

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	38,400	38,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,100	0,100
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,600	1,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,300	5,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	128,000	128,000
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,92
Жиры, г	9,23
Углеводы, г	36,94
Энергетическая ценность, ккал	263,41

С, мг	0,66
В1, мг	0,15
В2, мг	0,16
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08

Са, мг	145,82
Р, мг	174,57
Mg, мг	43,34
Fe, мг	1,20
К, мг	268,99
I, мкг	13,25
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) № 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	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,300	4,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146,200	146,200
САХАР ПЕСОК	11,100	11,100
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	43,68

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

Са, мг	7,63
Р, мг	2,22
Mg, мг	2,54
Fe, мг	0,23
К, мг	8,22
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	63,330	47,500
с 01.09 по 31.12	59,380	47,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,69
Жиры, г	2,96
Углеводы, г	4,05
Энергетическая ценность, ккал	45,51

С, мг	1,90
В1, мг	0,01
В2, мг	0,02
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	15,82
Р, мг	18,44
Mg, мг	9,41
Fe, мг	0,60
К, мг	136,80
I, мкг	3,33
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	83,080	54,000
с 01.03 по 31.07	90,000	54,000
с 01.08 по 31.08	67,500	54,000
с 01.09 по 31.10	72,000	54,000
с 01.11 по 31.12	77,140	54,000
КРУПА РИСОВАЯ	3,600	3,600
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,600	7,200
с 01.09 по 31.12	9,000	7,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,300	3,600
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,800	10,800
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,600	3,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135,000	135,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,800	4,800
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,64
Жиры, г	4,47
Углеводы, г	12,23
Энергетическая ценность, ккал	98,18

С, мг	4,82
В1, мг	0,05
В2, мг	0,05
А, мг	0,15
Д, мкг	0,00

Са, мг	20,64
Р, мг	43,18
Mg, мг	18,60
Fe, мг	0,69
К, мг	351,89
I, мкг	3,65
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

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	203,800	163,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8,000	8,000
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,600	6,600
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	14,130	10,600
с 01.09 по 31.12	13,250	10,600
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,500	14,600
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,000	4,000
САХАР ПЕСОК	5,400	5,400
ГОВЯДИНА Б/К	71,300	64,100
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	15,46
Жиры, г	17,95
Углеводы, г	18,46
Энергетическая ценность, ккал	299,38

С, мг	31,32
В1, мг	0,11
В2, мг	0,15
А, мг	0,24
Д, мкг	0,00

Са, мг	86,21
Р, мг	162,04
Mg, мг	43,77
Fe, мг	3,27
К, мг	620,06
I, мкг	11,13
Se, мг	0,00
F, мг	0,06

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. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. 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)	18,000	18,000
САХАР ПЕСОК	14,400	14,400
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,700	182,700
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	13,94
Энергетическая ценность, ккал	55,74

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

Са, мг	7,66
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,65
Fe, мг	0,00
K, мг	0,98
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	101,98

С, мг	0,00
В1, мг	0,09
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,00
Р, мг	43,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	2,00
К, мг	68,00
I, мкг	2,80
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	48,100	48,100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,500	2,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,700	3,700
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	30,800	23,100
с 01.09 по 31.12	28,880	23,100
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,600	17,300
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,200	6,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8,600	8,600
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,400	7,400
Выход: 185		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,96
Жиры, г	10,79
Углеводы, г	36,98
Энергетическая ценность, ккал	269,94

С, мг	2,27
В1, мг	0,09
В2, мг	0,05
А, мг	0,50
Д, мкг	0,06

Са, мг	33,77
Р, мг	64,33
Mg, мг	20,38
Fe, мг	1,42
К, мг	190,71
I, мкг	2,96
Se, мг	0,01
F, мг	0,03

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		27,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,200	28,200
САХАР ПЕСОК	9,300	9,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120,000	120,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53,300	53,300
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,44
Жиры, г	3,72
Углеводы, г	14,60
Энергетическая ценность, ккал	106,56

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

Са, мг	127,21
Р, мг	88,62
Mg, мг	15,36
Fe, мг	0,33
К, мг	183,16
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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) № 6/н

Наименование изделия: **ПРЯНИКИ**

Номер рецептуры: **б/н**

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	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,77
Жиры, г	1,41
Углеводы, г	22,50
Энергетическая ценность, ккал	109,80

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

Са, мг	3,30
Р, мг	15,00
Mg, мг	2,70
Fe, мг	0,24
К, мг	21,30
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) № 368

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры: **368**

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	113,600	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	47,00

С, мг	10,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,00
Р, мг	11,00
Mg, мг	8,00
Fe, мг	2,20
К, мг	278,00
I, мкг	2,00
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	38,400	38,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,200	0,200
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,600	1,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,300	5,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	128,000	128,000
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,32
Жиры, г	9,45
Углеводы, г	31,99
Энергетическая ценность, ккал	247,02

С, мг	0,66
В1, мг	0,16
В2, мг	0,21
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08

Са, мг	143,41
Р, мг	197,04
Mg, мг	83,78
Fe, мг	2,58
К, мг	333,89
I, мкг	12,79
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) № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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	15,460	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	6,56
Жиры, г	8,81
Углеводы, г	20,11
Энергетическая ценность, ккал	186,73

С, мг	0,11
В1, мг	0,07
В2, мг	0,08
А, мг	0,09
Д, мкг	0,08

Са, мг	141,80
Р, мг	109,55
Mg, мг	18,45
Fe, мг	0,96
К, мг	65,55
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

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	2,700	2,700
САХАР ПЕСОК	10,700	10,700
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	122,700	122,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	86,700	86,700
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,08
Жиры, г	4,21
Углеводы, г	16,23
Энергетическая ценность, ккал	120,39

С, мг	0,64
В1, мг	0,03
В2, мг	0,14
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	131,96
Р, мг	104,26
Mg, мг	24,85
Fe, мг	0,63
К, мг	220,46
I, мкг	11,04
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	35,000	28,000
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	16,000	12,000
с 01.09 по 31.12	15,000	12,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,000	7,500
с 01.09 по 31.12	9,380	7,500
САХАР ПЕСОК	1,500	1,500
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,100	0,100
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,000	5,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,80
Жиры, г	5,05
Углеводы, г	3,70
Энергетическая ценность, ккал	63,53

С, мг	14,01
В1, мг	0,02
В2, мг	0,00
А, мг	0,15
Д, мкг	0,00

Са, мг	22,51
Р, мг	18,51
Mg, мг	10,50
Fe, мг	0,55
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	55,380	36,000
с 01.03 по 31.07	60,000	36,000
с 01.08 по 31.08	45,000	36,000
с 01.09 по 31.10	48,000	36,000
с 01.11 по 31.12	51,430	36,000
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	14,400	14,400
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,500	7,200
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,000	9,000
с 01.09 по 31.12	11,250	9,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,600	3,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126,000	126,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,800	4,800
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,25
Жиры, г	4,57
Углеводы, г	13,74
Энергетическая ценность, ккал	115,56

С, мг	3,35
В1, мг	0,13
В2, мг	0,07
А, мг	0,19
Д, мкг	0,00

Са, мг	29,53
Р, мг	58,66
Mg, мг	24,27
Fe, мг	1,38
К, мг	345,95
І, мкг	3,63
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	50,000	50,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90,100	90,100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,300	1,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,70
Жиры, г	4,70
Углеводы, г	33,32
Энергетическая ценность, ккал	198,14

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

Са, мг	24,02
Р, мг	129,09
Mg, мг	30,02
Fe, мг	2,00
К, мг	0,00
I, 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	49,300	44,400
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9,400	9,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,000	14,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,700	14,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,400	2,400
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,600	4,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,400	2,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,000	14,000
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,41
Жиры, г	10,88
Углеводы, г	8,86
Энергетическая ценность, ккал	170,77

С, мг	0,56
В1, мг	0,06
В2, мг	0,05
А, мг	0,02
Д, мкг	0,08

Са, мг	11,64
Р, мг	85,50
Mg, мг	13,30
Fe, мг	1,31
К, мг	187,78
І, мкг	3,69
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формуют 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 15% 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 НЕСОЛЕННОЕ	1,400	1,400
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,000	7,000
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,53
Жиры, г	3,78
Углеводы, г	6,60
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)	18,000	18,000
САХАР ПЕСОК	14,400	14,400
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,700	182,700
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	13,94
Энергетическая ценность, ккал	55,74

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

Са, мг	7,66
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,65
Fe, мг	0,00
K, мг	0,98
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	101,98

С, мг	0,00
В1, мг	0,09
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,00
Р, мг	43,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	2,00
К, мг	68,00
I, мкг	2,80
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	56,920	37,000
с 01.03 по 31.07	61,670	37,000
с 01.08 по 31.08	46,250	37,000
с 01.09 по 31.10	49,330	37,000
с 01.11 по 31.12	52,860	37,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,400	7,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,500	5,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,83
Жиры, г	5,66
Углеводы, г	6,47
Энергетическая ценность, ккал	80,17

С, мг	3,71
В1, мг	0,03
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	5,66
Р, мг	23,77
Mg, мг	8,71
Fe, мг	0,41
К, мг	223,29
І, мкг	2,08
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	48,900	48,900
КРУПА МАННАЯ	5,400	5,400
САХАР ПЕСОК	12,700	12,700
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	21,730	16,300
с 01.09 по 31.12	20,380	16,300
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,089 шт.	3,600
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16,300	16,300
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,600	3,600
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,600	3,600
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	15,000	15,000
Выход: 130/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,38
Жиры, г	10,49
Углеводы, г	27,97
Энергетическая ценность, ккал	249,58

С, мг	0,47
В1, мг	0,04
В2, мг	0,08
А, мг	0,36
Д, мкг	0,09

Ca, мг	71,08
P, мг	60,83
Mg, мг	13,42
Fe, мг	0,32
K, мг	127,51
I, мкг	4,38
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

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	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,900	3,900
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146,200	146,200
САХАР ПЕСОК	11,100	11,100
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	43,68

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

Са, мг	7,62
Р, мг	2,22
Mg, мг	2,54
Fe, мг	0,23
К, мг	8,22
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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) № 6/н

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры: **б/н**

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	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,25
Жиры, г	2,94
Углеводы, г	22,32
Энергетическая ценность, ккал	125,10

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

Са, мг	8,70
Р, мг	27,00
Mg, мг	6,00
Fe, мг	0,63
К, мг	33,00
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) № 368

Наименование изделия: **ГРУША**

Номер рецептуры: **368**

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	111,200	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	47,00

С, мг	5,00
В1, мг	0,02
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	19,00
Р, мг	16,00
Mg, мг	12,00
Fe, мг	2,00
К, мг	155,00
I, мкг	1,00
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"	39,300	39,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,900	4,900
САХАР ПЕСОК	4,900	4,900
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	128,000	128,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,200	0,200
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,28
Жиры, г	10,25
Углеводы, г	34,00
Энергетическая ценность, ккал	262,17

С, мг	0,66
В1, мг	0,17
В2, мг	0,16
А, мг	0,04
Д, мкг	0,07

Са, мг	149,41
Р, мг	208,03
Mg, мг	59,62
Fe, мг	1,51
К, мг	316,47
I, мкг	13,86
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) № 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) № 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		33,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35,600	35,600
САХАР ПЕСОК	11,000	11,000
ЛИМОН	12,900	7,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165,200	165,200
Выход: 200/10/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,13
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	11,00
Энергетическая ценность, ккал	45,83

С, мг	1,24
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	12,44
Р, мг	3,74
Mg, мг	3,83
Fe, мг	0,30
К, мг	20,93
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) № 11

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА**

Номер рецептуры: **11**

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	56,500	47,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,65
Жиры, г	3,01
Углеводы, г	3,78
Энергетическая ценность, ккал	45,06

С, мг	1,90
В1, мг	0,02
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,26
Р, мг	24,85
Mg, мг	5,99
Fe, мг	0,43
К, мг	83,13
I, мкг	1,43
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	124,620	81,000
с 01.03 по 31.07	135,000	81,000
с 01.08 по 31.08	101,250	81,000
с 01.09 по 31.10	108,000	81,000
с 01.11 по 31.12	115,710	81,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,600	7,200
с 01.09 по 31.12	9,000	7,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,500	7,200
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,800	1,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126,000	126,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,800	4,800
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,88
Жиры, г	2,78
Углеводы, г	14,02
Энергетическая ценность, ккал	91,08

С, мг	6,91
В1, мг	0,08
В2, мг	0,07
А, мг	0,15
Д, мкг	0,00

Са, мг	21,21
Р, мг	51,94
Mg, мг	21,58
Fe, мг	0,86
К, мг	492,69
I, мкг	5,06
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	276,500	199,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,600	7,600
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	16,530	12,400
с 01.09 по 31.12	15,500	12,400
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,300	8,600
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,600	6,600
КРУПА РИСОВАЯ	44,300	43,800
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	38,74
Жиры, г	42,06
Углеводы, г	34,23
Энергетическая ценность, ккал	670,18

С, мг	3,21
В1, мг	0,14
В2, мг	0,26
А, мг	0,41
Д, мкг	0,11

Са, мг	40,26
Р, мг	337,63
Mg, мг	56,66
Fe, мг	3,29
К, мг	528,60
І, мкг	14,02
Se, мг	0,04
F, мг	0,24

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)	18,000	18,000
САХАР ПЕСОК	14,400	14,400
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,700	182,700
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	13,94
Энергетическая ценность, ккал	55,74

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

Са, мг	7,66
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,65
Fe, мг	0,00
K, мг	0,98
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	101,98

С, мг	0,00
В1, мг	0,09
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,00
Р, мг	43,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	2,00
К, мг	68,00
I, мкг	2,80
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) № 22

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

Номер рецептуры: **22**

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	15,000	15,000
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	30,770	20,000
с 01.03 по 31.07	33,330	20,000
с 01.08 по 31.08	25,000	20,000
с 01.09 по 31.10	26,670	20,000
с 01.11 по 31.12	28,570	20,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	13,330	10,000
с 01.09 по 31.12	12,500	10,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,100	2,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,500	2,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,68
Жиры, г	2,55
Углеводы, г	4,28
Энергетическая ценность, ккал	43,04

С, мг	2,20
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,20
Д, мкг	0,00

Са, мг	10,20
Р, мг	19,99
Mg, мг	9,77
Fe, мг	0,38
К, мг	159,13
І, мкг	1,58
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 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	45,800	45,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114,200	114,200
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,228 шт.	9,200
САХАР ПЕСОК	2,700	2,700
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,000	1,000
ПОВИДЛО	9,600	9,600
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000
Выход: 120/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,97
Жиры, г	3,55
Углеводы, г	39,87
Энергетическая ценность, ккал	215,02

С, мг	0,02
В1, мг	0,07
В2, мг	0,05
А, мг	0,02
Д, мкг	0,20

Са, мг	20,92
Р, мг	51,07
Mg, мг	9,31
Fe, мг	0,71
К, мг	81,65
I, мкг	2,53
Se, мг	0,02
F, мг	0,02

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		27,000
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,200	28,200
САХАР ПЕСОК	9,300	9,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120,000	120,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53,300	53,300
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,44
Жиры, г	3,72
Углеводы, г	14,60
Энергетическая ценность, ккал	106,56

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

Са, мг	127,21
Р, мг	88,62
Mg, мг	15,36
Fe, мг	0,33
К, мг	183,16
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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) № 6/н

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры: **б/н**

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	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,84
Жиры, г	0,99
Углеводы, г	23,19
Энергетическая ценность, ккал	106,20

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

Са, мг	4,80
Р, мг	10,80
Mg, мг	3,00
Fe, мг	0,45
К, мг	42,00
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) № 368

Наименование изделия: **МАНДАРИН**

Номер рецептуры: **368**

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	135,100	99,900
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	7,49
Энергетическая ценность, ккал	37,96

С, мг	37,96
В1, мг	0,06
В2, мг	0,03
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	34,97
Р, мг	16,98
Mg, мг	10,99
Fe, мг	0,10
К, мг	154,85
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,15

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	38,800	38,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,100	0,100
САХАР ПЕСОК	4,900	4,900
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,600	1,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,300	5,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	128,000	128,000
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,24
Жиры, г	8,59
Углеводы, г	38,19
Энергетическая ценность, ккал	255,94

С, мг	0,66
В1, мг	0,05
В2, мг	0,16
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08

Са, мг	139,25
Р, мг	145,89
Mg, мг	31,94
Fe, мг	0,50
К, мг	226,37
I, мкг	12,06
Se, мг	0,01
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	20,000	20,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,000	20,000
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,64
Жиры, г	4,25
Углеводы, г	23,28
Энергетическая ценность, ккал	137,88

С, мг	0,10
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08

Са, мг	8,00
Р, мг	19,55
Mg, мг	8,00
Fe, мг	0,61
К, мг	52,35
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	2,700	2,700
САХАР ПЕСОК	10,700	10,700
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	122,700	122,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	86,700	86,700
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,08
Жиры, г	4,21
Углеводы, г	16,23
Энергетическая ценность, ккал	120,39

С, мг	0,64
В1, мг	0,03
В2, мг	0,14
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	131,96
Р, мг	104,26
Mg, мг	24,85
Fe, мг	0,63
К, мг	220,46
I, мкг	11,04
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) № 19

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

Номер рецептуры: **19**

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	53,400	53,400
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,200	9,400
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,55
Жиры, г	2,98
Углеводы, г	1,63
Энергетическая ценность, ккал	36,62

С, мг	1,45
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,67
Р, мг	16,50
Mg, мг	7,92
Fe, мг	0,37
К, мг	91,74
I, мкг	0,28
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.	28,800	28,800
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	77,540	50,400
с 01.03 по 31.07	84,000	50,400
с 01.08 по 31.08	63,000	50,400
с 01.09 по 31.10	67,200	50,400
с 01.11 по 31.12	72,000	50,400
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	15,330	11,500
с 01.09 по 31.12	14,380	11,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,800	5,800
КРУПА РИСОВАЯ	3,600	3,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,800	2,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,800	4,800
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,59
Жиры, г	3,42
Углеводы, г	11,97
Энергетическая ценность, ккал	105,40

С, мг	4,49
В1, мг	0,07
В2, мг	0,08
А, мг	0,25
Д, мкг	0,04

Са, мг	21,33
Р, мг	42,61
Mg, мг	18,31
Fe, мг	0,67
К, мг	329,10
I, мкг	3,75
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

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	184,310	119,800
с 01.03 по 31.07	199,670	119,800
с 01.08 по 31.08	149,750	119,800
с 01.09 по 31.10	159,730	119,800
с 01.11 по 31.12	171,140	119,800
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	21,000	21,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,800	4,800
Выход: 140		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,94
Жиры, г	4,96
Углеводы, г	19,94
Энергетическая ценность, ккал	136,52

С, мг	9,69
В1, мг	0,12
В2, мг	0,09
А, мг	0,03
Д, мкг	0,07

Са, мг	32,69
Р, мг	78,38
Mg, мг	27,15
Fe, мг	1,11
К, мг	711,84
І, мкг	7,88
Se, мг	0,00
F, мг	0,04

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	54,000	47,900
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	11,600	11,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,600	18,600
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,600	4,600
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,400	2,400
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,74
Жиры, г	2,88
Углеводы, г	8,77
Энергетическая ценность, ккал	95,94

С, мг	0,10
В1, мг	0,07
В2, мг	0,05
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	21,15
Р, мг	115,84
Mg, мг	28,01
Fe, мг	0,60
К, мг	221,81
І, мкг	71,92
Se, мг	0,01
F, мг	0,31

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 15% ЖИРНОСТИ	12,600	12,600
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,700	3,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,600	37,600
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,000	10,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,100	1,100
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,000	5,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,09
Жиры, г	2,78
Углеводы, г	4,67
Энергетическая ценность, ккал	54,08

С, мг	1,32
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,04
Д, мкг	0,02

Са, мг	16,45
Р, мг	17,63
Mg, мг	5,27
Fe, мг	0,27
К, мг	79,81
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)	20,000	20,000
САХАР ПЕСОК	16,000	16,000
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203,000	203,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	15,49
Энергетическая ценность, ккал	61,92

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

Са, мг	8,52
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,83
Fe, мг	0,00
K, мг	1,09
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	101,98

С, мг	0,00
В1, мг	0,09
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,00
Р, мг	43,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	2,00
К, мг	68,00
I, мкг	2,80
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	62,270	46,700
с 01.09 по 31.12	58,380	46,700
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	5,000	5,000
САХАР ПЕСОК	2,500	2,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,84
Жиры, г	0,07
Углеводы, г	8,02
Энергетическая ценность, ккал	36,79

С, мг	1,02
В1, мг	0,03
В2, мг	0,04
А, мг	0,96
Д, мкг	0,00

Са, мг	28,69
Р, мг	29,69
Mg, мг	20,71
Fe, мг	0,56
К, мг	179,33
I, мкг	2,34
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

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	85,200	85,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,700	0,700
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,200	11,200
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,139 шт.	5,600
САХАР ПЕСОК	9,100	9,100
КРУПА МАННАЯ	9,100	9,100
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16,900	16,900
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,200	2,200
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20,000	20,000
Выход: 130/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	16,98
Жиры, г	14,08
Углеводы, г	30,31
Энергетическая ценность, ккал	320,88

С, мг	0,18
В1, мг	0,03
В2, мг	0,11
А, мг	0,03
Д, мкг	0,13

Са, мг	87,43
Р, мг	73,06
Mg, мг	10,90
Fe, мг	0,29
К, мг	129,88
I, мкг	5,05
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	0,030	0,030
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
САХАР ПЕСОК	11,000	11,000
ЛИМОН	12,900	7,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165,200	165,200
Выход: 200/10/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,08
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	45,18

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

Са, мг	9,93
Р, мг	1,75
Mg, мг	2,47
Fe, мг	0,09
К, мг	14,13
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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) № 6/н

Наименование изделия: **ПРЯНИКИ**

Номер рецептуры: **б/н**

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	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,77
Жиры, г	1,41
Углеводы, г	22,50
Энергетическая ценность, ккал	109,80

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

Са, мг	3,30
Р, мг	15,00
Mg, мг	2,70
Fe, мг	0,24
К, мг	21,30
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) № 368

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры: **368**

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	113,640	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	21,00
Энергетическая ценность, ккал	96,00

С, мг	10,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,05
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,00
Р, мг	28,00
Mg, мг	42,00
Fe, мг	0,60
К, мг	348,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

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) № 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.)	2,979 шт.	119,900
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	46,000	46,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,000	8,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9,900	9,900
Выход: 170		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	16,15
Жиры, г	29,13
Углеводы, г	3,05
Энергетическая ценность, ккал	339,23

С, мг	0,24
В1, мг	0,06
В2, мг	0,44
А, мг	0,32
Д, мкг	2,91

Са, мг	104,81
Р, мг	220,01
Mg, мг	16,66
Fe, мг	2,48
K, мг	237,71
I, мкг	28,12
Se, мг	0,03
F, мг	0,06

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) № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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	15,460	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	6,56
Жиры, г	8,81
Углеводы, г	20,11
Энергетическая ценность, ккал	186,73

С, мг	0,11
В1, мг	0,07
В2, мг	0,08
А, мг	0,09
Д, мкг	0,08

Са, мг	141,80
Р, мг	109,55
Mg, мг	18,45
Fe, мг	0,96
К, мг	65,55
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

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	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,300	4,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146,200	146,200
САХАР ПЕСОК	11,100	11,100
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	43,68

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

Са, мг	7,63
Р, мг	2,22
Mg, мг	2,54
Fe, мг	0,23
К, мг	8,22
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	40,000	30,000
с 01.09 по 31.12	37,500	30,000
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,000	10,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,000	2,500
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	7,700	5,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,72
Жиры, г	2,97
Углеводы, г	3,24
Энергетическая ценность, ккал	42,58

С, мг	1,70
В1, мг	0,02
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,66
Р, мг	17,92
Mg, мг	8,47
Fe, мг	0,50
К, мг	109,83
I, мкг	2,18
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

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	83,080	54,000
с 01.03 по 31.07	90,000	54,000
с 01.08 по 31.08	67,500	54,000
с 01.09 по 31.10	72,000	54,000
с 01.11 по 31.12	77,140	54,000
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7,200	7,200
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,600	7,200
с 01.09 по 31.12	9,000	7,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,600	7,200
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,200	2,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	136,800	136,800
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,800	4,800
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,14
Жиры, г	2,79
Углеводы, г	14,71
Энергетическая ценность, ккал	94,80

С, мг	4,75
В1, мг	0,06
В2, мг	0,05
А, мг	0,16
Д, мкг	0,03

Са, мг	20,67
Р, мг	43,78
Mg, мг	17,13
Fe, мг	0,75
К, мг	348,55
І, мкг	3,82
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

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	46,900	46,400
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,800	5,800
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,18
Жиры, г	5,10
Углеводы, г	33,36
Энергетическая ценность, ккал	191,95

С, мг	0,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,03
А, мг	0,02
Д, мкг	0,09

Са, мг	3,94
Р, мг	63,52
Mg, мг	20,88
Fe, мг	0,42
К, мг	47,27
І, мкг	0,65
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	57,400	51,700
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12,300	12,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,700	16,700
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,300	4,300
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,26
Жиры, г	11,54
Углеводы, г	6,01
Энергетическая ценность, ккал	168,79

С, мг	0,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,07
А, мг	0,02
Д, мкг	0,06

Са, мг	7,62
Р, мг	87,72
Mg, мг	12,90
Fe, мг	1,36
К, мг	185,11
І, мкг	3,72
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 15% 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	0,86
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	18,000	18,000
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180,000	180,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,59
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	18,11
Энергетическая ценность, ккал	88,29

С, мг	79,20
В1, мг	0,01
В2, мг	0,04
А, мг	0,14
Д, мкг	0,00

Са, мг	17,19
Р, мг	2,75
Mg, мг	4,37
Fe, мг	0,49
К, мг	9,84
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	101,98

С, мг	0,00
В1, мг	0,09
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,00
Р, мг	43,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	2,00
К, мг	68,00
I, мкг	2,80
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	43,300	43,300
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	68,150	44,300
с 01.03 по 31.07	73,830	44,300
с 01.08 по 31.08	55,380	44,300
с 01.09 по 31.10	59,070	44,300
с 01.11 по 31.12	63,290	44,300
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	20,000	15,000
с 01.09 по 31.12	18,750	15,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,600	5,500
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	31,200	24,900
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,500	5,500
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,60
Жиры, г	4,62
Углеводы, г	9,62
Энергетическая ценность, ккал	87,04

С, мг	8,54
В1, мг	0,06
В2, мг	0,06
А, мг	0,32
Д, мкг	0,08

Са, мг	27,16
Р, мг	41,55
Mg, мг	19,06
Fe, мг	0,84
К, мг	338,33
І, мкг	3,89
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Нарезанные дольками и кубиками картофель, коренья, лук припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, 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	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,200	5,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146,200	146,200
САХАР ПЕСОК	11,100	11,100
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	43,68

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

Са, мг	7,67
Р, мг	2,22
Mg, мг	2,55
Fe, мг	0,23
К, мг	8,23
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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) № 6/н

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры: **б/н**

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	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,25
Жиры, г	2,94
Углеводы, г	22,32
Энергетическая ценность, ккал	125,10

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

Са, мг	8,70
Р, мг	27,00
Mg, мг	6,00
Fe, мг	0,63
К, мг	33,00
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) № 368

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры: **368**

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	113,600	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	47,00

С, мг	10,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,00
Р, мг	11,00
Mg, мг	8,00
Fe, мг	2,20
К, мг	278,00
I, мкг	2,00
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	38,790	38,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,100	0,100
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,600	1,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,300	5,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	128,000	128,000
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,47
Жиры, г	8,59
Углеводы, г	37,02
Энергетическая ценность, ккал	254,85

С, мг	0,66
В1, мг	0,07
В2, мг	0,16
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08

Са, мг	143,40
Р, мг	123,43
Mg, мг	20,88
Fe, мг	0,50
К, мг	237,89
I, мкг	11,52
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) № 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	2,700	2,700
САХАР ПЕСОК	10,700	10,700
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	122,700	122,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	86,700	86,700
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,08
Жиры, г	4,21
Углеводы, г	16,23
Энергетическая ценность, ккал	120,39

С, мг	0,64
В1, мг	0,03
В2, мг	0,14
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	131,96
Р, мг	104,26
Mg, мг	24,85
Fe, мг	0,63
К, мг	220,46
I, мкг	11,04
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) № 10

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

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / 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	73,000	47,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,500	2,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,43
Жиры, г	2,53
Углеводы, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	40,24

С, мг	1,90
В1, мг	0,04
В2, мг	0,02
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,55
Р, мг	26,56
Mg, мг	8,98
Fe, мг	0,30
К, мг	47,03
І, 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 ФАСОЛЬЮ И 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	38,400	28,800
с 01.09 по 31.12	36,000	28,800
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
ФАСОЛЬ	7,200	7,200
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,000	9,000
с 01.09 по 31.12	11,250	9,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,500	7,200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,400	5,400
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,600	3,600
САХАР ПЕСОК	1,100	1,100
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,000	4,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,80
Жиры, г	4,33
Углеводы, г	11,95
Энергетическая ценность, ккал	100,90

С, мг	4,61
В1, мг	0,08
В2, мг	0,05
А, мг	0,21
Д, мкг	0,00

Са, мг	36,81
Р, мг	65,14
Mg, мг	24,10
Fe, мг	1,16
К, мг	347,05
I, мкг	4,44
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

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	60,000	60,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90,100	90,100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,300	1,300
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,40
Жиры, г	6,00
Углеводы, г	33,62
Энергетическая ценность, ккал	218,14

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

Са, мг	16,01
Р, мг	176,11
Mg, мг	118,08
Fe, мг	4,00
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 рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	62,700	56,400
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,800	6,600
с 01.09 по 31.12	8,250	6,600
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,300	6,200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,200	2,200
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,200	2,200
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,800	1,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,200	23,200
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,66
Жиры, г	10,56
Углеводы, г	2,59
Энергетическая ценность, ккал	147,93

С, мг	0,78
В1, мг	0,02
В2, мг	0,06
А, мг	0,15
Д, мкг	0,03

Са, мг	10,93
Р, мг	94,42
Mg, мг	14,43
Fe, мг	1,40
К, мг	229,76
І, мкг	4,81
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)	18,000	18,000
САХАР ПЕСОК	14,400	14,400
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,700	182,700
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	13,94
Энергетическая ценность, ккал	55,74

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

Са, мг	7,66
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,65
Fe, мг	0,00
K, мг	0,98
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	101,98

С, мг	0,00
В1, мг	0,09
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,00
Р, мг	43,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	2,00
К, мг	68,00
I, мкг	2,80
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	27,900	27,900
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	12,900	12,900
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,300	1,300
ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ		31,500
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	36,310	23,600
с 01.03 по 31.07	39,330	23,600
с 01.08 по 31.08	29,500	23,600
с 01.09 по 31.10	31,470	23,600
с 01.11 по 31.12	33,710	23,600
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,500	7,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,100	0,100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,200	0,200
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,035 шт.	1,400
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	18,06
Жиры, г	16,01
Углеводы, г	65,48
Энергетическая ценность, ккал	478,09

С, мг	38,02
В1, мг	0,10
В2, мг	0,04
А, мг	0,03
Д, мкг	0,09

Са, мг	79,99
Р, мг	205,73
Mg, мг	68,42
Fe, мг	3,03
К, мг	61,81
I, мкг	1,91
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	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
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	16,000	12,000
с 01.09 по 31.12	15,000	12,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,000	9,000
с 01.09 по 31.12	11,250	9,000
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12,000	12,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,800	9,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,600	3,600
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,81
Жиры, г	3,60
Углеводы, г	4,92
Энергетическая ценность, ккал	55,63

С, мг	2,46
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,18
Д, мкг	0,00

Са, мг	14,47
Р, мг	24,28
Mg, мг	11,21
Fe, мг	0,51
К, мг	170,43
I, мкг	2,31
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	0,030	0,030
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
САХАР ПЕСОК	11,000	11,000
ЛИМОН	12,900	7,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165,200	165,200
Выход: 200/10/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,08
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	45,18

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

Са, мг	9,93
Р, мг	1,75
Mg, мг	2,47
Fe, мг	0,09
К, мг	14,13
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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) № 6/н

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры: **б/н**

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	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,25
Жиры, г	2,94
Углеводы, г	22,32
Энергетическая ценность, ккал	125,10

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

Са, мг	8,70
Р, мг	27,00
Mg, мг	6,00
Fe, мг	0,63
К, мг	33,00
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) № 368

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры: **368**

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	113,600	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	47,00

С, мг	10,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,00
Р, мг	11,00
Mg, мг	8,00
Fe, мг	2,20
К, мг	278,00
I, мкг	2,00
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	38,400	38,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,100	0,100
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,600	1,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,300	5,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	128,000	128,000
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,92
Жиры, г	9,23
Углеводы, г	36,94
Энергетическая ценность, ккал	263,41

С, мг	0,66
В1, мг	0,15
В2, мг	0,16
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08

Са, мг	145,82
Р, мг	174,57
Mg, мг	43,34
Fe, мг	1,20
К, мг	268,99
I, мкг	13,25
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) № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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	15,460	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	6,56
Жиры, г	8,81
Углеводы, г	20,11
Энергетическая ценность, ккал	186,73

С, мг	0,11
В1, мг	0,07
В2, мг	0,08
А, мг	0,09
Д, мкг	0,08

Са, мг	141,80
Р, мг	109,55
Mg, мг	18,45
Fe, мг	0,96
К, мг	65,55
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

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	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,300	4,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146,200	146,200
САХАР ПЕСОК	11,100	11,100
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	43,68

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

Са, мг	7,63
Р, мг	2,22
Mg, мг	2,54
Fe, мг	0,23
К, мг	8,22
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) № 28

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

Номер рецептуры: **28**

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	54,670	41,000
с 01.09 по 31.12	51,250	41,000
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	4,800	4,800
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,500	2,500
САХАР ПЕСОК	2,000	2,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,71
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	8,12
Энергетическая ценность, ккал	58,17

С, мг	1,70
В1, мг	0,01
В2, мг	0,02
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	17,15
Р, мг	19,50
Mg, мг	12,53
Fe, мг	0,64
К, мг	159,61
I, мкг	2,87
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

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	16,700	16,700
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,800	1,800
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,114 шт.	4,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,200	26,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	55,380	36,000
с 01.03 по 31.07	60,000	36,000
с 01.08 по 31.08	45,000	36,000
с 01.09 по 31.10	48,000	36,000
с 01.11 по 31.12	51,430	36,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,600	7,200
с 01.09 по 31.12	9,000	7,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,500	7,200
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,800	1,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135,000	135,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,800	4,800
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,33
Жиры, г	4,78
Углеводы, г	18,27
Энергетическая ценность, ккал	131,64

С, мг	3,31
В1, мг	0,05
В2, мг	0,07
А, мг	0,17
Д, мкг	0,13

Са, мг	25,30
Р, мг	49,04
Мg, мг	15,52
Fe, мг	0,71
К, мг	264,33
І, мкг	3,98
Se, мг	0,01
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	150,000	120,000
ГОВЯДИНА Б/К	83,400	75,000
КРУПА РИСОВАЯ	28,600	28,400
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,900	16,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,000	5,000
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,169 шт.	6,800
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	18,64
Жиры, г	16,83
Углеводы, г	27,27
Энергетическая ценность, ккал	336,17

С, мг	22,26
В1, мг	0,09
В2, мг	0,16
А, мг	0,03
Д, мкг	0,23

Са, мг	67,95
Р, мг	204,50
Mg, мг	46,01
Fe, мг	3,25
К, мг	534,22
І, мкг	11,26
Se, мг	0,00
F, мг	0,06

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 15% 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	0,86
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)	18,000	18,000
САХАР ПЕСОК	14,400	14,400
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,700	182,700
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	13,94
Энергетическая ценность, ккал	55,74

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

Са, мг	7,66
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,65
Fe, мг	0,00
K, мг	0,98
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	101,98

С, мг	0,00
В1, мг	0,09
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,00
Р, мг	43,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	2,00
К, мг	68,00
I, мкг	2,80
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	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	17,600	13,200
с 01.09 по 31.12	16,500	13,200
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12,600	10,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,000	10,200
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	10,200	6,600
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,000	6,000
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,16
Жиры, г	6,12
Углеводы, г	4,68
Энергетическая ценность, ккал	82,20

С, мг	4,80
В1, мг	0,04
В2, мг	0,00
А, мг	0,27
Д, мкг	0,00

Са, мг	12,00
Р, мг	27,60
Mg, мг	12,00
Fe, мг	0,54
К, мг	0,00
I, 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 защипывают 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	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,300	4,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146,200	146,200
САХАР ПЕСОК	11,100	11,100
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	43,68

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

Са, мг	7,63
Р, мг	2,22
Mg, мг	2,54
Fe, мг	0,23
К, мг	8,22
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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) № 6/н

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры: **б/н**

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	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,84
Жиры, г	0,99
Углеводы, г	23,19
Энергетическая ценность, ккал	106,20

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

Са, мг	4,80
Р, мг	10,80
Mg, мг	3,00
Fe, мг	0,45
К, мг	42,00
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) № 368

Наименование изделия: **ГРУША**

Номер рецептуры: **368**

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	111,200	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	47,00

С, мг	5,00
В1, мг	0,02
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	19,00
Р, мг	16,00
Mg, мг	12,00
Fe, мг	2,00
К, мг	155,00
I, мкг	1,00
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	38,790	38,400
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,100	0,100
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,600	1,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,300	5,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	128,000	128,000
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,35
Жиры, г	8,71
Углеводы, г	35,08
Энергетическая ценность, ккал	248,88

С, мг	0,66
В1, мг	0,11
В2, мг	0,17
А, мг	0,04
Д, мкг	0,08

Са, мг	164,14
Р, мг	212,59
Mg, мг	31,94
Fe, мг	0,85
К, мг	266,69
I, мкг	11,52
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) № 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	2,700	2,700
САХАР ПЕСОК	10,700	10,700
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	122,700	122,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	86,700	86,700
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,08
Жиры, г	4,21
Углеводы, г	16,23
Энергетическая ценность, ккал	120,39

С, мг	0,64
В1, мг	0,03
В2, мг	0,14
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	131,96
Р, мг	104,26
Mg, мг	24,85
Fe, мг	0,63
К, мг	220,46
I, мкг	11,04
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) № 53

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер рецептуры: **53**

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	52,700	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,95
Жиры, г	4,45
Углеводы, г	3,85
Энергетическая ценность, ккал	59,50

С, мг	3,50
В1, мг	0,01
В2, мг	0,03
А, мг	0,10
Д, мкг	0,00

Са, мг	20,50
Р, мг	18,50
Mg, мг	7,50
Fe, мг	0,35
К, мг	157,50
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) № 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	45,000	36,000
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	33,230	21,600
с 01.03 по 31.07	36,000	21,600
с 01.08 по 31.08	27,000	21,600
с 01.09 по 31.10	28,800	21,600
с 01.11 по 31.12	30,860	21,600
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,000	9,000
с 01.09 по 31.12	11,250	9,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,500	7,200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,800	1,800
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,600	3,600
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,800	4,800
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,48
Жиры, г	4,34
Углеводы, г	6,71
Энергетическая ценность, ккал	74,59

С, мг	9,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,05
А, мг	0,20
Д, мкг	0,00

Са, мг	33,29
Р, мг	33,00
Mg, мг	16,05
Fe, мг	0,71
К, мг	241,30
І, мкг	3,42
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	126,800	114,100
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	210,000	136,500
с 01.03 по 31.07	227,500	136,500
с 01.08 по 31.08	170,630	136,500
с 01.09 по 31.10	182,000	136,500
с 01.11 по 31.12	195,000	136,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,000	11,800
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,800	4,800
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,000	3,000
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	23,55
Жиры, г	22,10
Углеводы, г	23,11
Энергетическая ценность, ккал	385,72

С, мг	11,93
В1, мг	0,18
В2, мг	0,22
А, мг	0,04
Д, мкг	0,07

Са, мг	25,34
Р, мг	251,59
Mg, мг	51,18
Fe, мг	3,87
К, мг	1 194,91
I, мкг	15,67
Se, мг	0,00
F, мг	0,10

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)	18,000	18,000
САХАР ПЕСОК	14,400	14,400
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,700	182,700
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	13,94
Энергетическая ценность, ккал	55,74

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

Са, мг	7,66
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,65
Fe, мг	0,00
K, мг	0,98
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	101,98

С, мг	0,00
В1, мг	0,09
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,00
Р, мг	43,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	2,00
К, мг	68,00
I, мкг	2,80
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	46,700	46,700
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4,000	4,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80,000	80,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,700	6,700
СЫР РОССИЙСКИЙ	27,600	26,700
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,02
Жиры, г	13,59
Углеводы, г	31,98
Энергетическая ценность, ккал	296,00

С, мг	0,08
В1, мг	0,07
В2, мг	0,09
А, мг	0,08
Д, мкг	0,10

Са, мг	224,87
Р, мг	147,09
Mg, мг	15,71
Fe, мг	1,18
К, мг	82,55
І, мкг	0,70
Se, мг	0,02
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	0,030	0,030
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
САХАР ПЕСОК	11,000	11,000
ЛИМОН	12,900	7,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165,200	165,200
Выход: 200/10/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,08
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	45,18

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

Са, мг	9,93
Р, мг	1,75
Mg, мг	2,47
Fe, мг	0,09
К, мг	14,13
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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) № 6/н

Наименование изделия: **ПРЯНИКИ**

Номер рецептуры: **б/н**

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	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,77
Жиры, г	1,41
Углеводы, г	22,50
Энергетическая ценность, ккал	109,80

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

Са, мг	3,30
Р, мг	15,00
Mg, мг	2,70
Fe, мг	0,24
К, мг	21,30
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) № 368

Наименование изделия: **МАНДАРИН**

Номер рецептуры: **368**

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	135,100	99,900
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	7,49
Энергетическая ценность, ккал	37,96

С, мг	37,96
В1, мг	0,06
В2, мг	0,03
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	34,97
Р, мг	16,98
Mg, мг	10,99
Fe, мг	0,10
К, мг	154,85
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,15

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	37,000	36,630
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,900	4,900
САХАР ПЕСОК	4,900	4,900
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	145,000	145,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,200	0,200
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,18
Жиры, г	8,89
Углеводы, г	35,52
Энергетическая ценность, ккал	255,79

С, мг	0,76
В1, мг	0,12
В2, мг	0,18
А, мг	0,04
Д, мкг	0,07

Са, мг	161,69
Р, мг	191,18
Mg, мг	36,02
Fe, мг	1,58
К, мг	296,84
I, мкг	13,05
Se, мг	0,03
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) № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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	15,460	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	6,56
Жиры, г	8,81
Углеводы, г	20,11
Энергетическая ценность, ккал	186,73

С, мг	0,11
В1, мг	0,07
В2, мг	0,08
А, мг	0,09
Д, мкг	0,08

Са, мг	141,80
Р, мг	109,55
Mg, мг	18,45
Fe, мг	0,96
К, мг	65,55
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

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	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,200	3,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,600	131,600
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	9,81
Энергетическая ценность, ккал	39,42

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

Са, мг	6,98
Р, мг	2,22
Mg, мг	2,41
Fe, мг	0,23
К, мг	8,14
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 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	49,500	39,500
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,000	5,000
САХАР ПЕСОК	2,500	2,500
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,500	2,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,69
Жиры, г	2,54
Углеводы, г	4,30
Энергетическая ценность, ккал	43,19

С, мг	7,11
В1, мг	0,01
В2, мг	0,02
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	17,34
Р, мг	11,08
Mg, мг	5,74
Fe, мг	0,36
К, мг	73,18
I, мкг	1,19
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.	28,800	28,800
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	77,540	50,400
с 01.03 по 31.07	84,000	50,400
с 01.08 по 31.08	63,000	50,400
с 01.09 по 31.10	67,200	50,400
с 01.11 по 31.12	72,000	50,400
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	15,330	11,500
с 01.09 по 31.12	14,380	11,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,800	5,800
КРУПА РИСОВАЯ	3,600	3,600
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,800	2,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,800	4,800
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,59
Жиры, г	3,42
Углеводы, г	11,97
Энергетическая ценность, ккал	105,40

С, мг	4,49
В1, мг	0,07
В2, мг	0,08
А, мг	0,25
Д, мкг	0,04

Са, мг	21,33
Р, мг	42,61
Mg, мг	18,31
Fe, мг	0,67
К, мг	329,10
І, мкг	3,75
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

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	66,000	65,670
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,000	5,000
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,68
Жиры, г	5,03
Углеводы, г	30,68
Энергетическая ценность, ккал	226,74

С, мг	0,00
В1, мг	0,40
В2, мг	0,10
А, мг	0,02
Д, мкг	0,08

Са, мг	53,12
Р, мг	134,33
Mg, мг	52,01
Fe, мг	4,15
К, мг	480,80
I, мкг	3,35
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	105,000	52,500
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12,300	12,300
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	17,500	17,500
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,500	3,500
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,52
Жиры, г	3,88
Углеводы, г	6,81
Энергетическая ценность, ккал	100,51

С, мг	0,19
В1, мг	0,08
В2, мг	0,08
А, мг	0,03
Д, мкг	0,05

Са, мг	39,66
Р, мг	135,84
Mg, мг	31,60
Fe, мг	0,64
К, мг	262,45
І, мкг	80,33
Se, мг	0,01
F, мг	0,33

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)	18,000	18,000
САХАР ПЕСОК	14,400	14,400
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,700	182,700
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	13,94
Энергетическая ценность, ккал	55,74

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

Са, мг	7,66
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,65
Fe, мг	0,00
K, мг	0,98
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	101,98

С, мг	0,00
В1, мг	0,09
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,00
Р, мг	43,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	2,00
К, мг	68,00
I, мкг	2,80
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	146,000	94,900
с 01.03 по 31.07	158,170	94,900
с 01.08 по 31.08	118,630	94,900
с 01.09 по 31.10	126,530	94,900
с 01.11 по 31.12	135,570	94,900
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	37,700	37,700
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,500	6,500
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,93
Жиры, г	6,74
Углеводы, г	16,78
Энергетическая ценность, ккал	139,98

С, мг	7,79
В1, мг	0,09
В2, мг	0,11
А, мг	0,04
Д, мкг	0,10

Са, мг	47,65
Р, мг	77,67
Mg, мг	23,87
Fe, мг	0,90
К, мг	595,05
І, мкг	8,14
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	41,000	41,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,200	2,200
САХАР ПЕСОК	5,900	5,900
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,400	1,400
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,154 шт.	6,200
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	12,000	12,000
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	18,600	18,600
ДРОЖЖИ	1,800	1,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,027 шт.	1,100
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,700	0,700
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,90
Жиры, г	5,20
Углеводы, г	36,36
Энергетическая ценность, ккал	227,55

С, мг	0,06
В1, мг	0,06
В2, мг	0,06
А, мг	0,02
Д, мкг	0,18

Ca, мг	24,67
P, мг	60,26
Mg, мг	9,16
Fe, мг	0,61
K, мг	91,49
I, мкг	3,26
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 формируют 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	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,300	4,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146,200	146,200
САХАР ПЕСОК	11,100	11,100
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	43,68

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

Са, мг	7,63
Р, мг	2,22
Mg, мг	2,54
Fe, мг	0,23
К, мг	8,22
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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) № 6/н

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры: **б/н**

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	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,25
Жиры, г	2,94
Углеводы, г	22,32
Энергетическая ценность, ккал	125,10

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

Са, мг	8,70
Р, мг	27,00
Mg, мг	6,00
Fe, мг	0,63
К, мг	33,00
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: **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	113,600	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	47,00

С, мг	10,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,00
Р, мг	11,00
Mg, мг	8,00
Fe, мг	2,20
К, мг	278,00
I, мкг	2,00
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	8,000	8,000
ПШЕНО	8,000	8,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,200	19,200
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120,000	120,000
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,800	4,800
САХАР ПЕСОК	4,800	4,800
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,83
Жиры, г	7,85
Углеводы, г	21,36
Энергетическая ценность, ккал	176,40

С, мг	0,62
В1, мг	0,06
В2, мг	0,13
А, мг	0,04
Д, мкг	0,07

Са, мг	127,59
Р, мг	114,98
Mg, мг	23,27
Fe, мг	0,41
К, мг	201,04
I, мкг	11,27
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	2,700	2,700
САХАР ПЕСОК	10,700	10,700
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	122,700	122,700
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	86,700	86,700
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,08
Жиры, г	4,21
Углеводы, г	16,23
Энергетическая ценность, ккал	120,39

С, мг	0,64
В1, мг	0,03
В2, мг	0,14
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	131,96
Р, мг	104,26
Mg, мг	24,85
Fe, мг	0,63
К, мг	220,46
I, мкг	11,04
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) № 14

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **14**

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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	37,800	36,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,300	12,200
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,55
Жиры, г	3,00
Углеводы, г	2,30
Энергетическая ценность, ккал	39,39

С, мг	4,09
В1, мг	0,03
В2, мг	0,01
А, мг	0,05
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,94
Р, мг	14,84
Mg, мг	8,02
Fe, мг	0,43
К, мг	125,75
I, мкг	1,09
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук мелко шинкуют, бланшируют. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. 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) № 57

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **57**

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
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	38,400	28,800
с 01.09 по 31.12	36,000	28,800
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,000	14,400
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	22,150	14,400
с 01.03 по 31.07	24,000	14,400
с 01.08 по 31.08	18,000	14,400
с 01.09 по 31.10	19,200	14,400
с 01.11 по 31.12	20,570	14,400
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,000	9,000
с 01.09 по 31.12	11,250	9,000
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,500	7,200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,400	5,400
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,600	3,600
САХАР ПЕСОК	1,800	1,800
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,800	4,800
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,54
Жиры, г	4,31
Углеводы, г	9,47
Энергетическая ценность, ккал	85,61

С, мг	6,33
В1, мг	0,05
В2, мг	0,06
А, мг	0,21
Д, мкг	0,00

Са, мг	33,60
Р, мг	36,55
Mg, мг	18,78
Fe, мг	0,88
К, мг	274,93
I, мкг	4,76
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

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	125,500	112,900
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	15,870	11,900
с 01.09 по 31.12	14,880	11,900
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	90,620	58,900
с 01.03 по 31.07	98,170	58,900
с 01.08 по 31.08	73,630	58,900
с 01.09 по 31.10	78,530	58,900
с 01.11 по 31.12	84,140	58,900
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	9,100	5,900
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,500	3,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,400	7,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,900	5,900
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,900	51,900
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	22,33
Жиры, г	22,55
Углеводы, г	13,47
Энергетическая ценность, ккал	346,03

С, мг	5,47
В1, мг	0,13
В2, мг	0,17
А, мг	0,26
Д, мкг	0,09

Са, мг	25,72
Р, мг	217,05
Mg, мг	39,12
Fe, мг	3,23
К, мг	749,99
І, мкг	11,94
Se, мг	0,00
F, мг	0,09

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)	18,000	18,000
САХАР ПЕСОК	14,400	14,400
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,700	182,700
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	13,94
Энергетическая ценность, ккал	55,74

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

Са, мг	7,66
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,65
Fe, мг	0,00
K, мг	0,98
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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	50,000	50,000
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	101,98

С, мг	0,00
В1, мг	0,09
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,00
Р, мг	43,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	2,00
К, мг	68,00
I, мкг	2,80
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) № 25

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **25**

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	30,770	20,000
с 01.03 по 31.07	33,330	20,000
с 01.08 по 31.08	25,000	20,000
с 01.09 по 31.10	26,670	20,000
с 01.11 по 31.12	28,570	20,000
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,000	7,500
с 01.09 по 31.12	9,380	7,500
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	11,500	7,500
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,300	5,000
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,500	2,500
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,78
Жиры, г	2,55
Углеводы, г	4,54
Энергетическая ценность, ккал	44,20

С, мг	2,25
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,15
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,00
Р, мг	21,01
Mg, мг	8,76
Fe, мг	0,35
К, мг	144,78
І, мкг	1,53
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

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	5,000	5,000
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45,300	45,300
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,700	0,700
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	68,000	68,000
КРУПА РИСОВАЯ	12,800	12,700
САХАР ПЕСОК	7,300	7,300
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,127 шт.	5,100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,800	1,800
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,600	3,600
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20,000	20,000
Выход: 130/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,57
Жиры, г	14,27
Углеводы, г	29,82
Энергетическая ценность, ккал	303,42

С, мг	0,08
В1, мг	0,02
В2, мг	0,10
А, мг	0,06
Д, мкг	0,23

Са, мг	66,21
Р, мг	67,64
Mg, мг	13,11
Fe, мг	0,30
К, мг	98,20
I, мкг	2,92
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

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	0,300	0,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,300	4,300
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146,200	146,200
САХАР ПЕСОК	11,100	11,100
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	43,68

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

Са, мг	7,63
Р, мг	2,22
Mg, мг	2,54
Fe, мг	0,23
К, мг	8,22
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	25,000	25,000
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

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

Са, мг	5,75
Р, мг	21,00
Mg, мг	8,25
Fe, мг	0,50
К, мг	32,25
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) № 6/н

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры: **б/н**

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	30,000	30,000
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,84
Жиры, г	0,99
Углеводы, г	23,19
Энергетическая ценность, ккал	106,20

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

Са, мг	4,80
Р, мг	10,80
Mg, мг	3,00
Fe, мг	0,45
К, мг	42,00
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) № 368

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры: **368**

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	113,640	100,000
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	21,00
Энергетическая ценность, ккал	96,00

С, мг	10,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,05
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,00
Р, мг	28,00
Mg, мг	42,00
Fe, мг	0,60
К, мг	348,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

медсестра _____ /Базина Н.В./

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