг	1,04	Mg, мг	22,40
Углеводы, г	9,31	А, мг	0,03	P, мг	144,00
Энергетическая ценность, ккал	104,76	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,16
		В2, мг	0,21	К, мг	292,00
				I, мкг	18,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий: И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **МАНДАРИН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАНДАРИН	130	100	13	10
<b>Выход: 100</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Е, и, г	0,80
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	7,50
Энергетическая ценность, ккал	38,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,00
С, мг	15,20

К, мг	155,00
Са, мг	31,50
Р, мг	15,30
Мg, мг	9,90
Fe, мг	0,10
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Мандарины вымыть, очистить от кожуры.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на тарелке.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№018

Наименование изделия: ПЕЧЕНЬЕ

Номер рецептуры: TKN№018

Наименование сборника рецептур: TKN№018

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Жиры, г	2,28
Углеводы, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	26,00
	111,00

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

К, мг	33,00
Са, мг	7,86
Р, мг	24,30
Мg, мг	5,40
Fe, мг	0,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

# 5 ДЕНЬ



591

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.10.2022

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.10.2022



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ В АССОРТИМЕНТЕ	15,46	15	1,55	1,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 40</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,36
Жиры, г	5,16
Углеводы, г	12,85
Энергетическая ценность, ккал	120,10

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

Са, мг	4,75
Mg, мг	3,25
P, мг	16,25
Fe, мг	0,25
K, мг	23,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и батона.

Запах: свежих продуктов.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

Наименование изделия: КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА")

Номер рецептуры: 190

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	10	10	1	1
ПШЕНО	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,20
Жиры, г	10,00
Углеводы, г	26,80
Энергетическая ценность, ккал	209,00

A, мг	0,00
B2, мг	0,10
B1, мг	0,10
D, мкг	0,10
C, мг	0,80

K, мг	251,30
Ca, мг	159,20
P, мг	143,70
Mg, мг	29,10
Fe, мг	0,60
I, мкг	14,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№040

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: TKN№040

Наименование сборника рецептур: TKN№040

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6

Выход: 180

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	13,60
Энергетическая ценность, ккал	77,00

A, мг	0,00
B2, мг	0,10
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	0,50

K, мг	142,10
Ca, мг	97,70
P, мг	68,50
Mg, мг	12,00
Fe, мг	0,30
I, мкг	8,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане или чайной чашке. Сахар, можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не ниже 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сид И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 002

Наименование изделия: ГРУША СВЕЖАЯ

Номер рецептуры: ТК № 002

Наименование сборника рецептур: ТК №002

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	166,7	150	16,67	15
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	15,50
Энергетическая ценность, ккал	70,50

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	3,00

К, мг	232,50
Са, мг	25,70
Р, мг	21,60
Mg, мг	16,20
Fe, мг	2,70
I, мкг	1,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 398 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Номер рецептуры: 33

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	63,33	47,5	6,33	4,75
с 01.09 по 31.12	59,38	47,5	5,94	4,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 50</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80
Жиры, г	2,90
Углеводы, г	1,50
Энергетическая ценность, ккал	45,60

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	1,90

К, мг	136,80
Са, мг	15,80
Р, мг	18,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	0,60
I, мкг	3,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15 оС.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная.  
Цвет: темно-малиновый.  
Вкус: свойственный свекле и растительному маслу.  
Запах: свеклы и растительного масла.

Утверждено на совете по питанию  
№ Н от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 84

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	101,69	66,1	10,17	6,61
с 01.03 по 31.07	110,17	66,1	11,02	6,61
с 01.08 по 31.08	82,63	66,1	8,26	6,61
с 01.09 по 31.10	88,13	66,1	8,81	6,61
с 01.11 по 31.12	94,43	66,1	9,44	6,61
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,8	6,6	0,88	0,66
с 01.09 по 31.12	8,25	6,6	0,83	0,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,9	6,6	0,79	0,66
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,7	115,7	11,57	11,57
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		18,2		1,82
ГОВЯДИНА Б/К	23,41	21,3	2,34	2,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,2	1,8	0,22	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
<b>Выход: 200/20</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,50
Жиры, г	2,40
Углеводы, г	12,50
Энергетическая ценность, ккал	92,00

А, мг	0,20
В2, мг	0,00
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,00
С, мг	6,00

К, мг	486,00
Са, мг	21,40
Р, мг	78,20
Mg, мг	23,00
Fe, мг	1,30
I, мкг	5,70
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 припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон от припускания фрикаделек добавляют в суп.

#### Фрикадельки 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 воде до готовности.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Утверждено на совете по питанию

№ \_\_\_\_\_ от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **291**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	99,12	90,2	9,91	9,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	2	2	0,22	0,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	229,23	149	22,92	14,9
с 01.03 по 31.07	248,33	149	24,83	14,9
с 01.08 по 31.08	186,25	149	18,63	14,9
с 01.09 по 31.10	198,67	149	19,87	14,9
с 01.11 по 31.12	212,86	149	21,29	14,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,075 шт.	3,019	7,5 шт.	0,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,14
Жиры, г	20,87
Углеводы, г	26,31
Энергетическая ценность, ккал	373,40

В1, мг	0,18
С, мг	11,92
А, мг	0,04
Д, мкг	0,15
В2, мг	0,22

Са, мг	25,24
Mg, мг	51,22
P, мг	234,05
Fe, мг	3,70
K, мг	1 160,23
I, мкг	14,54
F, мг	0,08
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Мясо промыть, очистить от сухожилий, отварить, охладить, пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, хорошо вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирочную машину, посолить, добавить сырое яйцо, молоко и хорошо вымешать. На противень, смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями, выложить 1/2 картофельного пюре, положить слой вареного рубленого мяса, сверху накрывают оставшейся половиной картофельного пюре, смазывают сметаной и запекают в духовке до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку кладут порцию запеканки. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая поджаристой корочкой;
- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;
- вкус — характерный для запеченного картофеля, в меру соленый;
- запах — характерный для запеченного картофеля;
- консистенция корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.



Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом).

Цвет поверхности основы и фарша - от золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый.

Запах - свежеспеченного пирожка, фарша - свежий.

Вкус - свежеспеченного пирожка с соответствующим фаршем.

Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропечены.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И.В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **354**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,5	12,5	1,25	1,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8	0,38	0,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5	3,75	3,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 50</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00
Жиры, г	2,00
Углеводы, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	37,30

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

K, мг	18,30
Ca, мг	12,90
P, мг	9,40
Mg, мг	1,80
Fe, мг	0,00
I, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают на сковороде до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают, затем кладут прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Используют для подачи к блюду, Оптимальная температура подачи 65 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира.  
Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.  
Цвет: от белого до светло-кремового.  
Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый.  
Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2011

Заведующий В. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2011

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№044

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ КУРАГИ

Номер рецептуры: TKN№044

Наименование сборника рецептур: TKN№044

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	18,9	18	1,89	1,8
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,6	183,6	18,36	18,36
<b>Выход: 180</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,36	А, мг	0,10	К, мг	309,90
Жиры, г	0,00	В2, мг	0,00	Са, мг	33,50
Углеводы, г	7,00	В1, мг	0,00	Р, мг	23,70
Энергетическая ценность, ккал	102,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	18,60
		С, мг	0,30	Fe, мг	0,50
				l, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 15 град.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды кураги не переваренные, уложены в стакан и залиты полупрозрачным отваром. Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат кураги.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий В. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах — характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 14 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептур: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,75
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	66,00

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

К, мг	23,05
Са, мг	4,34
Р, мг	14,70
Mg, мг	3,01
Fe, мг	0,33
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий В. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№014

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **TKN№014**

Наименование сборника рецептур: **TKN№014**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	50,52	50	5,05	5
<b>Выход: 50</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,90
Энергетическая ценность, ккал	12,00

А, мг	0,10
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	5,00

К, мг	145,00
Са, мг	6,30
Р, мг	11,70
Mg, мг	9,00
Fe, мг	0,50
I, мкг	1,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **208**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,6	40,6	4,06	4,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,125	50 шт.	2,01
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24,2	24,2	2,42	2,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,30
Жиры, г	8,40
Углеводы, г	28,90
Энергетическая ценность, ккал	242,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,00
С, мг	0,10

К, мг	86,60
Са, мг	34,30
Р, мг	51,10
Mg, мг	8,80
Fe, мг	0,70
I, мкг	2,90
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды, 30 г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Порцию запеченных макарон кладут на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.  
Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.  
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.  
Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.  
Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№038

Наименование изделия: ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Номер рецептуры: TKN№038

Наименование сборника рецептов: TKN№038

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЛИМОН	7,67	7	0,77	0,7
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	177,7	177,7	17,77	17,77
<b>Выход: 180/6/7</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,52
Энергетическая ценность, ккал	36,00

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	1,10

K, мг	17,10
Ca, мг	10,70
P, мг	2,80
Mg, мг	3,10
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона. Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа, 2014г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
САХАР ПЕСОК	1,9	1,9	0,19	0,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,013	5 шт.	0,2
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	22,2	22	2,22	2,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,415	6 шт.	0,24
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
ВАНИЛИН	0,003	0,003	0,0003	0,0003
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 70</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,63	В1, мг	0,06	Са, мг	42,27
Жиры, г	5,43	С, мг	0,04	Mg, мг	10,27
Углеводы, г	30,26	А, мг	0,06	Р, мг	78,62
Энергетическая ценность, ккал	204,95	Д, мкг	0,17	Fe, мг	0,56
		В2, мг	0,08	К, мг	78,99
				І, мкг	1,77
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,02

### Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 54г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают в духовке до готовности. Для фарша: творог пропустить через протирочную машину, затем добавить яйца и тщательно вымесить.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом).

Цвет поверхности основы и фарша - от золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый.

Запах - свежее выпеченного пирожка, фарша - свежий.

Вкус - свежее выпеченного пирожка с соответствующим фаршем.

Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропечены.

# 6 ДЕНЬ

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий [подпись] /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДЖЕМ	11	11	1,1	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. И РОНУТРИЕНТАМИ	16	16	1,6	1,6
<b>Выход: 30</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40	А, мг	0,00	К, мг	30,60
Жиры, г	2,10	В2, мг	0,00	Са, мг	5,20
Углеводы, г	15,80	В1, мг	0,00	Р, мг	11,50
Энергетическая ценность, ккал	68,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	3,30
		С, мг	1,80	Fe, мг	0,30
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

### Принцип оформления, подачи блюд:

Подать на тарелке.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.

Консистенция: батона - мягкая, джема - не растекающаяся.

Цвет: джема.

Вкус: джема с батоном.

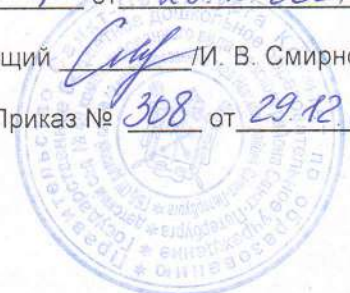
Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

*Бреш*

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сид /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	38,8	38,8	3,88	3,88
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,4	64,4	6,44	6,44
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98	9,8	9,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 205</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,20
Жиры, г	8,30
Углеводы, г	35,00
Энергетическая ценность, ккал	226,40

A, мг	0,00
B2, мг	0,10
B1, мг	0,20
D, мкг	0,10
C, мг	0,50

K, мг	226,20
Ca, мг	115,30
P, мг	153,30
Mg, мг	40,70
Fe, мг	1,20
I, мкг	10,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Муку перебирают, промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму; цвет — соответствует виду каши; вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла; запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом; консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий [подпись] /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№028

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: TKN№028

Наименование сборника рецептур: TKN№028

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80	А, мг	0,00	К, мг	142,80
Жиры, г	2,40	В2, мг	0,10	Са, мг	98,30
Углеводы, г	12,70	В1, мг	0,00	Р, мг	72,50
Энергетическая ценность, ккал	84,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	14,30
		С, мг	0,50	Fe, мг	0,30
				I, мкг	8,10
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-коричневый. Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока. Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

Утверждено на совете по питанию

№ 442 от 19.12.2021

Заведующий /И. В. Смирнова/

Приказ № 300 от 19.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,54
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	18,90
Энергетическая ценность, ккал	75,60

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

Са, 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:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; цвет — характерный для используемого сока; запах приятный, запах соответствующего сока; вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сев /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№015

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: TKN№015

Наименование сборника рецептур: TKN№015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,52	50	5,05	5
<b>Выход: 50</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,40
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,30
Энергетическая ценность, ккал	7,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	2,00

К, мг	70,50
Са, мг	10,40
Р, мг	18,90
Mg, мг	6,30
Fe, мг	0,50
I, мкг	1,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.



Утверждено на совете по питанию

№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ

Номер рецептуры: 81

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	50,77	33	5,08	3,3
с 01.03 по 31.07	55	33	5,5	3,3
с 01.08 по 31.08	41,25	33	4,13	3,3
с 01.09 по 31.10	44	33	4,4	3,3
с 01.11 по 31.12	47,14	33	4,71	3,3
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	13,2	13,1	1,32	1,31
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,98	6,7	0,8	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2	1,09	0,82
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2	1,03	0,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	3,3	3,3	0,36	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,3	115,3	11,53	11,53
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		9,5		0,95
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16,3	16,3	1,63	1,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 200/10</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,94
Углеводы, г	4,01
Энергетическая ценность, ккал	20,54
	138,30

В1, мг	0,13
С, мг	3,07
А, мг	0,16
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Ca, мг	28,54
Mg, мг	23,94
P, мг	61,45
Fe, мг	1,42
K, мг	326,73
I, мкг	2,93
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки. Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного). Батон пшеничный очищают от корок, нарезают кубиками 10x10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в духовке.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске подают гренки. Оптимальная температура подачи 75 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, зерна гороха развариварившиеся.  
Консистенция: картофель и горох - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренки - хрустящая.

Цвет: светло-желтый.

Запах: продуктов, входящих

Вкус умеренно соленый, свойственный гороху.  
в суп.

Утверждено на совете по питанию  
№ 427 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263

Наименование изделия: ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 263

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	63,16	60	6,32	6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12	1,2	1,2
ЯИЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/5 шт.	8,05	20 шт.	0,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 80</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,81
Жиры, г	7,43
Углеводы, г	6,06
Энергетическая ценность, ккал	146,01

В1, мг	0,11
С, мг	0,22
А, мг	0,05
Д, мкг	0,23
В2, мг	0,12

Са, мг	18,63
Mg, мг	18,64
P, мг	129,60
Fe, мг	0,63
K, мг	223,83
I, мкг	31,61
F, мг	0,23
Se, мг	0,03

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек.  
Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму, сбоку уложен гарнир.  
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.  
Цвет: фрикаделек- белый или светло-серый.  
Вкус: отварной рыбы, в меру соленый.  
Запах: отварной рыбы, приятный.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сед /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Номер рецептуры: 338

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	38,13	28,6	3,81	2,86
с 01.09 по 31.12	35,75	28,6	3,58	2,86
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	41,38	26,9	4,14	2,69
с 01.03 по 31.07	44,83	26,9	4,48	2,69
с 01.08 по 31.08	33,63	26,9	3,36	2,69
с 01.09 по 31.10	35,87	26,9	3,59	2,69
с 01.11 по 31.12	38,43	26,9	3,84	2,69
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	20	13	2	1,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	36,4	28,6	3,64	2,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>СОУС МОЛОЧНЫЙ №366</b>		<b>44</b>		<b>4,4</b>
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22	2,2	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22	2,2	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 130</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,27
Жиры, г	5,55
Углеводы, г	12,62
Энергетическая ценность, ккал	114,15

В1, мг	0,08
С, мг	8,51
А, мг	0,61
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,08

Са, мг	82,56
Mg, мг	28,25
P, мг	81,26
Fe, мг	1,15
K, мг	308,43
I, мкг	5,62
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус молочный №366

Пассированную на

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

Соус молочный №366

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

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65°C.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — кремовый;
- вкус, запах — характерный для овощей и молока, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сев /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№042

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **TKN№042**

Наименование сборника рецептур: **TKN№042**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	30,6	27	3,06	2,7
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7,2	7,2	0,72	0,72
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	177,4	177,4	17,74	17,74
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	22,70
Энергетическая ценность, ккал	105,40

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	1,10

K, мг	76,90
Ca, мг	13,80
P, мг	7,70
Mg, мг	3,70
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 15° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков; цвет — от кремового до светло-зеленого, вкус — кисло-сладкий; запах — свежих яблок; консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сей /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

белки, г	1,70
жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — ломтик хлеба. Цвет — характерный для используемых компонентов; запах — характерный для используемых компонентов; вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сей /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептур: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,75
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	66,00

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

К, мг	23,05
Са, мг	4,34
Р, мг	14,70
Mg, мг	3,01
Fe, мг	0,33
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова/

Приказ № 300 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование изделия: КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕННАЯ (ГОВЯДИНА)

Номер рецептуры: 282

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	64,84	59	6,48	5,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,4	12,4	1,24	1,24
Е А ПИТЬЕВАЯ	16,7	16,7	1,67	1,67
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
<b>Выход: 70</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,50
Жиры, г	12,60
Углеводы, г	10,20
Энергетическая ценность, ккал	104,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,12
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,12
С, мг	0,00

К, мг	228,03
Са, мг	12,87
Р, мг	119,93
Mg, мг	18,60
Fe, мг	1,99
I, мкг	4,21
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным маслом и гарниром.  
Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлито масло и уложен гарнир.  
Консистенция: сочная, пышная, однородная.  
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.  
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.  
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сеев /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **125**

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	162,92	105,9	16,29	10,59
с 01.03 по 31.07	176,5	105,9	17,65	10,59
с 01.08 по 31.08	132,38	105,9	13,24	10,59
с 01.09 по 31.10	141,2	105,9	14,12	10,59
с 01.11 по 31.12	151,29	105,9	15,13	10,59
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.09 по 31.12	36	28,8	3,6	2,88
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,4	18,2	1,94	1,82
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,9	2,9	0,29	0,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,90	А, мг	0,60	К, мг	686,10
Жиры, г	2,50	В2, мг	0,10	Са, мг	43,10
Углеводы, г	19,60	В1, мг	0,10	Р, мг	83,50
Энергетическая ценность, ккал	99,30	Д, мкг	0,00	Mg, мг	33,90
		С, мг	9,20	Fe, мг	1,30
				I, мкг	8,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель варят. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь протирают в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — протертая масса без кусочков не протертого картофеля, моркови и черных пятен, сверху нанесен узор; цвет — от светло-оранжевого до оранжевого цвета; вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла; консистенция — пышная, густая, однородная.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003



Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ  
Номер рецептуры: ТК №003  
Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 15</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

К, мг	20,40
Са, мг	2,40
Р, мг	11,80
Mg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба. Цвет — характерный для используемых компонентов; запах — характерный для используемых компонентов; вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ

Номер рецептуры: 464

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,56	35,56	3,56	3,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,48	1,48	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,11	1,11	0,11	0,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	1,48	1,48	0,16	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208	3 шт.	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,56	0,56	0,06	0,06
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,14	0,14	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 50</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,10
Жиры, г	3,24
Углеводы, г	28,77
Энергетическая ценность, ккал	160,26

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,01
D, мкг	0,05
B2, мг	0,02

Ca, мг	9,24
Mg, мг	5,72
P, мг	31,34
Fe, мг	0,38
K, мг	47,26
I, мкг	0,79
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

### Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного теста.

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

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают растительным маслом, 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 нарезают 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 растительным маслом, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в духовке до готовности.

Изделия можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сев /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№022

Наименование изделия: НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ

Номер рецептуры: TKN№022

Наименование сборника рецептур: TKN№022



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	20,3	20,3	2,03	2,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162	16,2	16,2
<b>Выход: 180</b>				

### *мический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	5,54
Жиры, г	2,03
Углеводы, г	3,51
Энергетическая ценность, ккал	153,90

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	3,00

K, мг	0,50
Ca, мг	6,60
P, мг	0,00
Mg, мг	1,40
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Приготовление напитка осуществляется в соответствии с инструкцией производителя на упаковке (напиток должен быть разрешен в детском питании, без искусственных красителей, ароматизаторов, пищевых добавок)

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид — напиток налит в стаканы; цвет — соответствует виду напитка; запах — соответствующий сырью; вкус — от кисло-сладкого до умеренно сладкого; консистенция — однородная, жидкая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сев /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№005

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.

Номер рецептуры: TKN№005

Наименование сборника рецептур: TKN№005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% -2,9% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Льняное семя, г	2,80
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	4,50
Энергетическая ценность, ккал	56,50

А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,30

К, мг	146,00
Са, мг	102,00
Р, мг	76,00
Mg, мг	11,20
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

### Правила оформления, подачи блюд:

Йогурт подают в стаканчике. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — йогурт в инд. стакане; цвет — свойственный кисломолочному продукту; запах — кислый, сладковатый, приятный; вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого; консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

# 7 ДЕНЬ



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сев /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ В АССОРТИМЕНТЕ	10,31	10	1,03	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Иход: 30</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82
Жиры, г	3,53
Углеводы, г	10,28
Энергетическая ценность, ккал	88,80

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

Са, мг	3,80
Mg, мг	2,60
P, мг	13,00
Fe, мг	0,20
K, мг	18,40
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: сыра и батона. Вкус: сыра и батона. Запах: свежих продуктов.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Смирнова И. В.

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

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

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,4	64,4	6,44	6,44
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98	9,8	9,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 205</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,75
Жиры, г	6,68
Углеводы, г	28,71
Энергетическая ценность, ккал	197,48

В1, мг	0,06
С, мг	0,51
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,13

Са, мг	111,15
Mg, мг	16,54
P, мг	94,59
Fe, мг	0,38
K, мг	182,82
I, мкг	8,82
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в кипящую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму; цвет — соответствует виду каши; вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла, запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом; консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сей /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№040

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: TKN№040

Наименование сборника рецептов: TKN№040

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
Выход: 180				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20	А, мг	0,00	К, мг	142,10
Жиры, г	2,80	В2, мг	0,10	Са, мг	97,70
Углеводы, г	13,60	В1, мг	0,00	Р, мг	68,50
Энергетическая ценность, ккал	77,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	12,00
		С, мг	0,50	Fe, мг	0,30
				I, мкг	8,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане или чайной чашке. Сахар, можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 70° С, холодного — не ниже 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан. Консистенция жидкая. Цвет: серовато-белый. Вкус: сладкий, с привкусом молока. Запах: свойственный молоку и чаю.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сев /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОК АБРИКОСОВЫЙ

Номер рецептуры: 442

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК АБРИКОСОВЫЙ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,96	А, мг	0,40	К, мг	441,00
Жиры, г	0,24	В2, мг	0,10	Са, мг	32,40
Углеводы, г	17,80	В1, мг	0,00	Р, мг	29,20
Энергетическая ценность, ккал	78,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	16,20
		С, мг	2,90	Fe, мг	0,40
				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.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; цвет — характерный для используемого сока; запах приятный запах соответствующего сока; вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021

Заведующий \_\_\_\_\_ И. В. Смирнова/

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 77

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	108	70,2	10,8	7,02
с 01.03 по 31.07	117	70,2	11,7	7,02
с 1.08 по 31.08	87,75	70,2	8,78	7,02
с 01.09 по 31.10	93,6	70,2	9,36	7,02
с 01.11 по 31.12	100,29	70,2	10,03	7,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,38	6,2	0,74	0,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	1,5	1,5	0,16	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,2	109,2	10,92	10,92
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	15,38	14	1,54	1,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
<b>Выход: 200/10/5</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,94
Жиры, г	3,50
Углеводы, г	12,95
Энергетическая ценность, ккал	97,50

B1, мг	0,06
C, мг	6,60
A, мг	0,14
D, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	22,84
Mg, мг	19,61
P, мг	46,59
Fe, мг	0,77
K, мг	435,82
I, мкг	4,46
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Филе птицы обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне не более 1 часа, кладут в порционную посуду перед отпуском. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками. Консистенция: картофель, овощей - мягкие; птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей. Цвет: супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый. Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый. Запах: овощей, входящих в состав супа.

Утверждено на совете по питанию  
№ \_\_\_\_\_ от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 108 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	108,8	89,6	10,88	8,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7	1,43	1,07
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7	1,34	1,07
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	12,31	8	1,23	0,8
с 01.03 по 31.07	13,33	8	1,33	0,8
с 01.08 по 31.08	10	8	1	0,8
с 01.09 по 31.10	10,67	8	1,07	0,8
с 01.11 по 31.12	11,43	8	1,14	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,05	20 шт.	0,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
<b>Выход: 80</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,92	А, мг	5,80	К, мг	341,20
Жиры, г	7,84	В2, мг	1,40	Са, мг	22,20
Углеводы, г	7,20	В1, мг	0,20	Р, мг	253,80
Энергетическая ценность, ккал	172,80	Д, мкг	0,30	Mg, мг	20,30
		С, мг	12,90	Fe, мг	5,50
				I, мкг	8,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Мороженую печень размораживают на воздухе, промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в духовке. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 65 град С.

### Правила оформления, подачи блюд:

Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы, подают на тарелке. Рекомендуемая температура подачи 65 град С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин. Консистенция: однородная, мягкая, сочная, мажущаяся. Цвет: светло-коричневый, с оранжево-кремовым оттенком. Вкус и запах: характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Светлана /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344

Наименование изделия: РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)

Номер рецептуры: 344

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	73,85	48	7,39	4,8
с 01.03 по 31.07	80	48	8	4,8
с 01.08 по 31.08	60	48	6	4,8
с 01.09 по 31.10	64	48	6,4	4,8
с 01.11 по 31.12	68,57	48	6,86	4,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,6	16,2	2,16	1,62
с 01.09 по 31.12	20,25	16,2	2,03	1,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,3	12,01	1,43	1,2
РЕПА	32,3	23,9	3,23	2,39
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	3,75	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		45		4,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,9	33,9	3,39	3,39
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,6	11,6	1,16	1,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Жиры, г	6,90
Углеводы, г	13,40
Энергетическая ценность, ккал	125,10

А, мг	0,30
В2, мг	0,00
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,10
С, мг	9,20

К, мг	383,50
Са, мг	37,80
Р, мг	53,50
Mg, мг	21,70
Fe, мг	1,10
I, мкг	5,30
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:

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.

### Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65 град.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует овощам и соусу.

Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый.

Запах: тушеных овощей.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сез /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№046

Наименование изделия: КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА

Номер рецептуры: TKN№046

Наименование сборника рецептур: TKN№046

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто; г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	22	22	2,2	2,2
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,24	0,24	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	17,1	17,1
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	18,00
Энергетическая ценность, ккал	68,40

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

K, мг	0,70
Ca, мг	10,30
P, мг	4,00
Mg, мг	1,70
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая, доводят до кипения, добавляют сахар, кислоту лимонную.

### Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков; цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат, вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод; запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат; консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сеч /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептов: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

элки, г	2,04
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность, ккал	61,20

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

К, мг	40,80
Са, мг	4,80
Р, мг	23,60
Mg, мг	5,20
Fe, мг	1,00
I, мкг	1,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба. Цвет — характерный для используемых компонентов; запах — характерный для используемых компонентов; вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Смирн /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептур: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,75
Углеводы, г	12,88
Энергетическая ценность, ккал	65,90

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

К, мг	23,05
Са, мг	4,34
Р, мг	14,70
Mg, мг	3,01
Fe, мг	0,33
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И.В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 237

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **237**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	94,7	93,3	9,47	9,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
КРУПА МАННАЯ	6,7	6,7	0,67	0,67
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7	0,67	0,67
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,818	7 шт.	0,28
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	2,7	2,7	0,29	0,27
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 100</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	17,92
Жиры, г	11,73
Углеводы, г	16,35
Энергетическая ценность, ккал	247,67

B1, мг	0,05
C, мг	0,19
A, мг	0,06
D, мкг	0,06
B2, мг	0,20

Ca, мг	140,42
Mg, мг	22,68
P, мг	189,57
Fe, мг	0,75
K, мг	135,00
I, мкг	0,92
F, мг	0,02
Se, мг	0,02

**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 духовке до готовности и образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

**Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

• Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового; вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый; запах — запеченного творога, консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сев /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 367

Наименование изделия: **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)**

Номер рецептуры: **367**

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВАНИЛИН	0,003	0,003	0,0003	0,0003
<b>Выход: 50</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90
Жиры, г	2,30
Углеводы, г	6,50
Энергетическая ценность, ккал	39,00

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	0,10

K, мг	39,80
Ca, мг	28,70
P, мг	20,40
Mg, мг	3,60
Fe, мг	0,00
I, мкг	2,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В соус молочный жидкий, приготовленный, как указано в ТК № 366, добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения. Соус № 366: пассированную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением муки и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Используют соус к блюдам из круп, к сладким блюдам.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид-однородная масса с гладкой поверхностью;  
цвет-от белого до светло-кремового;  
вкус-сладкий, нежный, умеренно соленый;  
запах-кипяченного молока;  
консистенция- густой сметаны.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сев/И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Номер рецептуры: 434

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,63
Жиры, г	4,85
Углеводы, г	9,31
Энергетическая ценность, ккал	104,76

В1, мг	0,05
С, мг	1,04
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,21

Са, мг	204,00
Mg, мг	22,40
P, мг	144,00
Fe, мг	0,16
K, мг	292,00
I, мкг	18,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запаха — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сид /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **МАНДАРИН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАНДАРИН	130	100	13	10
<b>Выход: 100</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	7,50
Энергетическая ценность, ккал	38,00

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,10
D, мкг	0,00
C, мг	15,20

K, мг	155,00
Ca, мг	31,50
P, мг	15,30
Mg, мг	9,90
Fe, мг	0,10
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Мандарины вымыть, очистить от кожуры.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **467**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,5	38,5	3,85	3,85
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	6,6	6,6	0,66	0,66
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,9	8,9	0,89	0,89
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805	2 шт.	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,1	17,1	1,71	1,71
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	0,6	0,6	0,07	0,06
<b>Выход: 60</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,85
Жиры, г	8,38
Углеводы, г	36,30
Энергетическая ценность, ккал	239,62

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,04
D, мкг	0,15
B2, мг	0,03

Ca, мг	10,04
Mg, мг	6,15
P, мг	34,38
Fe, мг	0,42
K, мг	52,23
I, мкг	0,77
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

### **Технология приготовления:**

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

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.



# 8 ДЕНЬ

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.11.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.11.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 30</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,24
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	62,00

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

К, мг	19,90
Са, мг	4,40
Р, мг	13,20
Mg, мг	2,30
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

**Правила оформления, подачи блюд:**

дают на тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.
- Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.
- Цвет: соответствует виду масла.
- Вкус: соответствует виду масла.
- Запах: масла в сочетании со свежим батонном.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Москва. Дели принт.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	73	47,5	7,3	4,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,5	0,05	0,05

Выход: 50

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	40,50

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,00
С, мг	2,20

К, мг	51,00
Са, мг	9,70
Р, мг	27,20
Mg, мг	9,40
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.

#### Правила оформления, подачи блюд:

салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом растительным, посыпан рубленной зеленью.  
цвет — свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;  
вкус - умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки;  
запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;  
консистенция - сочная, плотная.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 214

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,86 шт.	115,115	286 шт.	11,51
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	42,9	42,9	4,17	4,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
МОЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	7,1	7,1	0,77	0,71
<b>Выход: 150</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	15,38
Жиры, г	20,76
Углеводы, г	2,79
Энергетическая ценность, ккал	259,70

B1, мг	0,07
C, мг	0,22
A, мг	0,31
D, мкг	2,53
B2, мг	0,47

Ca, мг	101,07
Mg, мг	17,26
P, мг	230,01
Fe, мг	2,62
K, мг	223,80
I, мкг	26,88
F, мг	0,05
Se, мг	0,04

### Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную подсолнечным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в духовке готовности.  
Готовый омлет нарезают на порции.

### Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на тарелке. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника.
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц.
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№043

Наименование изделия: КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: TKN№043

Наименование сборника рецептур: TKN№043

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110,4	110,4	11,04	11,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78	78	7,8	7,8
Итого: 180				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80
Жиры, г	3,20
Углеводы, г	15,60
Энергетическая ценность, ккал	107,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,60

К, мг	197,80
Са, мг	118,70
Р, мг	93,60
Mg, мг	22,30
Fe, мг	0,60
I, мкг	9,90
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Питок подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 002

Наименование изделия: ГРУША СВЕЖАЯ

Номер рецептуры: ТК № 002

Наименование сборника рецептур: ТК №002

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	166,7	150	16,67	15
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,60
Углеводы, г	0,50
Энергетическая ценность, ккал	15,50
	70,50

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	3,00

К, мг	232,50
Са, мг	25,70
Р, мг	21,60
Mg, мг	16,20
Fe, мг	2,70
I, мкг	1,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И.В. Смирнова

Приказ № 306 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

Номер рецептуры: 40

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36	27	3,6	2,7
с 01.09 по 31.12	33,75	27	3,38	2,7
ЯБЛОКИ	25	22	2,5	2,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	2,5	2,5	0,27	0,25
<b>Выход: 50</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,43
Жиры, г	2,55
Углеводы, г	3,90
Энергетическая ценность, ккал	41,01

В1, мг	0,03
С, мг	1,42
А, мг	0,54
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	15,56
Mg, мг	10,81
P, мг	15,60
Fe, мг	0,67
K, мг	115,16
I, мкг	1,79
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Морковь моют, очищают, отваривают, охлаждают, нарезают тонкой соломкой. Яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают в духовке не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная.  
Цвет: моркови и яблок.  
Вкус: свойственный моркови и сорту яблок.  
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **76**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	78	50,7	7,8	5,07
с 01.03 по 31.07	84,5	50,7	8,45	5,07
с 01.08 по 31.08	63,38	50,7	6,34	5,07
с 01.09 по 31.10	67,6	50,7	6,76	5,07
с 01.11 по 31.12	72,43	50,7	7,24	5,07
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,4	3,3	0,34	0,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,07	6,8	0,91	0,68
с 01.09 по 31.12	8,5	6,8	0,85	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,3	0,4	0,33
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,1	10,1	1,01	1,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	127,4	127,4	12,74	12,74
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ГОВЯДИНА Б/К	17,58	16	1,76	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 200/10/5</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,50	А, мг	0,20	К, мг	385,50
Жиры, г	4,50	В2, мг	0,00	Са, мг	24,00
Углеводы, г	4,00	В1, мг	0,10	Р, мг	70,40
Энергетическая ценность, ккал	165,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	20,20
		С, мг	4,40	Fe, мг	1,10
				I, мкг	4,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Солёные огурцы нарезают соломкой или ромбиками, у огурцов с грубой кожей или крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь-соломкой. В кипящий бульон с крупой кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, прокипяченную сметану.

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.



**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, морковь - соломкой, птицы - мягкая.

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов, входящих в рассольник.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4-П/ШКОЛ от 29.12.2021

Заведующий В. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

Наименование изделия: КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 305

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	56,92	51,8	5,69	5,18
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,6	12,6	1,26	1,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,2	18,2	1,77	1,82
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	4,2	4,2	0,46	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,23	0,23	0,02	0,02
<b>Выход: 70</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,91
Жиры, г	10,90
Углеводы, г	13,88
Энергетическая ценность, ккал	181,49

В1, мг	0,04
С, мг	0,10
А, мг	0,01
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,03

Са, мг	24,79
Mg, мг	10,00
P, мг	43,48
Fe, мг	0,66
K, мг	61,70
I, мкг	1,64
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы, равномерно обжарены, политы соусом или маслом; гарнир уложен сбоку;
- цвет корочки — светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, плотная.

Утверждено на совете по питанию  
 № 4 от 29.12.2021  
 Заведующий С.И. /И. В. Смирнова/  
 Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **324**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	218	163,5	21,8	16,35
с 01.09 по 31.12	204,38	163,5	20,44	16,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>Выход: 150</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,40
Жиры, г	5,60
Углеводы, г	15,60
Энергетическая ценность, ккал	121,80

А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	6,60

К, мг	471,90
Са, мг	55,20
Р, мг	64,30
Mg, мг	32,40
Fe, мг	2,10
I, мкг	11,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. Протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.  
 Консистенция: однородная, пышная.  
 Цвет: малиново-красный.  
 Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла.  
 Запах: отварной свеклы и сливочного масла.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№045

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

Номер рецептуры: TKN№045

Наименование сборника рецептур: TKN№045

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,6	183,6	18,36	18,36
<b>Итого: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	102,00

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

K, мг	150,20
Ca, мг	20,60
P, мг	20,90
Mg, мг	8,40
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

### Способ оформления, подачи блюд:

Отпускают в стакане или кружке. Оптимальная температура подачи не ниже 15 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ягоды не переваренные, уложены в стакан и залиты прозрачным отваром.

Цвет: отвара - от светло-коричневого до темно-коричневого.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат изюма.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 398 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах — характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 21 от 29.10.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.10.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептур: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,75
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	66,00

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

К, мг	23,05
Са, мг	4,34
Р, мг	14,70
Mg, мг	3,01
Fe, мг	0,33
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — ломтик батона овальной формы.

- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Ся /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: ЯЙЦО ВАРЕНОЕ

Номер рецептуры: 213

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
<b>Выход: 40</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,90
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	0,30
Энергетическая ценность, ккал	60,90

A, мг	0,10
B2, мг	0,20
B1, мг	0,00
D, мкг	0,90
C, мг	0,00

K, мг	56,00
Ca, мг	19,80
P, мг	69,10
Mg, мг	4,30
Fe, мг	0,90
I, мкг	8,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

### Правила оформления, подачи блюд:

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета; вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов; консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

Наименование изделия: ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Номер рецептуры: 129

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	73,73	55,3	7,37	5,53
с 01.09 по 31.12	69,13	55,3	6,91	5,53
РЕПА	30,9	22,8	3,09	2,28
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	18,5	12	1,85	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24	3	2,4
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		48		4,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,9	3,9	0,39	0,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,4	37,4	3,74	3,74
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8	1,28	1,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20
Жиры, г	2,00
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	88,00

А, мг	1,10
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	5,90

К, мг	185,90
Са, мг	51,50
Р, мг	50,60
Mg, мг	26,40
Fe, мг	0,80
I, мкг	4,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус сметанный № 371

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:



• Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены с молочным или сметанным соусом и уложены горкой;  
цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;  
вкус — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;  
запах — аромат овощей и молока или сметаны;  
консистенция овощей — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

K, мг	34,07
Ca, мг	4,01
P, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах — характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№018

Наименование изделия: ПЕЧЕНЬЕ

Номер рецептуры: TKN№018

Наименование сборника рецептур: TKN№018

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,80
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	43,20
Энергетическая ценность, ккал	223,00

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

К, мг	55,00
Са, мг	13,10
Р, мг	40,50
Mg, мг	9,00
Fe, мг	1,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И: В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

Наименование изделия: ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ

Номер рецептуры: 392

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,6	178,6	17,86	17,86
ВАРЕНЬЕ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 180/15</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09	А, мг	0,00	К, мг	21,60
Жиры, г	0,04	В2, мг	0,00	Са, мг	10,20
Углеводы, г	8,20	В1, мг	0,00	Р, мг	3,30
Энергетическая ценность, ккал	34,10	Д, мкг	0,00	Mg, мг	3,70
		С, мг	0,20	Fe, мг	0,30
				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.

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75 градусов С, холодного не ниже - 14 градусов С.

### Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№005

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.

Номер рецептуры: TKN№005

Наименование сборника рецептур: TKN№005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% -2,9% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 100				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	4,50
Энергетическая ценность, ккал	56,50

A, мг	0,00
B2, мг	0,10
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	0,30

K, мг	146,00
Ca, мг	102,00
P, мг	76,00
Mg, мг	11,20
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

### Правила оформления, подачи блюд:

Йогурт подают в стаканчике. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный кисломолочному продукту;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

# 9 ДЕНЬ

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Вход: 30				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,24
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	62,00

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

К, мг	19,90
Са, мг	4,40
Р, мг	13,20
Mg, мг	2,30
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим батонном.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сид /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

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

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	6,84	6,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102	9,92	10,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 205</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,44
Жиры, г	8,26
Углеводы, г	26,36
Энергетическая ценность, ккал	206,20

В1, мг	0,13
С, мг	0,53
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,15

Ca, мг	124,27
Mg, мг	46,69
P, мг	162,49
Fe, мг	1,19
K, мг	248,09
I, мкг	10,96
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Овсяные хлопья «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№028

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: TKN№028

Наименование сборника рецептур: TKN№028



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	8,75	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
Время варки: 180				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,77
Жиры, г	2,18
Углеводы, г	11,25
Энергетическая ценность, ккал	76,32

B1, мг	0,04
C, мг	0,47
A, мг	0,01
D, мкг	0,00
B2, мг	0,10

Ca, мг	98,29
Mg, мг	14,29
P, мг	72,42
Fe, мг	0,22
K, мг	142,77
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сид /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № TKN№020

Наименование изделия: **БАНАН СВЕЖИЙ**  
Номер рецептуры: **TKN№020**  
Наименование сборника рецептур: **TKN№020**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	142,9	100	14,29	10
<b>Выход: 100</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Жиры, г	0,50
Углеводы, г	21,00
Энергетическая ценность, ккал	96,00

А, мг	0,00
В2, мг	0,07
В1, мг	0,07
Д, мкг	0,00
С, мг	4,02

К, мг	349,74
Са, мг	7,24
Р, мг	25,33
Mg, мг	37,99
Fe, мг	0,54
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на тарелке.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№017

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ

Номер рецептуры: TKN№017

Наименование сборника рецептур: TK №017

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	50	50	5	5
Выход: 50				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Е, г	0,38
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,90
Энергетическая ценность, ккал	6,50

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	1,00

К, мг	70,50
Са, мг	10,40
Р, мг	10,80
Mg, мг	6,30
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола. Порционировать.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке или укладывают рядом с гарниром.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

И — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждено на совете по питанию  
 № 4 от 29.12.2021

Заведующий В. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

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

Номер рецептуры: **57**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15,6	12,5	1,56	1,25
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	19,23	12,5	1,92	1,25
с 01.03 по 31.07	20,83	12,5	2,08	1,25
с 01.08 по 31.08	15,63	12,5	1,56	1,25
с 01.09 по 31.10	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.11 по 31.12	17,86	12,5	1,79	1,25
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,4	7,8	1,04	0,78
с 01.09 по 31.12	9,75	7,8	0,98	0,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,38	6,2	0,74	0,62
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,9	124,9	12,49	12,49
ГОВЯДИНА Б/К	17,58	16	1,76	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 200/10/5</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,16
Жиры, г	6,42
Углеводы, г	7,77
Энергетическая ценность, ккал	107,96

В1, мг	0,04
С, мг	5,10
А, мг	0,17
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	32,23
Mg, мг	18,23
P, мг	55,12
Fe, мг	1,09
K, мг	271,66
I, мкг	5,16
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, кладут в порционную посуду перед отпуском.  
 Свеклу, капусту, 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.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 75 град.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование изделия: РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 228

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	113,6	100,8	11,36	10,08
МОРКОВЬ				
01.01 по 31.08	4,27	3,2	0,43	0,32
01.09 по 31.12	4	3,2	0,4	0,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,81	3,2	0,38	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 80</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,73
Жиры, г	0,59
Углеводы, г	0,46
Энергетическая ценность, ккал	69,82

B1, мг	0,07
C, мг	0,59
A, мг	0,07
D, мкг	0,00
B2, мг	0,06

Ca, мг	26,36
Mg, мг	28,81
P, мг	194,03
Fe, мг	0,52
K, мг	354,76
I, мкг	136,34
F, мг	0,64
Se, мг	0,02

### Технология приготовления:

Рыбу нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок отварной рыбы. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбы правильной формы, слегка деформированные, гарнир уложен аккуратно;
- цвет соответствует виду рыбы;
- вкус — рыбы в сочетании со специями и соусом;
- запах — отварной рыбы с ароматом специй и соуса;
- консистенция — мягкая, допускается расслаивание мякоти.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354



Наименование изделия: СОУС СМЕТАННЫЙ

Номер рецептуры: 354

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 20</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	1,00
Углеводы, г	1,20
Энергетическая ценность, ккал	14,80

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

К, мг	7,32
Са, мг	5,16
Р, мг	3,76
Mg, мг	0,72
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,48
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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, затем кладут прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Используют для подачи к блюду, Оптимальная температура подачи 65 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло- кремового.

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	196,92	128	19,69	12,8
01.03 по 31.07	213,33	128	21,33	12,8
01.08 по 31.08	160	128	16	12,8
с 01.09 по 31.10	170,67	128	17,07	12,8
с 01.11 по 31.12	182,86	128	18,29	12,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23	23	2,24	2,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,16
Жиры, г	5,06
Углеводы, г	21,34
Энергетическая ценность, ккал	143,93

В1, мг	0,12
С, мг	10,36
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,11

Са, мг	36,48
Mg, мг	29,14
P, мг	84,35
Fe, мг	1,19
K, мг	761,40
I, мкг	8,47
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков не протертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор; цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свеже сваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.





Утверждено на совете по питанию  
№ 21 от 29.12.2021

Заведующий СВ /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

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

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- Цвет — характерный для используемых компонентов;
- Запах — характерный для используемых компонентов;
- Вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сев /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004



Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептур: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	52,40

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

К, мг	18,35
Са, мг	3,46
Р, мг	11,70
Mg, мг	2,39
Fe, мг	0,27
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

Номер рецептуры: 298

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	120	96	12	9,6
ГОВЯДИНА Б/К	65,93	60	6,59	6
КРУПА РИСОВАЯ	8,1	8	0,81	0,8
<u>Г</u> РЕПЧАТЫЙ	15,71	13,2	1,57	1,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,233	13 шт.	0,52
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		20,4		2,04
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,6	5,6	0,56	0,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,6	16,6	1,66	1,66
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,28
Жиры, г	12,53
Углеводы, г	12,87
Энергетическая ценность, ккал	224,87

В1, мг	0,07
С, мг	18,18
А, мг	0,05
Д, мкг	0,15
В2, мг	0,12

Ca, мг	62,49
Mg, мг	32,09
P, мг	150,02
Fe, мг	2,58
K, мг	437,64
I, мкг	9,46
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в духовке.

Соус сметанный с томатом № 355

Томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.  
Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.  
Цвет: светло-коричневый или оранжевый.  
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.  
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сиз /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№047

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ

Номер рецептуры: TKN№047

Наименование сборника рецептов: TKN№047



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	40	36	4	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Емкость: 180				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	21,70
Энергетическая ценность, ккал	88,20

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	0,70

K, мг	56,50
Ca, мг	12,30
P, мг	5,20
Mg, мг	5,30
Fe, мг	0,60
I, мкг	0,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Груши 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. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут.

### Форма оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: груш-концентрированный, приятный.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003



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

Номер рецептуры: **ТК №003**

Наименование сборника рецептур: **ТК №003**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 15</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Е, г	1,00	А, мг	0,00	К, мг	20,40
Жиры, г	0,12	В2, мг	0,00	Са, мг	2,40
Углеводы, г	6,40	В1, мг	0,00	Р, мг	11,80
Энергетическая ценность, ккал	31,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	2,60
		С, мг	0,00	Fe, мг	0,50
				I, мкг	0,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- Цвет — характерный для используемых компонентов;
- Запах — характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Смирнова М.В.

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: ПИРОЖОК ПЕЧЕНЬЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

Номер рецептуры: 451

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		58		5,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	36,7	36,7	3,67	3,67
САХАР ПЕСОК	2,6	2,6	0,26	0,26
МАСЛО ПО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,4	17,4	1,74	1,74
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,74	1,74	0,17	0,17
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯЙЦОМ ТК №456 СБ.2008		25		2,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	3,75	3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ Л	1,75	1,75	0,19	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,415	6 шт.	0,24
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,26	0,25	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 75</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,02
Жиры, г	3,39
Углеводы, г	30,15
Энергетическая ценность, ккал	171,28

В1, мг	0,06
С, мг	5,55
А, мг	0,02
Д, мкг	0,07
В2, мг	0,03

Са, мг	25,45
Mg, мг	10,67
P, мг	43,48
Fe, мг	0,71
K, мг	108,17
I, мкг	1,96
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают в духовке до готовности.

Прилежание. В случае использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопасным.

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

Безопасный способ. В кастрюлю 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 кастрюли. Кастрюлю закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении 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.

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 на плите.

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

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежее выпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежее выпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № TKN№005

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.

Номер рецептуры: TKN№005

Наименование сборника рецептур: TKN№005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% -2,9% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 100				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	4,50
Энергетическая ценность, ккал	56,50

A, мг	0,00
B2, мг	0,10
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	0,30

K, мг	146,00
Ca, мг	102,00
P, мг	76,00
Mg, мг	11,20
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

### Правила оформления, подачи блюд:

Йогурт подают в стаканчике. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — йогурт в инд. стакане;

цвет — свойственный кисломолочному продукту;

вкус — кислый, сладковатый, приятный;

консистенция — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;

консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

**10 ДЕНЬ**

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2024

Заведующий СВ /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2024

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

Номер рецептуры: 2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДЖЕМ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. ПРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 40</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,90
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	21,10
Энергетическая ценность, ккал	90,70

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	2,40

К, мг	40,20
Са, мг	6,90
Р, мг	14,70
Mg, мг	4,20
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Гарнируют на тарелке.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.

Консистенция: батона - мягкая, джема - не растекающаяся.

Цвет: джема.

Вкус: джема с батоном.

Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 189

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	6,84	6,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102	9,92	10,2
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 205</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,92
Жиры, г	6,77
Углеводы, г	29,88
Энергетическая ценность, ккал	200,73

B1, мг	0,05
C, мг	0,53
A, мг	0,04
D, мкг	0,08
B2, мг	0,13

Ca, мг	112,18
Mg, мг	25,56
P, мг	114,84
Fe, мг	0,38
K, мг	179,77
I, мкг	9,60
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

цвет — соответствует виду каши;

вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

Наименование изделия: ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 392

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	19,44	19,44
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
Уход: 180/6				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	А, мг	0,00	К, мг	5,80
Жиры, г	0,00	В2, мг	0,00	Са, мг	8,80
Углеводы, г	8,40	В1, мг	0,00	Р, мг	1,40
Энергетическая ценность, ккал	34,00	Д, мкг	0,00	Mg, мг	2,50
		С, мг	0,00	Fe, мг	0,20
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ

Номер рецептуры: 442

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,54	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	18,90	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	75,60	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,00
		В2, 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.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;  
цвет — характерный для используемого сока;  
запах приятный запах соответствующего сока;  
вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Номер рецептуры: 33

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08				
01.09 по 31.12	63,33	47,5	6,33	4,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	59,38	47,5	5,94	4,75
Выход: 50	3	3	0,3	0,3

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80
Жиры, г	2,90
Углеводы, г	4,00
Энергетическая ценность, ккал	45,60

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	1,90

K, мг	136,80
Ca, мг	15,80
P, мг	18,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	0,60
I, мкг	3,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

#### Форма оформления, подачи блюд:

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15 °С.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная.  
Цвет: темно-малиновый.  
Вкус: свойственный свекле и растительному маслу.  
Запах: свеклы и растительного масла.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

Наименование изделия: РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

Номер рецептуры: 73

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



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	-60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,4	12	1,34	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОВЯДИНА Б/К	17,58	16	1,76	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 200/10/5</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,70
Жиры, г	7,50
Углеводы, г	13,10
Энергетическая ценность, ккал	121,20

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,00
С, мг	5,30

К, мг	435,30
Са, мг	26,40
Р, мг	67,40
Mg, мг	19,80
Fe, мг	1,00
I, мкг	5,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения. Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - дольками. Консистенция: овощей, огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный. Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью. Запах: продуктов, входящих в рассольник.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Сед /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: СУФЛЕ КУРИНОЕ

Номер рецептуры: 310

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУДКИ КУР ЗАМОРОЖЕННЫЕ	53,85	49	5,39	4,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	3/10 шт.	12,075	30 шт.	1,21
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ)		19,5		1,95
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,7	14,7	1,43	1,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,9	2,9	0,29	0,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02
<b>Выход: 70</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,51
Жиры, г	7,31
Углеводы, г	4,91
Энергетическая ценность, ккал	111,65

B1, мг	0,02
C, мг	0,08
A, мг	0,04
D, мкг	0,31
B2, мг	0,05

Ca, мг	22,26
Mg, мг	3,38
P, мг	33,86
Fe, мг	0,32
K, мг	41,82
I, мкг	3,78
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Отварное филе курицы дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают на противень, смазанный маслом и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут.

Соус молочный густой (для фарширования)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: кремово-желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **205**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	50,8	50,8	5,08	5,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,00
Жиры, г	3,40
Углеводы, г	19,40
Энергетическая ценность, ккал	121,80

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	62,90
Са, мг	12,20
Р, мг	40,80
Mg, мг	7,50
Fe, мг	0,90
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли).  
Макаронные изделия 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.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№047

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ

Номер рецептуры: TKN№047

Наименование сборника рецептур: TKN№047

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	40	36	4	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ход: 180				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12	А, мг	0,00	К, мг	56,50
Жиры, г	0,12	В2, мг	0,00	Са, мг	12,30
Углеводы, г	21,72	В1, мг	0,00	Р, мг	5,20
Энергетическая ценность, ккал	88,20	Д, мкг	0,00	Mg, мг	5,30
		С, мг	0,70	Fe, мг	0,60
				I, мкг	0,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Груши 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. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут.

### Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: груш-концентрированный, приятный.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С. В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	1,70
Углеводы, г	0,20
Энергетическая ценность, ккал	10,60
	51,00

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

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- Запах — характерный для используемых компонентов;
- Вкус — характерный для используемых компонентов;
- Вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий СВ /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептур: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

### Углеводородный состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,75
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	66,00

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

K, мг	23,05
Ca, мг	4,34
P, мг	14,70
Mg, мг	3,01
Fe, мг	0,33
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№015

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: TKN№015

Наименование сборника рецептур: TKN№015



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	40,41	40	4,04	4
<b>Выход: 40</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Е, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,00
Энергетическая ценность, ккал	5,60

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

К, мг	56,40
Са, мг	8,32
Р, мг	15,12
Mg, мг	5,04
Fe, мг	0,40
I, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

#### Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий Чир /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 276



Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **276**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	94,18	85,7	9,42	8,57
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	157,54	102,4	15,75	10,24
с 01.03 по 31.07	170,67	102,4	17,07	10,24
с 01.08 по 31.08	128	102,4	12,8	10,24
с 01.09 по 31.10	136,53	102,4	13,65	10,24
с 01.11 по 31.12	146,29	102,4	14,63	10,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,6	8,9	1,06	0,89
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,50
Жиры, г	16,50
Углеводы, г	16,90
Энергетическая ценность, ккал	216,30

А, мг	0,00
В2, мг	0,20
В1, мг	0,20
Д, мкг	0,00
С, мг	8,60

К, мг	877,00
Са, мг	20,40
Р, мг	187,90
Mg, мг	37,50
Fe, мг	2,80
I, мкг	11,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранившие форму нарезки.  
Консистенция: мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая.  
Цвет: мяса-серый, свойственный овощам и соусу.  
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.  
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 19.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№044



Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **TKN№044**

Наименование сборника рецептов: **TKN№044**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	18,9	18	1,89	1,8
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,6	183,6	18,36	18,36
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,36
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	25,00
Энергетическая ценность, ккал	102,00

A, мг	0,10
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
D, мкг	0,00
C, мг	0,30

K, мг	309,90
Ca, мг	33,50
P, мг	23,70
Mg, мг	18,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

### Гигиена оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 15 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды кураги не переваренные, уложены в стакан и залиты полупрозрачным отваром.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат кураги.



Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий С.В. /И. В. Смирнова/

Приказ № 308 от 29.12.2021

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,04
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность, ккал	61,20

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

К, мг	40,80
Са, мг	4,80
Р, мг	23,60
Mg, мг	5,20
Fe, мг	1,00
I, мкг	1,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- Запах — характерный для используемых компонентов;
- Цвет — характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция — мягкая, пористая.

Утверждено на совете по питанию  
№ 4 от 29.12.2021

Заведующий И. В. Смирнова

Приказ № 308 от 29.12.2021

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,56	35,56	3,56	3,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,48	1,48	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,11	1,11	0,11	0,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,48	1,48	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208	3 шт.	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,56	0,56	0,06	0,06
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,14	0,14	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 50</b>				

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,10
Жиры, г	3,24
Углеводы, г	28,77
Энергетическая ценность, ккал	160,26

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,02

Са, мг	9,24
Mg, мг	5,72
P, мг	31,34
Fe, мг	0,38
K, мг	47,26
I, мкг	0,79
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

#### Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

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

Опарное 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 изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

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

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Подают на пирожковой тарелке.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежеевыпеченной дрожжевой булочки.