

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 324

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **324**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	31,200	30,890
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,100	0,100
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,300	1,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,300	4,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	104,000	104,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,39
Жиры, г	7,48
Углеводы, г	29,74
Энергетическая ценность, ккал	212,68

С, мг	0,54
В1, мг	0,13
В2, мг	0,12
А, мг	0,04
Д, мкг	0,06

Са, мг	118,40
Р, мг	141,19
Mg, мг	34,99
Fe, мг	0,97
К, мг	217,91
I, мкг	10,75
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,000	10,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,27
Жиры, г	8,43
Углеводы, г	14,68
Энергетическая ценность, ккал	143,72

С, мг	0,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,03
А, мг	0,07
Д, мкг	0,15

Са, мг	7,41
Р, мг	24,58
Mg, мг	8,91
Fe, мг	0,56
К, мг	40,20
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,600	131,600
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,89
Энергетическая ценность, ккал	23,71

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

Са, мг	6,46
Р, мг	1,49
Mg, мг	2,01
Fe, мг	0,14
К, мг	5,54
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 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 редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	38,000	28,500
с 01.09 по 31.12	35,630	28,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,800	1,800
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,42
Жиры, г	1,78
Углеводы, г	2,43
Энергетическая ценность, ккал	27,30

С, мг	1,14
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,50
Р, мг	11,07
Mg, мг	5,64
Fe, мг	0,36
К, мг	82,08
I, мкг	2,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 76

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **76**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	69,230	45,000
с 01.03 по 31.07	75,000	45,000
с 01.08 по 31.08	56,250	45,000
с 01.09 по 31.10	60,000	45,000
с 01.11 по 31.12	64,290	45,000
КРУПА РИСОВАЯ	3,030	3,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,600	3,000
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9,000	9,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,500	112,500
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,000	4,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,36
Жиры, г	3,92
Углеводы, г	10,20
Энергетическая ценность, ккал	81,81

С, мг	4,02
В1, мг	0,04
В2, мг	0,03
А, мг	0,13
Д, мкг	0,00

Са, мг	17,19
Р, мг	35,99
Mg, мг	15,51
Fe, мг	0,58
К, мг	293,24
І, мкг	3,04
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 132

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **132**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	163,000	130,400
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,400	6,400
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,300	5,300
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	11,330	8,500
с 01.09 по 31.12	10,630	8,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,000	11,700
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,200	3,200
САХАР ПЕСОК	4,300	4,300
ГОВЯДИНА Б/К	57,000	51,300
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,38
Жиры, г	14,36
Углеводы, г	14,76
Энергетическая ценность, ккал	239,52

С, мг	25,07
В1, мг	0,09
В2, мг	0,12
А, мг	0,20
Д, мкг	0,00

Са, мг	68,99
Р, мг	129,69
Mg, мг	35,04
Fe, мг	2,61
К, мг	496,37
I, мкг	8,91
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук, и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10,000	10,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,250	152,250
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность, ккал	30,96

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

Са, мг	6,31
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,37
Fe, мг	0,00
К, мг	0,70
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40,000	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
І, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 332

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **332**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	41,600	41,600
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,200	2,200
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,200	3,200
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	26,670	20,000
с 01.09 по 31.12	25,000	20,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,800	15,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,400	5,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,400	7,400
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,400	6,400
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,16
Жиры, г	9,33
Углеводы, г	32,01
Энергетическая ценность, ккал	233,52

С, мг	1,97
В1, мг	0,08
В2, мг	0,04
А, мг	0,43
Д, мкг	0,05

Са, мг	29,36
Р, мг	55,70
Mg, мг	17,64
Fe, мг	1,24
К, мг	165,37
I, мкг	2,56
Se, мг	0,01
F, мг	0,02

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 394

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ**

Номер рецептуры: **394**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		24,300
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,000	26,000
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	108,000	108,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,000	48,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,10
Жиры, г	3,36
Углеводы, г	10,87
Энергетическая ценность, ккал	86,80

С, мг	0,57
В1, мг	0,03
В2, мг	0,11
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	114,59
Р, мг	79,98
Mg, мг	13,95
Fe, мг	0,32
К, мг	165,52
I, мкг	9,72
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Чай-заварка

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ПРЯНИКИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,89
Жиры, г	0,71
Углеводы, г	11,25
Энергетическая ценность, ккал	54,90

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

Са, мг	1,65
Р, мг	7,50
Mg, мг	1,35
Fe, мг	0,12
К, мг	10,65
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	107,900	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,38
Углеводы, г	9,31
Энергетическая ценность, ккал	44,65

С, мг	9,50
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	15,20
Р, мг	10,45
Mg, мг	7,60
Fe, мг	2,09
К, мг	264,10
I, мкг	1,90
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 324

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **324**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	31,200	31,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,160	0,160
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,300	1,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,300	4,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	104,000	104,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,76
Жиры, г	7,67
Углеводы, г	25,93
Энергетическая ценность, ккал	200,43

С, мг	0,54
В1, мг	0,13
В2, мг	0,16
А, мг	0,04
Д, мкг	0,06

Са, мг	116,52
Р, мг	160,10
Mg, мг	68,07
Fe, мг	2,09
К, мг	271,29
I, мкг	10,39
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом..

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,310	10,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000
Выход: 45		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,64
Жиры, г	7,27
Углеводы, г	15,09
Энергетическая ценность, ккал	144,85

С, мг	0,07
В1, мг	0,05
В2, мг	0,06
А, мг	0,07
Д, мкг	0,08

Са, мг	95,50
Р, мг	76,15
Mg, мг	13,40
Fe, мг	0,71
К, мг	48,25
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 397

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **397**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2,400	2,400
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110,400	110,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,000	78,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,66
Жиры, г	3,77
Углеводы, г	11,07
Энергетическая ценность, ккал	94,20

С, мг	0,58
В1, мг	0,03
В2, мг	0,12
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	118,64
Р, мг	93,64
Mg, мг	22,25
Fe, мг	0,57
К, мг	197,81
I, мкг	9,94
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао 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.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 39

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ СО СВЕКЛОЙ И МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **39**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	21,000	16,800
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	9,600	7,200
с 01.09 по 31.12	9,000	7,200
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	6,000	4,500
с 01.09 по 31.12	5,630	4,500
САХАР ПЕСОК	0,900	0,900
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,050	0,050
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,48
Жиры, г	3,03
Углеводы, г	2,22
Энергетическая ценность, ккал	38,11

С, мг	8,40
В1, мг	0,01
В2, мг	0,00
А, мг	0,09
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,50
Р, мг	11,10
Mg, мг	6,30
Fe, мг	0,33
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Свеклу отваривают с добавлением лимонной кислоты, охлаждают, нарезают соломкой

К капусте добавляют свеклу и морковь, нарезанные соломкой или натертые на крупной терке, сахар, перед подачей заправляют растительным маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 81

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

Номер рецептуры: **81**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	46,150	30,000
с 01.03 по 31.07	50,000	30,000
с 01.08 по 31.08	37,500	30,000
с 01.09 по 31.10	40,000	30,000
с 01.11 по 31.12	42,860	30,000
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12,000	12,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,100	6,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,000	7,500
с 01.09 по 31.12	9,380	7,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,000	105,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,000	4,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,54
Жиры, г	4,01
Углеводы, г	11,46
Энергетическая ценность, ккал	96,30

С, мг	2,79
В1, мг	0,11
В2, мг	0,05
А, мг	0,16
Д, мкг	0,00

Са, мг	24,61
Р, мг	48,89
Mg, мг	20,25
Fe, мг	1,16
К, мг	288,30
І, мкг	3,03
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 181

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ 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.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	42,300	42,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,200	76,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,100	1,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,200	4,200
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,82
Жиры, г	3,98
Углеводы, г	28,18
Энергетическая ценность, ккал	167,55

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

Са, мг	20,31
Р, мг	109,16
Mg, мг	25,39
Fe, мг	1,69
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, 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.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 286

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ**

Номер рецептуры: **286**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	35,200	31,700
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	6,700	6,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,000	10,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,900	10,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,700	1,700
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,300	3,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,700	1,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,000	10,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,72
Жиры, г	7,74
Углеводы, г	6,32
Энергетическая ценность, ккал	121,78

С, мг	0,40
В1, мг	0,04
В2, мг	0,04
А, мг	0,02
Д, мкг	0,06

Са, мг	8,29
Р, мг	61,05
Mg, мг	9,49
Fe, мг	0,93
К, мг	134,09
І, мкг	2,63
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 357

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **357**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	17,500	17,500
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,300	5,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,500	52,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,600	0,600
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,700	14,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,400	1,400
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,000	7,000
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,51
Жиры, г	4,63
Углеводы, г	6,59
Энергетическая ценность, ккал	74,80

С, мг	1,84
В1, мг	0,04
В2, мг	0,02
А, мг	0,05
Д, мкг	0,02

Са, мг	23,07
Р, мг	24,72
Mg, мг	7,40
Fe, мг	0,37
К, мг	111,72
I, мкг	2,71
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают с добавлением томатного пюре 5-7 мин, затем соединяют соусом сметанным и доводят до кипения. Используют для приготовления тефтелей, блюд из овощей и подачи блюд.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10,000	10,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,250	152,250
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность, ккал	30,96

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

Са, мг	6,31
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,37
Fe, мг	0,00
К, мг	0,70
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40,000	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
I, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 43

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **43**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	39,850	25,900
с 01.03 по 31.07	43,170	25,900
с 01.08 по 31.08	32,380	25,900
с 01.09 по 31.10	34,530	25,900
с 01.11 по 31.12	37,000	25,900
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,600	5,300
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,300	5,300
Выход: 35		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,57
Жиры, г	5,40
Углеводы, г	4,52
Энергетическая ценность, ккал	69,16

С, мг	2,60
В1, мг	0,02
В2, мг	0,02
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	3,97
Р, мг	16,70
Mg, мг	6,10
Fe, мг	0,28
К, мг	156,39
I, мкг	1,46
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 238

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **238**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	27,000	27,000
КРУПА МАННАЯ	3,000	3,000
САХАР ПЕСОК	7,000	7,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,000	9,000
с 01.09 по 31.12	11,250	9,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,010
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	9,000	9,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	2,000	2,000
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	15,000	15,000
Выход: 65/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,21
Жиры, г	6,47
Углеводы, г	19,06
Энергетическая ценность, ккал	159,36

С, мг	0,29
В1, мг	0,02
В2, мг	0,08
А, мг	0,20
Д, мкг	0,05

Ca, мг	57,83
P, мг	46,90
Mg, мг	9,49
Fe, мг	0,19
K, мг	94,99
I, мкг	2,89
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Морковь мелко шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3^4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,600	131,600
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,89
Энергетическая ценность, ккал	23,71

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

Са, мг	6,46
Р, мг	1,49
Mg, мг	2,01
Fe, мг	0,14
К, мг	5,54
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,13
Жиры, г	1,47
Углеводы, г	11,16
Энергетическая ценность, ккал	62,55

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

Са, мг	4,35
Р, мг	13,50
Mg, мг	3,00
Fe, мг	0,32
К, мг	16,50
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ГРУША**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУША	105,600	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,29
Углеводы, г	9,79
Энергетическая ценность, ккал	44,65

С, мг	4,75
В1, мг	0,02
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	18,05
Р, мг	15,20
Mg, мг	11,40
Fe, мг	1,90
К, мг	147,25
I, мкг	0,95
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 168

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ**

Номер рецептуры: **168**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	32,000	31,680
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,000	4,000
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	104,000	104,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,140	0,140
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,73
Жиры, г	8,33
Углеводы, г	27,63
Энергетическая ценность, ккал	213,19

С, мг	0,54
В1, мг	0,14
В2, мг	0,14
А, мг	0,04
Д, мкг	0,06

Са, мг	121,39
Р, мг	169,01
Mg, мг	48,43
Fe, мг	1,23
К, мг	257,10
І, мкг	11,26
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,000	10,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,27
Жиры, г	8,43
Углеводы, г	14,68
Энергетическая ценность, ккал	143,72

С, мг	0,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,03
А, мг	0,07
Д, мкг	0,15

Са, мг	7,41
Р, мг	24,58
Mg, мг	8,91
Fe, мг	0,56
К, мг	40,20
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **393**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		30,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,400	32,400
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
ЛИМОН	11,670	7,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000
Выход: 180/10/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	6,09
Энергетическая ценность, ккал	26,02

С, мг	1,13
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	10,91
Р, мг	2,88
Mg, мг	3,19
Fe, мг	0,20
К, мг	17,10
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Чай-заварка

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	33,900	28,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,800	1,800
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,39
Жиры, г	1,81
Углеводы, г	2,27
Энергетическая ценность, ккал	27,03

С, мг	1,14
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,96
Р, мг	14,92
Mg, мг	3,59
Fe, мг	0,26
К, мг	49,88
I, мкг	0,86
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Очищенный лук шинкуют мелкой соломкой, бланшируют кипятком, откидывают на дуршлаг, дают воде стечь. Перед подачей заправляют солью и растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **77**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	103,850	67,500
с 01.03 по 31.07	112,500	67,500
с 01.08 по 31.08	84,380	67,500
с 01.09 по 31.10	90,000	67,500
с 01.11 по 31.12	96,430	67,500
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,100	6,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,500	1,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,000	105,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,000	4,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,57
Жиры, г	2,52
Углеводы, г	11,69
Энергетическая ценность, ккал	75,93

С, мг	5,76
В1, мг	0,06
В2, мг	0,04
А, мг	0,13
Д, мкг	0,00

Са, мг	17,68
Р, мг	43,29
Mg, мг	18,00
Fe, мг	0,72
K, мг	410,58
I, мкг	4,22
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

В кипящий бульон или 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.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	221,200	159,200
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,100	6,100
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	13,200	9,900
с 01.09 по 31.12	12,380	9,900
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,200	6,900
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,300	5,300
КРУПА РИСОВАЯ	35,400	35,000
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	30,98
Жиры, г	33,65
Углеводы, г	27,36
Энергетическая ценность, ккал	536,21

С, мг	2,59
В1, мг	0,11
В2, мг	0,21
А, мг	0,32
Д, мкг	0,09

Са, мг	32,22
Р, мг	270,07
Mg, мг	45,32
Fe, мг	2,63
К, мг	423,03
І, мкг	11,23
Se, мг	0,04
F, мг	0,20

Технология приготовления:

Подготовленные тушки, окорочка птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10,000	10,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,250	152,250
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность, ккал	30,96

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

Са, мг	6,31
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,37
Fe, мг	0,00
K, мг	0,70
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40,000	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
I, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	19,500	19,500
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	40,000	26,000
с 01.03 по 31.07	43,330	26,000
с 01.08 по 31.08	32,500	26,000
с 01.09 по 31.10	34,670	26,000
с 01.11 по 31.12	37,140	26,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	17,330	13,000
с 01.09 по 31.12	16,250	13,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,000	3,400
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,400	3,400
Выход: 65		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,87
Жиры, г	3,44
Углеводы, г	5,57
Энергетическая ценность, ккал	57,29

С, мг	2,87
В1, мг	0,03
В2, мг	0,03
А, мг	0,26
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,30
Р, мг	26,05
Mg, мг	12,72
Fe, мг	0,49
К, мг	207,13
І, мкг	2,05
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают мелкими ломтиками. Огурцы соленые очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 447

Наименование изделия: **БЛИНЧИКИ**

Номер рецептуры: **447**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	23,800	23,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	59,400	59,400
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,119 шт.	4,800
САХАР ПЕСОК	1,400	1,400
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
ПОВИДЛО	5,000	5,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000
Выход: 60/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,10
Жиры, г	2,77
Углеводы, г	20,73
Энергетическая ценность, ккал	120,16

С, мг	0,01
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,11

Са, мг	10,81
Р, мг	26,59
Mg, мг	4,84
Fe, мг	0,38
К, мг	42,48
I, мкг	1,32
Se, мг	0,01
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную воду, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают (по 2-3 шт. на порцию) на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24—26 см. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с маслом, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром, сгущенным молоком.

медсестра

/Базина Н.В./

повар

/Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 394

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ**

Номер рецептуры: **394**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		26,700
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,200	28,200
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120,000	120,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53,300	53,300
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,42
Жиры, г	3,72
Углеводы, г	11,36
Энергетическая ценность, ккал	93,55

С, мг	0,63
В1, мг	0,03
В2, мг	0,13
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	126,71
Р, мг	87,89
Mg, мг	14,97
Fe, мг	0,24
К, мг	180,59
I, мкг	10,80
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Чай-заварка

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,42
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	11,60
Энергетическая ценность, ккал	53,10

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

Са, мг	2,40
Р, мг	5,40
Mg, мг	1,50
Fe, мг	0,23
К, мг	21,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **МАНДАРИН**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАНДАРИН	128,300	94,900
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,76
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	7,12
Энергетическая ценность, ккал	36,06

С, мг	36,06
В1, мг	0,06
В2, мг	0,03
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	33,22
Р, мг	16,13
Mg, мг	10,44
Fe, мг	0,09
К, мг	147,10
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,14

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 324

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **324**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	31,520	31,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,100	0,100
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,300	1,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,300	4,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	104,000	104,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,06
Жиры, г	6,97
Углеводы, г	31,04
Энергетическая ценность, ккал	207,99

С, мг	0,54
В1, мг	0,05
В2, мг	0,12
А, мг	0,04
Д, мкг	0,06

Са, мг	113,14
Р, мг	118,54
Mg, мг	25,95
Fe, мг	0,41
К, мг	183,93
I, мкг	9,80
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПОВИДЛО	25,000	25,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,42
Жиры, г	4,32
Углеводы, г	31,59
Энергетическая ценность, ккал	174,85

С, мг	0,13
В1, мг	0,05
В2, мг	0,04
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08

Са, мг	11,00
Р, мг	28,40
Mg, мг	11,65
Fe, мг	0,86
К, мг	71,70
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а потом джемом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 397

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **397**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2,400	2,400
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110,400	110,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,000	78,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,66
Жиры, г	3,77
Углеводы, г	11,07
Энергетическая ценность, ккал	94,20

С, мг	0,58
В1, мг	0,03
В2, мг	0,12
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	118,64
Р, мг	93,64
Mg, мг	22,25
Fe, мг	0,57
К, мг	197,81
I, мкг	9,94
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао 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.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

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

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35,600	35,600
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,500	6,300
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,36
Жиры, г	1,99
Углеводы, г	1,09
Энергетическая ценность, ккал	24,43

С, мг	0,96
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,13
Р, мг	11,02
Mg, мг	5,27
Fe, мг	0,24
К, мг	61,23
I, мкг	0,19
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 87

Наименование изделия: **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ**

Номер рецептуры: **87**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САРДИНЫ АТЛАНТИЧ.	24,000	24,000
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	64,620	42,000
с 01.03 по 31.07	70,000	42,000
с 01.08 по 31.08	52,500	42,000
с 01.09 по 31.10	56,000	42,000
с 01.11 по 31.12	60,000	42,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,800	9,600
с 01.09 по 31.12	12,000	9,600
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,700	4,800
КРУПА РИСОВАЯ	3,000	3,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,300	2,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,000	4,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,48
Жиры, г	2,83
Углеводы, г	9,97
Энергетическая ценность, ккал	87,56

С, мг	3,74
В1, мг	0,05
В2, мг	0,06
А, мг	0,21
Д, мкг	0,03

Са, мг	17,77
Р, мг	35,49
Mg, мг	15,27
Fe, мг	0,56
К, мг	274,23
І, мкг	3,12
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 321

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **321**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	171,080	111,200
с 01.03 по 31.07	185,330	111,200
с 01.08 по 31.08	139,000	111,200
с 01.09 по 31.10	148,270	111,200
с 01.11 по 31.12	158,860	111,200
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	19,500	19,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,500	4,500
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,72
Жиры, г	4,63
Углеводы, г	18,52
Энергетическая ценность, ккал	127,05

С, мг	9,00
В1, мг	0,11
В2, мг	0,09
А, мг	0,03
Д, мкг	0,07

Са, мг	30,36
Р, мг	72,78
Mg, мг	25,20
Fe, мг	1,03
К, мг	660,77
І, мкг	7,32
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 261

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕНЫЕ**

Номер рецептуры: **261**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	38,600	34,200
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	8,300	8,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,300	13,300
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,300	3,300
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,700	1,700
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,24
Жиры, г	2,04
Углеводы, г	6,28
Энергетическая ценность, ккал	68,46

С, мг	0,07
В1, мг	0,05
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	15,10
Р, мг	82,73
Mg, мг	20,00
Fe, мг	0,42
К, мг	158,42
І, мкг	51,35
Se, мг	0,01
F, мг	0,22

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом. Фарш хорошо перемешивают, формируют тефтели, панируют в муке, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу (5-8 минут). Затем заливают соусом с добавлением 10% воды и тушат до готовности (10-15 минут). Отпускают с соусом сметанным. Гарниры - овощи отварные, пюре картофельное, пюре из тыквы, капуста, тушенная в молоке.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 357

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **357**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5,800	5,800
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,700	1,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,300	17,300
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,500	4,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,500	0,500
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,300	2,300
Выход: 23		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,49
Жиры, г	1,56
Углеводы, г	2,14
Энергетическая ценность, ккал	24,84

С, мг	0,61
В1, мг	0,00
В2, мг	0,01
А, мг	0,02
Д, мкг	0,01

Са, мг	7,64
Р, мг	8,11
Mg, мг	2,42
Fe, мг	0,14
К, мг	36,72
I, мкг	0,90
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают с добавлением томатного пюре 5-7 мин, затем соединяют соусом сметанным и доводят до кипения. Используют для приготовления тефтелей, блюд из овощей и подачи блюд.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10,000	10,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,250	152,250
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность, ккал	30,96

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

Са, мг	6,31
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,37
Fe, мг	0,00
К, мг	0,70
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40,000	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
I, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 42

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУРАГОЙ**

Номер рецептуры: **42**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	37,330	28,000
с 01.09 по 31.12	35,000	28,000
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	3,000	3,000
САХАР ПЕСОК	1,500	1,500
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,51
Жиры, г	0,04
Углеводы, г	4,81
Энергетическая ценность, ккал	22,07

С, мг	0,61
В1, мг	0,02
В2, мг	0,03
А, мг	0,58
Д, мкг	0,00

Са, мг	17,20
Р, мг	17,80
Mg, мг	12,42
Fe, мг	0,34
К, мг	107,56
І, мкг	1,40
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают на тонкие ломтиками и припускают в небольшом количестве воды. Курагу тщательно промывают, заливают кипящей водой и дают набухнуть. Подготовленную курагу нарезают ломтиками, затем смешивают с морковью и сахаром.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 227

Наименование изделия: **СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ**

Номер рецептуры: **227**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	47,000	47,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	6,200	6,200
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,077 шт.	3,100
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,000	5,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	9,300	9,300
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,200	1,200
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	15,000	15,000
Выход: 65/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,66
Жиры, г	8,41
Углеводы, г	18,79
Энергетическая ценность, ккал	189,66

С, мг	0,12
В1, мг	0,02
В2, мг	0,08
А, мг	0,03
Д, мкг	0,08

Са, мг	59,14
Р, мг	48,17
Mg, мг	7,13
Fe, мг	0,17
К, мг	85,72
I, мкг	3,15
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

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

Протертый творог смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену. Вводят в подготовленную массу в несколько приемов, осторожно перемешивая. Затем приготовленную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом емкость (формочку или противень) слоем 30-40 мм и варят на пару 35-45 мин.

Суфле, приготовленное на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **393**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,020	0,020
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
ЛИМОН	11,670	7,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000
Выход: 180/10/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	6,02
Энергетическая ценность, ккал	25,58

С, мг	1,12
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,93
Р, мг	1,53
Mg, мг	2,22
Fe, мг	0,08
К, мг	12,55
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Чай-заварка

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ПРЯНИКИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,89
Жиры, г	0,71
Углеводы, г	11,25
Энергетическая ценность, ккал	54,90

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

Са, мг	1,65
Р, мг	7,50
Mg, мг	1,35
Fe, мг	0,12
К, мг	10,65
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАНАН	135,700	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,43
Жиры, г	0,48
Углеводы, г	19,95
Энергетическая ценность, ккал	91,20

С, мг	9,50
В1, мг	0,04
В2, мг	0,05
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,60
Р, мг	26,60
Mg, мг	39,90
Fe, мг	0,57
К, мг	330,60
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 215

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **215**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,278 шт.	91,700
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	35,200	35,200
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,100	6,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,600	7,600
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,36
Жиры, г	22,29
Углеводы, г	2,33
Энергетическая ценность, ккал	259,54

С, мг	0,18
В1, мг	0,05
В2, мг	0,34
А, мг	0,25
Д, мкг	2,22

Са, мг	80,16
Р, мг	168,27
Mg, мг	12,74
Fe, мг	1,89
К, мг	181,83
І, мкг	21,51
Se, мг	0,02
F, мг	0,04

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,310	10,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000
Выход: 45		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,64
Жиры, г	7,27
Углеводы, г	15,09
Энергетическая ценность, ккал	144,85

С, мг	0,07
В1, мг	0,05
В2, мг	0,06
А, мг	0,07
Д, мкг	0,08

Са, мг	95,50
Р, мг	76,15
Mg, мг	13,40
Fe, мг	0,71
К, мг	48,25
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	2,000	2,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,600	131,600
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,39
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	6,62
Энергетическая ценность, ккал	28,03

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

Са, мг	14,48
Р, мг	14,83
Mg, мг	9,14
Fe, мг	1,48
К, мг	50,18
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 36

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ**

Номер рецептуры: **36**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	24,000	18,000
с 01.09 по 31.12	22,500	18,000
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	6,000	6,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,800	1,500
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	4,600	3,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,800	1,800
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,42
Жиры, г	1,79
Углеводы, г	1,94
Энергетическая ценность, ккал	25,54

С, мг	1,02
В1, мг	0,00
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,19
Р, мг	10,76
Mg, мг	5,08
Fe, мг	0,31
К, мг	65,90
I, мкг	1,31
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют нарезанный соломкой припущенный репчатый лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат перемешивают и заправляют растительным маслом.

медсестра _____

/Базина Н.В./

повар _____

/Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 100

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **100**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	69,230	45,000
с 01.03 по 31.07	75,000	45,000
с 01.08 по 31.08	56,250	45,000
с 01.09 по 31.10	60,000	45,000
с 01.11 по 31.12	64,290	45,000
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6,000	6,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,200	6,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,800	1,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114,000	114,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,000	4,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,78
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	12,25
Энергетическая ценность, ккал	78,76

С, мг	3,96
В1, мг	0,05
В2, мг	0,03
А, мг	0,14
Д, мкг	0,03

Са, мг	17,23
Р, мг	36,48
Mg, мг	14,28
Fe, мг	0,63
К, мг	290,45
І, мкг	3,18
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Добавляют соль.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 315

Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **315**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	39,700	39,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,900	4,900
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,69
Жиры, г	4,30
Углеводы, г	28,25
Энергетическая ценность, ккал	162,49

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

Са, мг	3,33
Р, мг	53,80
Mg, мг	17,69
Fe, мг	0,36
К, мг	40,04
І, мкг	0,55
Se, мг	0,01
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 282

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **282**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	41,000	36,900
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	8,800	8,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,900	11,900
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,100	3,100
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,32
Жиры, г	8,25
Углеводы, г	4,31
Энергетическая ценность, ккал	120,73

С, мг	0,00
В1, мг	0,02
В2, мг	0,04
А, мг	0,01
Д, мкг	0,05

Са, мг	5,44
Р, мг	62,62
Mg, мг	9,22
Fe, мг	0,97
К, мг	132,15
І, мкг	2,66
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 354

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ №354**

Номер рецептуры: **354**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5,800	5,800
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,700	1,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,300	17,300
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
Выход: 23		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,32
Жиры, г	1,15
Углеводы, г	1,34
Энергетическая ценность, ккал	17,10

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

Са, мг	5,89
Р, мг	4,23
Mg, мг	0,80
Fe, мг	0,04
К, мг	8,46
І, мкг	0,55
Se, мг	0,00
F, 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 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 398

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **398**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ШИПОВНИК СУХОЙ	15,000	15,000
САХАР ПЕСОК	8,300	8,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,49
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	15,06
Энергетическая ценность, ккал	73,45

С, мг	66,00
В1, мг	0,01
В2, мг	0,04
А, мг	0,12
Д, мкг	0,00

Са, мг	14,33
Р, мг	2,30
Mg, мг	3,65
Fe, мг	0,41
К, мг	8,20
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неоокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40,000	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
I, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 344

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **344**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,500	37,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	59,080	38,400
с 01.03 по 31.07	64,000	38,400
с 01.08 по 31.08	48,000	38,400
с 01.09 по 31.10	51,200	38,400
с 01.11 по 31.12	54,860	38,400
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	17,330	13,000
с 01.09 по 31.12	16,250	13,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,700	4,800
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	27,000	21,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,800	4,800
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,38
Жиры, г	4,03
Углеводы, г	8,35
Энергетическая ценность, ккал	75,69

С, мг	7,41
В1, мг	0,06
В2, мг	0,05
А, мг	0,28
Д, мкг	0,07

Са, мг	23,43
Р, мг	36,01
Mg, мг	16,53
Fe, мг	0,73
К, мг	293,34
І, мкг	3,36
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Нарезанные дольками и кубиками картофель, коренья, лук припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратиками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с томатным, или сметанным соусом и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 473

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА**

Номер рецептуры: **473**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	49,000	49,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,000	1,000
ДРОЖЖИ	1,500	1,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,500	4,500
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,042 шт.	1,700
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	2,500	2,500
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20,000	20,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,27
Жиры, г	7,02
Углеводы, г	41,33
Энергетическая ценность, ккал	253,61

С, мг	0,10
В1, мг	0,08
В2, мг	0,06
А, мг	0,04
Д, мкг	0,11

Са, мг	33,68
Р, мг	65,09
Mg, мг	11,34
Fe, мг	0,64
К, мг	123,06
I, мкг	2,96
Se, мг	0,02
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,600	131,600
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,89
Энергетическая ценность, ккал	23,71

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

Са, мг	6,46
Р, мг	1,49
Mg, мг	2,01
Fe, мг	0,14
К, мг	5,54
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,13
Жиры, г	1,47
Углеводы, г	11,16
Энергетическая ценность, ккал	62,55

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

Са, мг	4,35
Р, мг	13,50
Mg, мг	3,00
Fe, мг	0,32
К, мг	16,50
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	107,900	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,38
Углеводы, г	9,31
Энергетическая ценность, ккал	44,65

С, мг	9,50
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	15,20
Р, мг	10,45
Mg, мг	7,60
Fe, мг	2,09
К, мг	264,10
I, мкг	1,90
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 324

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **324**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА МАННАЯ	31,200	31,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,100	0,100
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,300	1,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,300	4,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	104,000	104,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,06
Жиры, г	6,97
Углеводы, г	30,01
Энергетическая ценность, ккал	206,78

С, мг	0,54
В1, мг	0,06
В2, мг	0,12
А, мг	0,04
Д, мкг	0,06

Са, мг	116,51
Р, мг	100,29
Mg, мг	16,97
Fe, мг	0,41
К, мг	193,29
I, мкг	9,36
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,000	10,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,27
Жиры, г	8,43
Углеводы, г	14,68
Энергетическая ценность, ккал	143,72

С, мг	0,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,03
А, мг	0,07
Д, мкг	0,15

Са, мг	7,41
Р, мг	24,58
Mg, мг	8,91
Fe, мг	0,56
К, мг	40,20
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 397

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **397**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2,400	2,400
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110,400	110,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,000	78,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,66
Жиры, г	3,77
Углеводы, г	11,07
Энергетическая ценность, ккал	94,20

С, мг	0,58
В1, мг	0,03
В2, мг	0,12
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	118,64
Р, мг	93,64
Mg, мг	22,25
Fe, мг	0,57
К, мг	197,81
I, мкг	9,94
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао 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.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	43,800	28,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,500	1,500
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,85
Жиры, г	1,52
Углеводы, г	1,79
Энергетическая ценность, ккал	24,15

С, мг	1,14
В1, мг	0,02
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	5,13
Р, мг	15,93
Mg, мг	5,39
Fe, мг	0,18
К, мг	28,22
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленой зеленью петрушки. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 63

Наименование изделия: **БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **63**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	32,000	24,000
с 01.09 по 31.12	30,000	24,000
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	23,080	15,000
с 01.03 по 31.07	25,000	15,000
с 01.08 по 31.08	18,750	15,000
с 01.09 по 31.10	20,000	15,000
с 01.11 по 31.12	21,430	15,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,000	7,500
с 01.09 по 31.12	9,380	7,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,100	6,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,500	4,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
САХАР ПЕСОК	0,900	0,900
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,000	4,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,13
Жиры, г	3,79
Углеводы, г	7,25
Энергетическая ценность, ккал	68,00

С, мг	3,36
В1, мг	0,03
В2, мг	0,04
А, мг	0,18
Д, мкг	0,00

Са, мг	23,07
Р, мг	28,69
Mg, мг	14,56
Fe, мг	0,67
К, мг	223,95
І, мкг	3,76
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, соль, доводят до готовности.

медсестра

/Базина Н.В./

повар

/Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 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.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	50,800	50,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,200	76,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,100	1,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,200	4,200
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,26
Жиры, г	5,08
Углеводы, г	28,44
Энергетическая ценность, ккал	184,53

С, мг	0,00
В1, мг	0,15
В2, мг	0,00
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,54
Р, мг	148,98
Mg, мг	99,88
Fe, мг	3,39
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, 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.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 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 редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	44,800	40,300
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	6,270	4,700
с 01.09 по 31.12	5,880	4,700
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,200	4,400
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,600	1,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,600	1,600
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,300	1,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,600	16,600
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,63
Жиры, г	7,57
Углеводы, г	1,84
Энергетическая ценность, ккал	105,96

С, мг	0,57
В1, мг	0,01
В2, мг	0,04
А, мг	0,12
Д, мкг	0,02

Са, мг	7,81
Р, мг	67,47
Mg, мг	10,33
Fe, мг	1,01
К, мг	164,36
І, мкг	3,43
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо. Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10,000	10,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,250	152,250
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность, ккал	30,96

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

Са, мг	6,31
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,37
Fe, мг	0,00
K, мг	0,70
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40,000	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
I, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ**

Номер рецептуры: **451**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		45,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	28,100	28,100
САХАР ПЕСОК	2,000	2,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,800	0,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
ДРОЖЖИ	0,800	0,800
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	13,100	13,100
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,400	1,400
ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ		31,500
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	42,000	27,300
с 01.03 по 31.07	45,500	27,300
с 01.08 по 31.08	34,130	27,300
с 01.09 по 31.10	36,400	27,300
с 01.11 по 31.12	39,000	27,300
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,400	8,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,100	0,100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,300	0,300
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,035 шт.	1,400
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	20,23
Жиры, г	17,88
Углеводы, г	72,10
Энергетическая ценность, ккал	530,04

С, мг	43,67
В1, мг	0,11
В2, мг	0,04
А, мг	0,03
Д, мкг	0,09

Са, мг	89,08
Р, мг	231,09
Mg, мг	77,73
Fe, мг	3,43
К, мг	62,47
І, мкг	1,93
Se, мг	0,01
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

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

Безопарный способ.

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

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в 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.

Опарный способ.

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

Фарш картофельный с луком

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

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или 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.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 45

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **45**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	11,540	7,500
с 01.03 по 31.07	12,500	7,500
с 01.08 по 31.08	9,380	7,500
с 01.09 по 31.10	10,000	7,500
с 01.11 по 31.12	10,710	7,500
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	6,000	4,500
с 01.09 по 31.12	5,630	4,500
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	6,000	6,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,400	4,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,800	1,800
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,41
Жиры, г	1,81
Углеводы, г	2,45
Энергетическая ценность, ккал	27,82

С, мг	1,23
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,09
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,25
Р, мг	12,16
Mg, мг	5,62
Fe, мг	0,28
К, мг	85,22
I, мкг	1,17
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **393**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
ЛИМОН	11,670	7,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000
Выход: 180/10/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	6,09
Энергетическая ценность, ккал	26,02

С, мг	1,13
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,73
Р, мг	2,88
Mg, мг	2,93
Fe, мг	0,20
К, мг	17,01
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Чай-заварка

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,13
Жиры, г	1,47
Углеводы, г	11,16
Энергетическая ценность, ккал	62,55

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

Са, мг	4,35
Р, мг	13,50
Mg, мг	3,00
Fe, мг	0,32
К, мг	16,50
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	107,900	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,38
Углеводы, г	9,31
Энергетическая ценность, ккал	44,65

С, мг	9,50
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	15,20
Р, мг	10,45
Mg, мг	7,60
Fe, мг	2,09
К, мг	264,10
I, мкг	1,90
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 324

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **324**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	31,200	31,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,100	0,100
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,300	1,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,300	4,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	104,000	104,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,43
Жиры, г	7,49
Углеводы, г	29,94
Энергетическая ценность, ккал	213,74

С, мг	0,54
В1, мг	0,13
В2, мг	0,12
А, мг	0,04
Д, мкг	0,06

Са, мг	118,47
Р, мг	141,85
Mg, мг	35,22
Fe, мг	0,98
К, мг	218,56
I, мкг	10,76
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом..

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,310	10,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000
Выход: 45		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,64
Жиры, г	7,27
Углеводы, г	15,09
Энергетическая ценность, ккал	144,85

С, мг	0,07
В1, мг	0,05
В2, мг	0,06
А, мг	0,07
Д, мкг	0,08

Са, мг	95,50
Р, мг	76,15
Mg, мг	13,40
Fe, мг	0,71
К, мг	48,25
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,600	131,600
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,89
Энергетическая ценность, ккал	23,71

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

Са, мг	6,46
Р, мг	1,49
Mg, мг	2,01
Fe, мг	0,14
К, мг	5,54
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	32,800	24,600
с 01.09 по 31.12	30,750	24,600
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	2,900	2,900
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,500	1,500
САХАР ПЕСОК	1,200	1,200
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,43
Жиры, г	1,50
Углеводы, г	4,88
Энергетическая ценность, ккал	34,96

С, мг	1,02
В1, мг	0,00
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	10,30
Р, мг	11,72
Mg, мг	7,53
Fe, мг	0,39
К, мг	95,95
І, мкг	1,72
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточку, нарезают. Свеклу соединяют с черносливом, сахаром и растительным маслом, прогревают 3 мин при температуре 85 °С. При отпуске можно оформить зеленью, соответственно увеличив выход.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 85

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **85**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	13,900	13,900
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,500	1,500
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,094 шт.	3,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,800	21,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	46,150	30,000
с 01.03 по 31.07	50,000	30,000
с 01.08 по 31.08	37,500	30,000
с 01.09 по 31.10	40,000	30,000
с 01.11 по 31.12	42,860	30,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,000	6,000
с 01.09 по 31.12	7,500	6,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,100	6,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,500	1,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,500	112,500
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,000	4,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,78
Жиры, г	4,18
Углеводы, г	15,23
Энергетическая ценность, ккал	109,63

С, мг	2,76
В1, мг	0,05
В2, мг	0,04
А, мг	0,15
Д, мкг	0,10

Са, мг	20,97
Р, мг	40,81
Mg, мг	12,95
Fe, мг	0,60
К, мг	220,22
I, мкг	3,31
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

В кипящий бульон или 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. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

медсестра

/Базина Н.В./

повар

/Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **298**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	120,000	96,000
ГОВЯДИНА Б/К	66,700	60,000
КРУПА РИСОВАЯ	22,900	22,700
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,900	13,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,000	4,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,134 шт.	5,400
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,92
Жиры, г	13,46
Углеводы, г	21,80
Энергетическая ценность, ккал	268,81

С, мг	17,81
В1, мг	0,08
В2, мг	0,11
А, мг	0,03
Д, мкг	0,18

Са, мг	54,34
Р, мг	163,52
Mg, мг	36,79
Fe, мг	2,61
К, мг	427,34
І, мкг	9,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,05

Технология приготовления:

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют пропущенную через мясорубку отварную 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 (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут. Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 355

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ**

Номер рецептуры: **355**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5,800	5,800
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,700	1,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,300	17,300
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,300	2,300
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200
Выход: 23		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,43
Жиры, г	1,15
Углеводы, г	1,77
Энергетическая ценность, ккал	19,38

С, мг	0,43
В1, мг	0,00
В2, мг	0,01
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	6,30
Р, мг	5,63
Mg, мг	1,84
Fe, мг	0,09
К, мг	28,59
І, мкг	0,76
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10,000	10,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,250	152,250
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность, ккал	30,96

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

Са, мг	6,31
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,37
Fe, мг	0,00
К, мг	0,70
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40,000	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
I, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 30

Наименование изделия: **САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **30**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	11,540	7,500
с 01.03 по 31.07	12,500	7,500
с 01.08 по 31.08	9,380	7,500
с 01.09 по 31.10	10,000	7,500
с 01.11 по 31.12	10,710	7,500
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,800	6,600
с 01.09 по 31.12	8,250	6,600
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	6,300	5,100
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,000	5,100
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	5,100	3,300
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,08
Жиры, г	3,06
Углеводы, г	2,34
Энергетическая ценность, ккал	41,10

С, мг	2,40
В1, мг	0,02
В2, мг	0,00
А, мг	0,14
Д, мкг	0,00

Са, мг	6,00
Р, мг	13,80
Мg, мг	6,00
Fe, мг	0,27
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 мин. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 мин, охлаждают. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, растительное масло и перемешивают.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 458

Наименование изделия: **ВАТРУШКИ**

Номер рецептуры: **458**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		58,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	37,200	37,200
САХАР ПЕСОК	2,000	2,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,600	1,600
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,045 шт.	1,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,600	0,600
ДРОЖЖИ	1,200	1,200
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15,000	15,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,700	1,700
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	33,000	33,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,600
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,300	0,300
САХАР ПЕСОК	11,000	11,000
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,19
Жиры, г	5,80
Углеводы, г	40,99
Энергетическая ценность, ккал	256,92

С, мг	0,08
В1, мг	0,07
В2, мг	0,05
А, мг	0,03
Д, мкг	0,10

Са, мг	25,88
Р, мг	51,11
Mg, мг	8,28
Fe, мг	0,50
K, мг	81,87
I, мкг	2,67
Se, мг	0,01
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто для ватрушек (рец. №453) готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы массой 29 г, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - по 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230—240 °С 8-10 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом смазывают яйцом только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом. Слоеное пресное тесто (рец. №455) раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него выемкой кружки массой 29 г для каждой ватрушки. Края кружков зачищают с таким расчетом, чтобы образовалась лепешка с бортиком. Лепешки укладывают на листы, прокалывают их в нескольких местах и заполняют начинкой - по 15 г. Ватрушки смазывают яйцом и сразу же выпекают при температуре 230-240 °С в течение 15-20 мин. Ватрушки из пресного слоеного теста рекомендуются для детей старшей возрастной группы, из дрожжевого теста - для детей разных возрастных групп.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто (рец. №453) готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

медсестра _____

/Базина Н.В./

повар _____

/Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,600	131,600
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,89
Энергетическая ценность, ккал	23,71

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

Са, мг	6,46
Р, мг	1,49
Mg, мг	2,01
Fe, мг	0,14
К, мг	5,54
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,42
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	11,60
Энергетическая ценность, ккал	53,10

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

Са, мг	2,40
Р, мг	5,40
Mg, мг	1,50
Fe, мг	0,23
К, мг	21,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ГРУША**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУША	105,600	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,29
Углеводы, г	9,79
Энергетическая ценность, ккал	44,65

С, мг	4,75
В1, мг	0,02
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	18,05
Р, мг	15,20
Mg, мг	11,40
Fe, мг	1,90
К, мг	147,25
I, мкг	0,95
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 324

Наименование изделия: **КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **324**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	31,520	31,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,100	0,100
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,300	1,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,300	4,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	104,000	104,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,98
Жиры, г	7,07
Углеводы, г	28,43
Энергетическая ценность, ккал	201,94

С, мг	0,54
В1, мг	0,09
В2, мг	0,13
А, мг	0,04
Д, мкг	0,06

Са, мг	133,35
Р, мг	172,74
Mg, мг	25,95
Fe, мг	0,69
К, мг	216,69
I, мкг	9,36
Se, мг	0,01
F, мг	0,03

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,000	10,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,27
Жиры, г	8,43
Углеводы, г	14,68
Энергетическая ценность, ккал	143,72

С, мг	0,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,03
А, мг	0,07
Д, мкг	0,15

Са, мг	7,41
Р, мг	24,58
Mg, мг	8,91
Fe, мг	0,56
К, мг	40,20
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 397

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **397**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2,400	2,400
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110,400	110,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,000	78,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,66
Жиры, г	3,77
Углеводы, г	11,07
Энергетическая ценность, ккал	94,20

С, мг	0,58
В1, мг	0,03
В2, мг	0,12
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	118,64
Р, мг	93,64
Mg, мг	22,25
Fe, мг	0,57
К, мг	197,81
I, мкг	9,94
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао 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.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	31,600	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,57
Жиры, г	2,67
Углеводы, г	2,31
Энергетическая ценность, ккал	35,70

С, мг	2,10
В1, мг	0,01
В2, мг	0,02
А, мг	0,06
Д, мкг	0,00

Са, мг	12,30
Р, мг	11,10
Mg, мг	4,50
Fe, мг	0,21
К, мг	94,50
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **67**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,500	30,000
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	27,690	18,000
с 01.03 по 31.07	30,000	18,000
с 01.08 по 31.08	22,500	18,000
с 01.09 по 31.10	24,000	18,000
с 01.11 по 31.12	25,710	18,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,000	7,500
с 01.09 по 31.12	9,380	7,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,100	6,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,500	1,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,000	4,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,22
Жиры, г	3,81
Углеводы, г	5,61
Энергетическая ценность, ккал	62,16

С, мг	7,50
В1, мг	0,03
В2, мг	0,03
А, мг	0,17
Д, мкг	0,00

Са, мг	27,75
Р, мг	27,51
Mg, мг	13,40
Fe, мг	0,59
К, мг	201,09
І, мкг	2,86
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель —дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 276

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **276**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	101,400	91,300
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	168,000	109,200
с 01.03 по 31.07	182,000	109,200
с 01.08 по 31.08	136,500	109,200
с 01.09 по 31.10	145,600	109,200
с 01.11 по 31.12	156,000	109,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,200	9,400
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,800	3,800
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,000	3,000
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	18,87
Жиры, г	17,67
Углеводы, г	18,60
Энергетическая ценность, ккал	308,89

С, мг	9,66
В1, мг	0,13
В2, мг	0,18
А, мг	0,03
Д, мкг	0,06

Са, мг	20,37
Р, мг	201,65
Mg, мг	41,22
Fe, мг	3,11
К, мг	961,17
I, мкг	12,58
Se, мг	0,00
F, мг	0,07

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, томатное пюре (для второй возрастной группы), соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10,000	10,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,250	152,250
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность, ккал	30,96

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

Са, мг	6,31
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,37
Fe, мг	0,00
K, мг	0,70
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40,000	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
I, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 206

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **206**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	38,500	38,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,300	3,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,000	66,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,500	5,500
СЫР РОССИЙСКИЙ	22,800	22,000
Выход: 165		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,09
Жиры, г	11,19
Углеводы, г	26,37
Энергетическая ценность, ккал	243,82

С, мг	0,06
В1, мг	0,06
В2, мг	0,08
А, мг	0,06
Д, мкг	0,08

Са, мг	185,31
Р, мг	121,22
Mg, мг	12,95
Fe, мг	0,97
К, мг	68,05
І, мкг	0,58
Se, мг	0,01
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Макароны отваривают (рец. №204), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посылают тертым сыром непосредственно перед подачей.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **393**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,020	0,020
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
ЛИМОН	11,670	7,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150,000	150,000
Выход: 180/10/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	6,02
Энергетическая ценность, ккал	25,58

С, мг	1,12
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,93
Р, мг	1,53
Mg, мг	2,22
Fe, мг	0,08
К, мг	12,55
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Чай-заварка

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ПРЯНИКИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,89
Жиры, г	0,71
Углеводы, г	11,25
Энергетическая ценность, ккал	54,90

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

Са, мг	1,65
Р, мг	7,50
Mg, мг	1,35
Fe, мг	0,12
К, мг	10,65
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **МАНДАРИН**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАНДАРИН	128,300	94,900
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,76
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	7,12
Энергетическая ценность, ккал	36,06

С, мг	36,06
В1, мг	0,06
В2, мг	0,03
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	33,22
Р, мг	16,13
Mg, мг	10,44
Fe, мг	0,09
К, мг	147,10
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,14

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 168

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ**

Номер рецептуры: **168**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30,100	29,800
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,000	4,000
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	117,800	117,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,200	0,200
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,67
Жиры, г	7,24
Углеводы, г	28,89
Энергетическая ценность, ккал	208,16

С, мг	0,61
В1, мг	0,10
В2, мг	0,16
А, мг	0,04
Д, мкг	0,06

Са, мг	131,38
Р, мг	155,43
Mg, мг	29,28
Fe, мг	1,29
К, мг	241,25
I, мкг	10,60
Se, мг	0,02
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,310	10,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000
Выход: 45		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,64
Жиры, г	7,27
Углеводы, г	15,09
Энергетическая ценность, ккал	144,85

С, мг	0,07
В1, мг	0,05
В2, мг	0,06
А, мг	0,07
Д, мкг	0,08

Са, мг	95,50
Р, мг	76,15
Mg, мг	13,40
Fe, мг	0,71
К, мг	48,25
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,600	131,600
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,89
Энергетическая ценность, ккал	23,71

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

Са, мг	6,46
Р, мг	1,49
Mg, мг	2,01
Fe, мг	0,14
К, мг	5,54
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 35

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **35**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	29,700	23,700
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,100	0,100
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,000	3,000
САХАР ПЕСОК	1,500	1,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,500	1,500
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,42
Жиры, г	1,52
Углеводы, г	2,58
Энергетическая ценность, ккал	25,92

С, мг	4,27
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	10,41
Р, мг	6,65
Mg, мг	3,44
Fe, мг	0,22
К, мг	43,91
І, мкг	0,71
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 87

Наименование изделия: **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ**

Номер рецептуры: **87**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САРДИНЫ АТЛАНТИЧ.	24,000	24,000
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	64,620	42,000
с 01.03 по 31.07	70,000	42,000
с 01.08 по 31.08	52,500	42,000
с 01.09 по 31.10	56,000	42,000
с 01.11 по 31.12	60,000	42,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,800	9,600
с 01.09 по 31.12	12,000	9,600
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,700	4,800
КРУПА РИСОВАЯ	3,000	3,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,300	2,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,000	4,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,48
Жиры, г	2,83
Углеводы, г	9,97
Энергетическая ценность, ккал	87,56

С, мг	3,74
В1, мг	0,05
В2, мг	0,06
А, мг	0,21
Д, мкг	0,03

Са, мг	17,77
Р, мг	35,49
Mg, мг	15,27
Fe, мг	0,56
К, мг	274,23
І, мкг	3,12
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 161

Наименование изделия: **ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ**

Номер рецептуры: **161**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, части 1 и 2, Пермь 2001г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	55,800	55,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,200	4,200
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,43
Жиры, г	4,23
Углеводы, г	25,97
Энергетическая ценность, ккал	191,73

С, мг	0,00
В1, мг	0,34
В2, мг	0,07
А, мг	0,02
Д, мкг	0,06

Са, мг	44,96
Р, мг	113,73
Mg, мг	44,04
Fe, мг	3,51
К, мг	407,07
I, мкг	2,84
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

бобовые промывают, замачивают в холодной воде(в прохладном месте) в соотношении 1:2.Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л. на 1 кг. бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом кипении, при непрерывном кипении 60-90 минут.

Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают, добавляют соль(8-10 г на 1 кг).

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 255

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **255**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	90,000	45,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10,500	10,500
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15,000	15,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,18
Жиры, г	3,35
Углеводы, г	5,82
Энергетическая ценность, ккал	86,05

С, мг	0,17
В1, мг	0,07
В2, мг	0,06
А, мг	0,02
Д, мкг	0,05

Са, мг	33,99
Р, мг	116,40
Mg, мг	27,08
Fe, мг	0,54
К, мг	224,90
І, мкг	68,85
Se, мг	0,01
F, мг	0,29

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности. Отпускают с прокипяченным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 357

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **357**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	12,500	12,500
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,750	3,750
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,500	37,500
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,910	10,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,000	1,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,000	5,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,08
Жиры, г	3,31
Углеводы, г	4,69
Энергетическая ценность, ккал	53,32

С, мг	1,32
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,04
Д, мкг	0,02

Са, мг	16,38
Р, мг	17,61
Mg, мг	5,27
Fe, мг	0,27
К, мг	79,76
I, мкг	1,94
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают с добавлением томатного пюре 5-7 мин, затем соединяют соусом сметанным и доводят до кипения. Используют для приготовления тефтелей, блюд из овощей и подачи блюд.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10,000	10,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,250	152,250
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность, ккал	30,96

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

Са, мг	6,31
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,37
Fe, мг	0,00
K, мг	0,70
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40,000	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
I, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 126

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **126**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	123,540	80,300
с 01.03 по 31.07	133,830	80,300
с 01.08 по 31.08	100,380	80,300
с 01.09 по 31.10	107,070	80,300
с 01.11 по 31.12	114,710	80,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	31,900	31,900
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,500	5,500
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,49
Жиры, г	5,70
Углеводы, г	14,20
Энергетическая ценность, ккал	118,46

С, мг	6,58
В1, мг	0,09
В2, мг	0,10
А, мг	0,03
Д, мкг	0,08

Са, мг	40,33
Р, мг	65,72
Mg, мг	20,20
Fe, мг	0,75
К, мг	503,50
І, мкг	6,89
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 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.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29,300	29,300
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,600	1,600
САХАР ПЕСОК	4,200	4,200
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,000	1,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,430
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	8,600	8,600
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	13,270	13,270
ДРОЖЖИ	1,250	1,250
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,810
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,500	0,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,34
Жиры, г	3,72
Углеводы, г	26,00
Энергетическая ценность, ккал	162,64

С, мг	0,04
В1, мг	0,05
В2, мг	0,04
А, мг	0,02
Д, мкг	0,14

Ca, мг	17,69
P, мг	43,04
Mg, мг	6,55
Fe, мг	0,45
K, мг	65,28
I, мкг	2,33
Se, мг	0,01
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

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

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

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

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формуют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,600	131,600
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,89
Энергетическая ценность, ккал	23,71

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

Са, мг	6,46
Р, мг	1,49
Mg, мг	2,01
Fe, мг	0,14
К, мг	5,54
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,13
Жиры, г	1,47
Углеводы, г	11,16
Энергетическая ценность, ккал	62,55

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

Са, мг	4,35
Р, мг	13,50
Mg, мг	3,00
Fe, мг	0,32
К, мг	16,50
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	107,900	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,38
Углеводы, г	9,31
Энергетическая ценность, ккал	44,65

С, мг	9,50
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	15,20
Р, мг	10,45
Mg, мг	7,60
Fe, мг	2,09
К, мг	264,10
I, мкг	1,90
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 190

Наименование изделия: **КАША "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.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	6,500	6,500
ПШЕНО	6,500	6,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,600	15,600
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	97,500	97,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,900	3,900
САХАР ПЕСОК	3,900	3,900
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,95
Жиры, г	6,39
Углеводы, г	17,35
Энергетическая ценность, ккал	143,32

С, мг	0,51
В1, мг	0,06
В2, мг	0,11
А, мг	0,04
Д, мкг	0,06

Са, мг	103,59
Р, мг	93,42
Mg, мг	18,91
Fe, мг	0,34
К, мг	163,36
I, мкг	9,16
Se, мг	0,00
F, 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.

медсестра _____

/Базина Н.В./

повар _____

/Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5

Наименование изделия: **ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С МЕДОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ, ИЛИ ДЖЕМОМ, ИЛИ МАРМЕЛАДОМ**

Номер рецептуры: **5**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПОВИДЛО	15,000	15,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40,000	40,000
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,14
Жиры, г	4,38
Углеводы, г	30,01
Энергетическая ценность, ккал	171,97

С, мг	0,08
В1, мг	0,06
В2, мг	0,03
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08

Са, мг	11,90
Р, мг	35,90
Mg, мг	14,25
Fe, мг	0,96
К, мг	71,70
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а затем медом, или подготовленным джемом, или повидлом, или укладывают мармелад и накрывают другим ломтиком хлеба.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 397

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **397**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2,400	2,400
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110,400	110,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,000	78,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,66
Жиры, г	3,77
Углеводы, г	11,07
Энергетическая ценность, ккал	94,20

С, мг	0,58
В1, мг	0,03
В2, мг	0,12
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	118,64
Р, мг	93,64
Mg, мг	22,25
Fe, мг	0,57
К, мг	197,81
І, мкг	9,94
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао 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.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	39,800	27,900
САХАР ПЕСОК	0,600	0,600
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,800	1,800
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,83
Жиры, г	1,81
Углеводы, г	2,34
Энергетическая ценность, ккал	28,84

С, мг	1,12
В1, мг	0,02
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	5,03
Р, мг	15,61
Mg, мг	5,27
Fe, мг	0,18
К, мг	27,64
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **57**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	32,000	24,000
с 01.09 по 31.12	30,000	24,000
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15,000	12,000
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	18,460	12,000
с 01.03 по 31.07	20,000	12,000
с 01.08 по 31.08	15,000	12,000
с 01.09 по 31.10	16,000	12,000
с 01.11 по 31.12	17,140	12,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,000	7,500
с 01.09 по 31.12	9,380	7,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,100	6,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,500	4,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
САХАР ПЕСОК	1,500	1,500
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120,000	120,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,000	4,000
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,28
Жиры, г	3,79
Углеводы, г	7,90
Энергетическая ценность, ккал	71,35

С, мг	5,28
В1, мг	0,02
В2, мг	0,04
А, мг	0,18
Д, мкг	0,00

Ca, мг	27,99
P, мг	30,47
Mg, мг	15,66
Fe, мг	0,75
K, мг	229,13
I, мкг	3,97
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща).

медсестра

/Базина Н.В./

повар

/Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 274

Наименование изделия: **МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **274**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	100,400	90,300
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,670	9,500
с 01.09 по 31.12	11,880	9,500
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	72,460	47,100
с 01.03 по 31.07	78,500	47,100
с 01.08 по 31.08	58,880	47,100
с 01.09 по 31.10	62,800	47,100
с 01.11 по 31.12	67,290	47,100
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	7,300	4,700
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,800	2,800
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,700	5,700
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,700	4,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	41,500	41,500
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	17,87
Жиры, г	18,03
Углеводы, г	10,79
Энергетическая ценность, ккал	276,62

С, мг	4,38
В1, мг	0,10
В2, мг	0,14
А, мг	0,21
Д, мкг	0,07

Са, мг	20,57
Р, мг	173,59
Mg, мг	31,30
Fe, мг	2,58
К, мг	599,79
І, мкг	9,55
Se, мг	0,00
F, мг	0,06

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10,000	10,000
САХАР ПЕСОК	8,000	8,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,150	0,150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,250	152,250
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность, ккал	30,96

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

Са, мг	6,31
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,37
Fe, мг	0,00
K, мг	0,70
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40,000	40,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
I, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	18,460	12,000
с 01.03 по 31.07	20,000	12,000
с 01.08 по 31.08	15,000	12,000
с 01.09 по 31.10	16,000	12,000
с 01.11 по 31.12	17,140	12,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	6,000	4,500
с 01.09 по 31.12	5,630	4,500
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	6,900	4,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,800	3,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,500	1,500
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,47
Жиры, г	1,53
Углеводы, г	2,72
Энергетическая ценность, ккал	26,52

С, мг	1,35
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,09
Д, мкг	0,00

Са, мг	4,80
Р, мг	12,60
Mg, мг	5,26
Fe, мг	0,22
К, мг	86,87
І, мкг	0,92
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы очищают и нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 236

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ**

Номер рецептуры: **236**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,750	2,750
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,000	25,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	37,500	37,500
КРУПА РИСОВАЯ	7,070	7,000
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,820
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,000	1,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	2,000	2,000
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	15,000	15,000
Выход: 65/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,77
Жиры, г	8,30
Углеводы, г	18,55
Энергетическая ценность, ккал	179,89

С, мг	0,06
В1, мг	0,02
В2, мг	0,06
А, мг	0,04
Д, мкг	0,13

Са, мг	47,52
Р, мг	45,15
Mg, мг	8,45
Fe, мг	0,17
К, мг	68,68
I, мкг	1,89
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом (2 г от нормы) емкость смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-250 °С. Отпускают с молочным или сладким соусом

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		3,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,600	131,600
САХАР ПЕСОК	6,000	6,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,89
Энергетическая ценность, ккал	23,71

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

Са, мг	6,46
Р, мг	1,49
Mg, мг	2,01
Fe, мг	0,14
К, мг	5,54
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

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

Са, мг	4,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	6,60
Fe, мг	0,40
К, мг	25,80
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	15,000	15,000
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,42
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	11,60
Энергетическая ценность, ккал	53,10

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

Са, мг	2,40
Р, мг	5,40
Mg, мг	1,50
Fe, мг	0,23
К, мг	21,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./

Утверждаю

руководитель

/Хрипунова Т.М./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАНАН	135,700	95,000
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,43
Жиры, г	0,48
Углеводы, г	19,95
Энергетическая ценность, ккал	91,20

С, мг	9,50
В1, мг	0,04
В2, мг	0,05
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,60
Р, мг	26,60
Mg, мг	39,90
Fe, мг	0,57
К, мг	330,60
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

медсестра _____ /Базина Н.В./

повар _____ /Мясникова Т.В. Иванова Н.П./