

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 314

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ КУРИЦЫ**

Номер рецептуры: **314**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	51,39	37	5,14	3,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	8,2
Жиры, г	11,4
Углеводы, г	7,5
Энергетическая ценность, ккал	158,0

С, мг	0,4
А, мкг рет. экв.	32,4
Е, мг	1,4
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0,2
В6, мкг	0,2
РР, мг	2,5
Фолиевая кислота, мкг	1,6

Са, мг	23,2
Р, мг	87,3
Мg, мг	13,3
Fe, мг	1,0
Zn, мг	0,9
I, мкг	3,4

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают котлеты рубленые с гарниром, поливают соусом или растопленным прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С. Гарниры — каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное. Соус — белый основной, белый с овощами.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы, равномерно обжарены, политы соусом или маслом; гарнир уложен сбоку;
- цвет корочки — светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, плотная.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 193

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ И ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **193**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДЖЕМ	20	20	2	2
КРУПА РИСОВАЯ	30,81	30,5	3,08	3,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62,5	62,5	6,25	6,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	16	16	1,6	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,15	9 шт.	0,32
САХАР ПЕСОК	6,5	6,5	0,65	0,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2,5	2,5	0,25	0,25
<b>Выход: 100/20</b>				

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

Белки, г	5,7
Жиры, г	4,4
Углеводы, г	41,8
Энергетическая ценность, ккал	222,8

С, мг	3,2
А, мкг рет. экв.	29,7
Е, мг	0,3
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,6
Фолиевая кислота, мкг	6,0

Са, мг	38,9
Р, мг	91,5
Mg, мг	23,1
Fe, мг	0,8
Zn, мг	0,5
I, мкг	1,2

### ***Технология приготовления:***

В готовую рассыпчатую и охлажденную до 60-70° С кашу добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10 мин при температуре 250-280° С.

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

Подают запеканку с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

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

- Внешний вид — порционные куски квадратной или ромбовидной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, политые сливочным маслом;
- цвет корочки — золотистый, внутри белый или кремовый;
- вкус — слегка сладковатый, умеренно соленый, без излишней кислотности;
- запах — запеченного риса с творогом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, однородная.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГРУША СВЕЖАЯ**Номер рецептуры: **к/к**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	88,89	80	8,89	8
<b>Выход: 80</b>				

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

Белки, г	0,3
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	8,2
Энергетическая ценность, ккал	37,6

С, мг	4
А, мкг рет. экв.	1,6
Е, мг	0,3
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	1,6

Са, мг	15,2
Р, мг	12,8
Mg, мг	9,6
Fe, мг	1,6
Zn, мг	0,2
I, мкг	0,8

**Технология приготовления:**

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

**Правила оформления, подачи блюд:**

Груши свежие с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: целые или нарезанные плоды, уложенные на десертную тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **51**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	9,69	6,3	0,97	0,63
с 01.03 по 31.07	10,5	6,3	1,05	0,63
с 01.08 по 31.08	7,88	6,3	0,79	0,63
с 01.09 по 31.10	8,4	6,3	0,84	0,63
с 01.11 по 31.12	9	6,3	0,9	0,63
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	6	4,5	0,6	0,45
с 01.09 по 31.12	5,63	4,5	0,56	0,45
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4	3	0,4	0,3
с 01.09 по 31.12	3,75	3	0,38	0,3
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	5,63	4,5	0,56	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	0,4
Жиры, г	3
Углеводы, г	1,8
Энергетическая ценность, ккал	36,6

С, мг	3,8
А, мкг рет. экв.	63,3
Е, мг	1,3
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	2,2

Са, мг	11,1
Р, мг	10,3
Mg, мг	5,3
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0
I, мкг	0,9

### Технология приготовления:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;
- консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	40,41	40	4,04	4
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	0,4
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	1,5
Энергетическая ценность, ккал	9,6

С, мг	10
А, мкг рет. экв.	53,2
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	4,4

Са, мг	5,6
Р, мг	10,4
Мg, мг	8
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0,1
I, мкг	0,8

**Технология приготовления:**

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Аккуратно укладывать на тарелку.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 397

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **397**

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65	65	6,5	6,5
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,1
Жиры, г	2,5
Углеводы, г	11,5
Энергетическая ценность, ккал	78,6

С, мг	0,5
А, мкг рет. экв.	16,3
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	0,9

Са, мг	104,5
Р, мг	86,3
Мг, мг	19,9
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0,5
I, мкг	8,3

### Технология приготовления:

Какао-порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в кружках или стаканах.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 133

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ**

Номер рецептуры: **133**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	130,77	85	13,08	8,5
с 01.03 по 31.07	141,67	85	14,17	8,5
с 01.08 по 31.08	106,25	85	10,63	8,5
с 01.09 по 31.10	113,33	85	11,33	8,5
с 01.11 по 31.12	121,43	85	12,14	8,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,05	16	1,91	1,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	2,0
Жиры, г	7,8
Углеводы, г	14,8
Энергетическая ценность, ккал	134,6

С, мг	8,0
А, мкг рет. экв.	166,9
Е, мг	3,6
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,3
РР, мг	1,0
Фолиевая кислота, мкг	9,6

Са, мг	18,5
Р, мг	59,3
Мg, мг	24,2
Fe, мг	1,1
Zn, мг	0,4
I, мкг	5,5

### Технология приготовления:

Сырые очищенные картофель и морковь нарезают кубиками или дольками среднего размера, обжаривают. В картофель добавляют пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассерованную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту, заливают кипящей водой или бульоном (0,2-0,3 л на 1 кг овощей), кладут соль и тушат при слабом нагреве до готовности 20-25 мин.

### Правила оформления, подачи блюд:

Тушеный картофель кладут горкой на тарелку, можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель и морковь нарезаны кубиками или дольками, лук — полукольцами, не помяты, не разварены;
- цвет — соответствует цвету тушеного картофеля с морковью, луком и томатом;
- вкус — тушеного картофеля и овощей, кисло-сладкий, в меру соленый;
- запах — тушеного картофеля, с ароматом лука и томата;
- консистенция — картофель и овощи мягкие, сочные, но не разварены.



Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 210

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **210**

Наименование сборника рецептов: **Лечебное питание: Практическое руководство для диетологов, врачей различных специальностей и пациентов. Э.Н. Преображенская. - 2-е издание, СПб.: 2013.-896с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	57,23	48,3	5,72	4,83
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	200	130	20	13
с 01.03 по 31.07	216,67	130	21,67	13
с 01.08 по 31.08	162,5	130	16,25	13
с 01.09 по 31.10	173,33	130	17,33	13
с 01.11 по 31.12	185,71	130	18,57	13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	5,25	15 шт.	0,53
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,3	3,3	0,33	0,33
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	12,2
Жиры, г	11,9
Углеводы, г	20,5
Энергетическая ценность, ккал	230,5

С, мг	10,4
А, мкг рет. экв.	18,1
Е, мг	1,9
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,2
В2, мг	0,2
В12, мкг	1,3
В6, мкг	0,6
РР, мг	3,3
Фолиевая кислота, мкг	14,9

Са, мг	21,6
Р, мг	167,0
Mg, мг	39,0
Fe, мг	2,7
Zn, мг	2,2
I, мкг	11,4

### ***Технология приготовления:***

Мясо промыть, очистить от сухожилий, отварить, охладить, пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, хорошо вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирочную машину, посолить, добавить сырое яйцо, молоко и хорошо вымешать. На противень, смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями, выложить 1/2 картофельного пюре, положить слой вареного рубленого мяса, сверху накрыть оставшейся половиной картофельного пюре, смазать сметаной и запекать в жарочном шкафу 10-15 минут.

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

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

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

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

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БИОЙОГУРТ ОБОГАЩЕННЫЙ В ИНД. УПАКОВКЕ**

Номер рецептуры: **к/к**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БИОЙОГУРТ 2,5 - 3,2% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
<b>Выход: 125</b>				

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

Белки, г	4
Жиры, г	3,4
Углеводы, г	7,3
Энергетическая ценность, ккал	75

С, мг	0,9
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,2
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	150
Р, мг	118,8
Мg, мг	17,5
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0

### ***Технология приготовления:***

Биойогурт в промышленной упаковке.

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

Биойогурт в промышленной упаковке.

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

Внешний вид — в индивидуальной упаковке;

- цвет — белый;
- запах — кисло-сладкий, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида йогурта, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 213**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**Номер рецептуры: **213**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	17,5	50 шт.	1,75
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	2,1
Жиры, г	1,9
Углеводы, г	0,1
Энергетическая ценность, ккал	24,8

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	36,4
Е, мг	0,4
Д, мкг	0,4
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0,1
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	1,2

Са, мг	8,6
Р, мг	30,2
Mg, мг	1,9
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0,2
I, мкг	3,5

**Технология приготовления:**

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442**Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК АБРИКОСОВЫЙ**Номер рецептуры: **442**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК АБРИКОСОВЫЙ	150	150	15	15
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,8
Жиры, г	0
Углеводы, г	19,1
Энергетическая ценность, ккал	82,5

С, мг	6
А, мкг рет. экв.	325,5
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	30
Р, мг	27
Мg, мг	15
Fe, мг	0,3
Zn, мг	0
I, мкг	0

**Технология приготовления:**

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

**Правила оформления, подачи блюд:**

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

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 268

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **268**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	70,46	67,8	7,05	6,78
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21,6	21,6	2,16	2,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,1	4,1	0,41	0,41
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,28 шт.	9,8	28 шт.	0,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
<b>Выход: 80</b>				

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

Белки, г	12,4
Жиры, г	7,5
Углеводы, г	3,6
Энергетическая ценность, ккал	125,8

С, мг	0,4
А, мкг рет. экв.	49,0
Е, мг	1,9
Д, мкг	0,3
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	1,2
В6, мкг	0,1
РР, мг	1,3
Фолиевая кислота, мкг	9,5

Са, мг	47,7
Р, мг	167,2
Мg, мг	22,9
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0,9
I, мкг	95,5

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку укладывают кусочек суфле, поливают растопленным сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин, сбоку уложен гарнир;  
Цвет: продуктов, входящих в блюдо;  
Вкус: отварной или запеченной рыбы;  
Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 323

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	46,46	46	4,65	4,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,7	76,7	7,67	7,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	5,5
Жиры, г	3,9
Углеводы, г	23,9
Энергетическая ценность, ккал	149,7

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	15,6
Е, мг	3,2
Д, мкг	0
В1, мг	0,2
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,2
РР, мг	1,5
Фолиевая кислота, мкг	14,7

Са, мг	15,2
Р, мг	124,6
Мg, мг	83,7
Fe, мг	2,9
Zn, мг	0,9
I, мкг	1,5

### Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшеничную, перловую — 1,5-2 ч.

### Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 125

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **125**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	141,23	91,8	14,12	9,18
с 01.03 по 31.07	153	91,8	15,3	9,18
с 01.08 по 31.08	114,75	91,8	11,48	9,18
с 01.09 по 31.10	122,4	91,8	12,24	9,18
с 01.11 по 31.12	131,14	91,8	13,11	9,18
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,8	15,8	1,58	1,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
<b>Выход: 130</b>				

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

Белки, г	2,5
Жиры, г	2,8
Углеводы, г	15,9
Энергетическая ценность, ккал	96,0

С, мг	8,0
А, мкг рет. экв.	416,8
Е, мг	0,4
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,3
РР, мг	1,2
Фолиевая кислота, мкг	9,6

Са, мг	37,2
Р, мг	73,6
Mg, мг	29,6
Fe, мг	1,1
Zn, мг	0,5
I, мкг	7,3

### ***Технология приготовления:***

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

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

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают с прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

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

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 76

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **76**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	18,46	12	1,85	1,2
с 01.03 по 31.07	20	12	2	1,2
с 01.08 по 31.08	15	12	1,5	1,2
с 01.09 по 31.10	16	12	1,6	1,2
с 01.11 по 31.12	17,14	12	1,71	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ГОВЯДИНА Б/К	16	13,5	1,6	1,35
<b>Выход: 150/10/5</b>				

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

Белки, г	3,6
Жиры, г	4,0
Углеводы, г	7,2
Энергетическая ценность, ккал	78,7

С, мг	4,8
А, мкг рет. экв.	114,4
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0,4
В6, мкг	0
РР, мг	0,9
Фолиевая кислота, мкг	7,9

Са, мг	32,6
Р, мг	52,8
Мg, мг	17,0
Fe, мг	1,1
Zn, мг	0,6
I, мкг	4,9

### Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).

**Правила оформления, подачи блюд:**

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 89**Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**Номер рецептуры: **89**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ГОВЯДИНА Б/К	18,96	16	1,9	1,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	11,4	11,4
<b>Выход: 150/15/5</b>				

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

Белки, г	4,2
Жиры, г	4,5
Углеводы, г	7,9
Энергетическая ценность, ккал	87,3

С, мг	4,1
А, мкг рет. экв.	110,2
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0,4
В6, мкг	0,2
РР, мг	1,2
Фолиевая кислота, мкг	5,9

Са, мг	23,8
Р, мг	62,5
Mg, мг	18,2
Fe, мг	1,2
Zn, мг	0,8
I, мкг	4,5

**Технология приготовления:**

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль.

**Правила оформления, подачи блюда:**

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — с кремоватым оттенком, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей и специй, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция корней, картофеля и лука — мягкая, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 90

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **90**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	23,57	13,2	2,36	1,32
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
<b>Выход: 150/10/5</b>				

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

Белки, г	3,9
Жиры, г	4,1
Углеводы, г	8,4
Энергетическая ценность, ккал	85,1

С, мг	6,4
А, мкг рет. экв.	114,7
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0,1
В6, мкг	0,2
РР, мг	1,3
Фолиевая кислота, мкг	6,2

Са, мг	29,1
Р, мг	57,7
Мg, мг	19,0
Fe, мг	1,1
Zn, мг	0,5
I, мкг	4,2

### Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают шинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 мин добавляют пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности кладут соль.

### Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция корнейев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 402

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"**

Номер рецептуры: **402**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	21,6	21,6	2,16	2,16
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	18,9	18,9
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	19,7
Энергетическая ценность, ккал	77,6

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	1,4
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	8,1
Р, мг	0
Мg, мг	1,7
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 521

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЕЛЬДЬ СОЛЕНАЯ**

Номер рецептуры: **521**

Наименование сборника рецептов: **Лечебное питание: Практическое руководство для диетологов, врачей различных специальностей и пациентов. Э.Н. Преображенская, 2-е издание, СПб.: 2013.- 896с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА СЕЛЬДЬ ТИХООКЕАНСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ	35,09	20	3,51	2
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	3,5
Жиры, г	3,4
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	44,8

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	6
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,4
Фолиевая кислота, мкг	1,6

Са, мг	14,4
Р, мг	46
Мg, мг	14,2
Fe, мг	0,3
Zn, мг	0
I, мкг	0

### Технология приготовления:

Сельдь очистить, отделить от кожи, промыть, нарезать на порции.

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — сельдь нарезана на порции;
- цвет — типичный для сельди;
- вкус, запах — умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, упругая, плотная.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	0,2
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,5
Энергетическая ценность, ккал	3,9

С, мг	1,5
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	6,9
Р, мг	7,2
Мg, мг	4,2
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0
I, мкг	0

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 335

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	196,92	128	19,69	12,8
с 01.03 по 31.07	213,33	128	21,33	12,8
с 01.08 по 31.08	160	128	16	12,8
с 01.09 по 31.10	170,67	128	17,07	12,8
с 01.11 по 31.12	182,86	128	18,29	12,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23	23	2,3	2,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,2
Жиры, г	5,0
Углеводы, г	20
Энергетическая ценность, ккал	133,6

С, мг	10,3
А, мкг рет. экв.	30,7
Е, мг	0,2
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,2
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,4
РР, мг	1,4
Фолиевая кислота, мкг	10,2

Са, мг	36,8
Р, мг	86,3
Мg, мг	29,4
Fe, мг	1,2
Zn, мг	0,6
I, мкг	8,5

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 99

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

Номер рецептуры: **99**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	18,75	18,75	1,88	1,88
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	0	0	0	0
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12,06	12	1,21	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
<b>Выход: 150/10</b>				

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

Белки, г	4,8
Жиры, г	1,9
Углеводы, г	19,4
Энергетическая ценность, ккал	111,6

С, мг	2,7
А, мкг рет. экв.	103,8
Е, мг	1,1
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,8
Фолиевая кислота, мкг	5,3

Са, мг	24,6
Р, мг	57,6
Мg, мг	21,7
Fe, мг	1,4
Zn, мг	0,7
I, мкг	2,6

### Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют. Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. Подают с гренками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, не разварившихся зерен. Гренки- кубики хлеба, сохранившие форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый; гренки- золотистый.
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, умеренно соленый; гренки- вкус подсушенного хлеба;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре; гренки - хрустящая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 436

Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ**

Номер рецептуры: **436**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	24,63	16,5	2,46	1,65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160,5	160,5	16,05	16,05
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,1
Жиры, г	0
Углеводы, г	17,6
Энергетическая ценность, ккал	71,0

С, мг	4
А, мкг рет. экв.	1
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0,8

Са, мг	11,9
Р, мг	3,4
Мg, мг	3,3
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0,3

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к**Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ И РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ**Номер рецептуры: **к/к**Наименование сборника рецептов: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20,93	15,7	2,09	1,57
с 01.09 по 31.12	19,63	15,7	1,96	1,57
ЯБЛОКИ	7,73	6,8	0,77	0,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8,7	8,7	0,87	0,87
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	0,2
Жиры, г	8,7
Углеводы, г	1,9
Энергетическая ценность, ккал	87,3

С, мг	0,6
А, мкг рет. экв.	251,4
Е, мг	3,8
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	1,5

Са, мг	8,2
Р, мг	8,5
Mg, мг	5,9
Fe, мг	0,3
Zn, мг	0,1
I, мкг	0,9

**Технология приготовления:**

Морковь очистить, промыть, отварить до готовности. Охлажденную морковь нарезать мелкими кубиками или соломкой. Яблоки без семенных гнезд мелко нарезать соломкой, соединить с отварной морковью. Добавить сахарный песок и заправить растительным маслом.

**Правила оформления, подачи блюд:**

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

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность блестящая;

- цвет — моркови, ярко-оранжевый;
- вкус, запах — сладковатый, характерный для моркови, с ароматом масла растительного;
- консистенция салата — сочная, мягкая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 308

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ (КУРИЦЫ)**

Номер рецептуры: **308**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	96,07	53,8	9,61	5,38
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11	1,1	1,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14	14	1,4	1,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	10,8
Жиры, г	8,9
Углеводы, г	5,8
Энергетическая ценность, ккал	139,3

С, мг	0,5
А, мкг рет. экв.	19,7
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0,2
В6, мкг	0,3
РР, мг	2,7
Фолиевая кислота, мкг	1,8

Са, мг	25,4
Р, мг	95,7
Мg, мг	12,4
Fe, мг	0,7
Zn, мг	0,9
I, мкг	3,5

### ***Технология приготовления:***

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке батонном, кладут соль, хорошо перемешивают. пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают в воде.

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

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек. Гарниры — каши вязкие, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, гарниры из овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.

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

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: солчная, мягкая, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНД. УПАКОВКЕ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
<b>Выход: 125</b>				

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

Белки, г	3,5
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	5,6
Энергетическая ценность, ккал	70,6

С, мг	0,9
А, мкг рет. экв.	25
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,2
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	150
Р, мг	118,8
Мg, мг	17,5
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0

### ***Технология приготовления:***

Йогурт в индивидуальной упаковке обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

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

Подают в индивидуальной упаковке.

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

Внешний вид — в индивидуальной упаковке;

- цвет — соответствующий данному наименованию;
- запах — кисло-сладкий, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида йогурта, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к**Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ" МОЛОЧНАЯ**Номер рецептуры: **к/к**Наименование сборника рецептов: **Сб. "Организация питания в ДОУ". Под ред. Лододо**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	52,5	52,5	5,25	5,25
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	2,8	8 шт.	0,28
ДРОЖЖИ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 75</b>				

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

Белки, г	7,1
Жиры, г	8,6
Углеводы, г	42,2
Энергетическая ценность, ккал	268,1

С, мг	0,2
А, мкг рет. экв.	27,9
Е, мг	2,1
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,6
Фолиевая кислота, мкг	19,9

Са, мг	59,5
Р, мг	86,3
Мg, мг	14,1
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0,6
I, мкг	5,5

**Технология приготовления:**

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1/4 нормы муки, немного сахара, хорошо вымесить. Посуду закрыть, поставить в теплое место и дать тесту подняться в 3-4 раза по сравнению с первоначальным объемом, затем добавить в тесто оставшееся теплое молоко, сахар, яйца и остальную муку, хорошо вымесить до тех пор, пока тесто не отстанет от рук. Готовое тесто разделить на булочки, смазать сверху яйцом, дать подняться и выпекать в духовке.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 214

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **214**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,27 шт.	44,45	127 шт.	4,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21,8	21,8	2,18	2,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
<b>Выход: 80</b>				

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

Белки, г	5,9
Жиры, г	11,5
Углеводы, г	1,2
Энергетическая ценность, ккал	126,8

С, мг	0,1
А, мкг рет. экв.	113,3
Е, мг	2,5
Д, мкг	1,1
В1, мг	0
В2, мг	0,2
В12, мкг	0,2
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	3,1

Са, мг	48,3
Р, мг	95,6
Мg, мг	7,8
Fe, мг	1
Zn, мг	0,6
I, мкг	10,9

### Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин. Готовый омлет нарезают на порции. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ**

Номер рецептуры: **к/к**

Наименование сборника рецептов: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	56,99	53	5,7	5,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26	26	2,6	2,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,93	7,5	0,89	0,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	3,85	11 шт.	0,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	10,7
Жиры, г	4,7
Углеводы, г	3,5
Энергетическая ценность, ккал	105,3

С, мг	7,4
А, мкг рет. экв.	3564,9
Е, мг	1,2
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,2
В2, мг	1
В12, мкг	31,8
В6, мкг	0,3
РР, мг	3,8
Фолиевая кислота, мкг	129,0

Са, мг	38,0
Р, мг	184,3
Mg, мг	13,9
Fe, мг	3,5
Zn, мг	2,9
I, мкг	6,6

### Технология приготовления:

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать ломтиками и тушить в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного 3-5 минут. Затем добавить в печень лук репчатый, соль и тушить еще 10-15 минут. Готовую массу остудить. Пропустить через мясорубку, соединить с молочным соусом, хорошо вымесить, добавить желтки яиц (яйца предварительно обрабатывают согласно СанПиН), растопленное сливочное масло. Белки взбить в густую пену и аккуратно ввести в готовую смесь. Полученную массу выложить на смазанный маслом противень слоем 3-4 см и запекать в духовом шкафу при температуре 220-230 град. 20-25 минут.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с овощным гарниром.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Поверхность суфле-ровная, консистенция-однородная, рыхлая, цвет-темно-коричневый. Запах- свойственный йнабору продуктов.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **к/к**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	9,8	9,8	0,98	0,98
ЛИМОН	8,33	5	0,83	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	132	132	13,2	13,2
<b>Выход: 150/5</b>				

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

Белки, г	0,1
Жиры, г	0
Углеводы, г	9,3
Энергетическая ценность, ккал	37,8

С, мг	0,8
А, мкг рет. экв.	0,1
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0,5

Са, мг	9,6
Р, мг	4,7
Мg, мг	3,7
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0
I, мкг	0

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Лимон подают отдельно. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость с кусочком лимона;
- Цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая, сладкий с привкусом лимона.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 330**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ**Номер рецептуры: **330**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2012. - 584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	126,15	82	12,62	8,2
с 01.03 по 31.07	136,67	82	13,67	8,2
с 01.08 по 31.08	102,5	82	10,25	8,2
с 01.09 по 31.10	109,33	82	10,93	8,2
с 01.11 по 31.12	117,14	82	11,71	8,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	55,07	41,3	5,51	4,13
с 01.09 по 31.12	51,63	41,3	5,16	4,13
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	38,5	30,8	3,85	3,08
БРЮКВА	26,33	20,3	2,63	2,03
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	31,23	20,3	3,12	2,03
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,3	11,3	1,13	1,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,7
Жиры, г	4,7
Углеводы, г	19,2
Энергетическая ценность, ккал	132,8

С, мг	13,8
А, мкг рет. экв.	690,5
Е, мг	0,7
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,3
РР, мг	1,5
Фолиевая кислота, мкг	15,8

Са, мг	58,7
Р, мг	93,7
Mg, мг	41,0
Fe, мг	1,5
Zn, мг	0,7
I, мкг	8,1

**Технология приготовления:**

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

**Правила оформления, подачи блюд:**

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

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.  
Консистенция: однородная, пышная.  
Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями.  
Вкус: входящих в состав овощей, умеренно соленый.  
Запах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**Номер рецептуры: **к/к**Наименование сборника рецептов: **к/к**

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

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

Белки, г	2
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	12,7
Энергетическая ценность, ккал	61,2

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0,7
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	9

Са, мг	5,4
Р, мг	26,1
Мg, мг	5,7
Fe, мг	1,2
Zn, мг	0,4
I, мкг	1,7

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 331

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **331**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,8	40,8	4,08	4,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 120</b>				

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

Белки, г	4,3
Жиры, г	3,6
Углеводы, г	26,2
Энергетическая ценность, ккал	151,0

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	18,9
Е, мг	1,0
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,4
Фолиевая кислота, мкг	8,2

Са, мг	7,5
Р, мг	32,7
Mg, мг	5,9
Fe, мг	0,7
Zn, мг	0,3
I, мкг	0,6

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 306

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **306**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	121,88	97,5	12,19	9,75
ГОВЯДИНА Б/К	72,04	60,8	7,2	6,08
КРУПА РИСОВАЯ	8,38	8,3	0,84	0,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15	1,79	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	13,2
Жиры, г	16,4
Углеводы, г	10,9
Энергетическая ценность, ккал	235,0

С, мг	18,2
А, мкг рет. экв.	2,3
Е, мг	3,6
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	1,6
В6, мкг	0,3
РР, мг	3,0
Фолиевая кислота, мкг	17,9

Са, мг	56,9
Р, мг	150,4
Mg, мг	32,1
Fe, мг	2,6
Zn, мг	2,6
I, мкг	7,9

### Технология приготовления:

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют.

Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу.

К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;
- цвет — характерный для входящих ингредиентов: мяса — серо-коричневый, капусты и лука — белый, риса — сероватый;
- вкус, запах — тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом пассерованного лука;
- консистенция — мягкая, сочная.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 269

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **269**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	53	51	5,3	5,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,3	11,3	1,13	1,13
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	4,9	14 шт.	0,49
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,3	2,3	0,23	0,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 75</b>				

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

Белки, г	9,8
Жиры, г	5,7
Углеводы, г	6,0
Энергетическая ценность, ккал	108,6

С, мг	0,3
А, мкг рет. экв.	42,0
Е, мг	0,7
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0,8
В6, мкг	0,1
РР, мг	1,1
Фолиевая кислота, мкг	6,6

Са, мг	43,6
Р, мг	131,4
Mg, мг	18,5
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0,6
I, мкг	72,0

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске кусочек пудинга укладывают на тарелку и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.  
Гарниры — картофель в молоке, картофельное пюре, пюре из кабачков.  
Соусы — молочный с морковью, сметанный.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 224

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**

Номер рецептуры: **224**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	93,3	93,3	9,33	9,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
КРУПА МАННАЯ	6,7	6,7	0,67	0,67
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7	0,67	0,67
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,1	6 шт.	0,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 100/20</b>				

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

Белки, г	18,9
Жиры, г	12,9
Углеводы, г	25,4
Энергетическая ценность, ккал	287,8

С, мг	0,3
А, мкг рет. экв.	57,7
Е, мг	1,3
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,4
В12, мкг	0,1
В6, мкг	0
РР, мг	0,6
Фолиевая кислота, мкг	1,6

Са, мг	203,2
Р, мг	248,6
Mg, мг	31,1
Fe, мг	0,9
Zn, мг	0,6
I, мкг	2,2

### ***Технология приготовления:***

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

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

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

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

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

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

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 350

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ)**

Номер рецептуры: **350**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	0,4
Жиры, г	1,1
Углеводы, г	1,4
Энергетическая ценность, ккал	16,3

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	7,0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0,3

Са, мг	12,2
Р, мг	9,3
Mg, мг	1,6
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0,9

### **Технология приготовления:**

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

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

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок. Оптимальная температура подачи 65 град.

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

Внешний вид- однородная масса с гладкой поверхностью;

Цвет - от белого до светло-кремового;

Вкус - нежный, умеренно соленый;

Запах - кипяченого молока;

Консистенция - густой сметаны.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БИОКЕФИР В ИНД. УПАК.**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
<b>Выход: 125</b>				

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

Белки, г	4,3
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	6,9
Энергетическая ценность, ккал	76,3

С, мг	0,9
А, мкг рет. экв.	25
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0,3
В2, мг	0,3
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	135
Р, мг	118,8
Мg, мг	20
Fe, мг	0,1
Zn, мг	0
I, мкг	0

### ***Технология приготовления:***

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

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

Кефир и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

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

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 308

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **308**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	96,07	53,8	9,61	5,38
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11	1,1	1,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14	14	1,4	1,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	10,8
Жиры, г	8,9
Углеводы, г	5,8
Энергетическая ценность, ккал	139,3

С, мг	0,5
А, мкг рет. экв.	19,7
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0,2
В6, мкг	0,3
РР, мг	2,7
Фолиевая кислота, мкг	1,8

Са, мг	25,4
Р, мг	95,7
Мg, мг	12,4
Fe, мг	0,7
Zn, мг	0,9
I, мкг	3,5

### ***Технология приготовления:***

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке батонном, кладут соль, хорошо перемешивают. пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают в воде.

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

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек. Гарниры — каши вязкие, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, гарниры из овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.

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

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: солчная, мягкая, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 100

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ГОВЯДИНОЙ**

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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	24	20,26	2,4	2,03
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	11,4	11,4
<b>Выход: 150/15</b>				

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

Белки, г	5,4
Жиры, г	4,7
Углеводы, г	11,3
Энергетическая ценность, ккал	105,7

С, мг	3,9
А, мкг рет. экв.	105,6
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0,5
В6, мкг	0,2
РР, мг	1,5
Фолиевая кислота, мкг	7,5

Са, мг	16,0
Р, мг	69,0
Мg, мг	18,2
Fe, мг	1,3
Zn, мг	1,0
I, мкг	4,4

### 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.

### Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 225

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **225**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
КРУПА МАННАЯ	8	8	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	3,85	11 шт.	0,39
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3	3	0,3	0,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 100/20</b>				

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

Белки, г	16,1
Жиры, г	13,4
Углеводы, г	32,3
Энергетическая ценность, ккал	306,3

С, мг	0,3
А, мкг рет. экв.	66,8
Е, мг	1,2
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0,3
В12, мкг	0,1
В6, мкг	0
РР, мг	0,6
Фолиевая кислота, мкг	2,1

Са, мг	183,0
Р, мг	224,5
Mg, мг	30,5
Fe, мг	1,0
Zn, мг	0,5
I, мкг	2,5

### ***Технология приготовления:***

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом растительным и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

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

Порционный кусок пудинга кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

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

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 85/120

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И ГОВЯДИНОЙ**

Номер рецептуры: **85/120**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	43,18	28,07	4,32	2,81
с 01.03 по 31.07	46,78	28,07	4,68	2,81
с 01.08 по 31.08	35,09	28,07	3,51	2,81
с 01.09 по 31.10	37,43	28,07	3,74	2,81
с 01.11 по 31.12	40,1	28,07	4,01	2,81
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,75	5,81	0,78	0,58
с 01.09 по 31.12	7,26	5,81	0,73	0,58
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6,05	0,72	0,61
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,6	4,6	0,46	0,46
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,4	4 шт.	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,2	7,2	0,72	0,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
ГОВЯДИНА Б/К	48	40,51	4,8	4,05
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,6	4,6	0,46	0,46
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,05	3 шт.	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,3	7,3	0,73	0,73
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
<b>Выход: 150/10/30</b>				

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

Белки, г	9,2
Жиры, г	8,9
Углеводы, г	10,9
Энергетическая ценность, ккал	153,0

С, мг	2,5
А, мкг рет. экв.	103,5
Е, мг	0,8
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	1,1
В6, мкг	0,2
РР, мг	2,1
Фолиевая кислота, мкг	9,2

Са, мг	19,4
Р, мг	101,3
Mg, мг	19,3
Fe, мг	1,5
Zn, мг	1,5
I, мкг	5,5

### Технология приготовления:

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

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

Приготовление клецек: в воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Отпускают с говядиной. Выход порции определяется возрастной группой.

Зелень (укроп, петрушка) не указаны в рецептуре, но ее можно добавлять мелко нарезанной в котел перед отправкой его на раздачу для улучшения вкуса супа в количестве 1-2 г нетто на порцию.

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

Отпускают с говядиной.

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

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

Консистенция: картофель, овощи и говядина - мягкие; клецки - упругие. Солюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 464

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,56	35,56	3,56	3,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,48	1,48	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,48	1,48	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,05	3 шт.	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,56	0,56	0,06	0,06
ДРОЖЖИ	0,19	0,19	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	3,9
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	27,0
Энергетическая ценность, ккал	147,9

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	7,4
Е, мг	0,7
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	11,1

Са, мг	9,4
Р, мг	31,8
Mg, мг	5,8
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0,2
I, мкг	0,7

### ***Технология приготовления:***



Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

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

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

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

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

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

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

Подают на пирожковой тарелке.

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

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **338**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	44	33	4,4	3,3
с 01.09 по 31.12	41,25	33	4,13	3,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	47,69	31	4,77	3,1
с 01.03 по 31.07	51,67	31	5,17	3,1
с 01.08 по 31.08	38,75	31	3,88	3,1
с 01.09 по 31.10	41,33	31	4,13	3,1
с 01.11 по 31.12	44,29	31	4,43	3,1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	23,08	15	2,31	1,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	41,25	33	4,13	3,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,4
Жиры, г	5,5
Углеводы, г	14,0
Энергетическая ценность, ккал	116,2

С, мг	9,9
А, мкг рет. экв.	562,2
Е, мг	0,5
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,9
Фолиевая кислота, мкг	12,2

Са, мг	68,7
Р, мг	77,1
Мг, мг	30,1
Fe, мг	1,1
Zn, мг	0,5
I, мкг	6,7

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **84**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	3,75	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	27,69	18	2,77	1,8
с 01.03 по 31.07	30	18	3	1,8
с 01.08 по 31.08	22,5	18	2,25	1,8
с 01.09 по 31.10	24	18	2,4	1,8
с 01.11 по 31.12	25,71	18	2,57	1,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
<b>Выход: 150/10</b>				

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

Белки, г	1,4
Жиры, г	2,6
Углеводы, г	5,1
Энергетическая ценность, ккал	52,9

С, мг	7,1
А, мкг рет. экв.	116,2
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	5,4

Са, мг	31,9
Р, мг	29,7
Mg, мг	12,6
Fe, мг	0,7
Zn, мг	0,3
I, мкг	3,2

### **Технология приготовления:**

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи можно готовить с томатным пюре (3 г на 250 г супа).

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

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

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

Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

Цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;

Вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;

Консистенция капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 441**Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**Номер рецептуры: **441**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,5
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	20,3
Энергетическая ценность, ккал	92,2

С, мг	60
А, мкг рет. экв.	98,1
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	14,5
Р, мг	2,3
Мg, мг	3,7
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0
I, мкг	0

**Технология приготовления:**

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают<sup>А</sup>фят-ком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин/рi Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают.

**Правила оформления, подачи блюд:**

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

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к**Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**Номер рецептуры: **к/к**Наименование сборника рецептов: **к/к**

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

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

Белки, г	1,5
Жиры, г	0,6
Углеводы, г	10,3
Энергетическая ценность, ккал	52,4

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	3,8
Р, мг	13
Mg, мг	2,6
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0,1
I, мкг	0

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ПЕРСИКОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	150	150	15	15
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,5
Жиры, г	0
Углеводы, г	24,8
Энергетическая ценность, ккал	102

С, мг	9
А, мкг рет. экв.	75
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,9
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	7,5
Р, мг	22,5
Мg, мг	18
Fe, мг	0,3
Zn, мг	0
I, мкг	0

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 395**Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **395**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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	2,3
Жиры, г	1,8
Углеводы, г	10,7
Энергетическая ценность, ккал	66,2

С, мг	0,4
А, мкг рет. экв.	13,2
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	86,5
Р, мг	67,2
Мg, мг	13,0
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0,3
I, мкг	6,8

**Технология приготовления:**

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

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в кружках или стаканах.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 349

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ОВОЩНОЕ**

Номер рецептуры: **349**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36	27	3,6	2,7
с 01.09 по 31.12	33,75	27	3,38	2,7
ТЫКВА	25,71	18	2,57	1,8
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	15	15	1,5	1,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	18,46	12	1,85	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	35,71	30	3,57	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,4	37,4	3,74	3,74
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,47	2,6	0,35	0,26
с 01.09 по 31.12	3,25	2,6	0,33	0,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,07	0,9	0,11	0,09
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,03	0,03	0,003	0,003
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	2,8
Жиры, г	7,4
Углеводы, г	13,5
Энергетическая ценность, ккал	128,8

С, мг	10,4
А, мкг рет. экв.	549,8
Е, мг	1,7
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,9
Фолиевая кислота, мкг	23,2

Са, мг	39,2
Р, мг	63,6
Mg, мг	28,0
Fe, мг	1,2
Zn, мг	0,6
I, мкг	4,5

### **Технология приготовления:**

Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Картофель нарезают дольками или кубиками, слегка обжаривают, лук пассеруют. Цветную капусту разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, соль и специи. При отпуске рагу поливают прокипяченным сливочным маслом.

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

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

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

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы растопленным жиром;
- цвет — красновато-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для овощей и соуса, умеренно остро-ватый со сладковатым привкусом моркови;
- консистенция — мягкая, сочная.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ**

Номер рецептуры: **к/к**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	62,67	47	6,27	4,7
с 01.09 по 31.12	58,75	47	5,88	4,7
ЯБЛОКИ	15,34	13,5	1,53	1,35
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	0,7
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	4,7
Энергетическая ценность, ккал	23,0

С, мг	1,6
А, мкг рет. экв.	752,6
Е, мг	0,4
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,4
Фолиевая кислота, мкг	4,5

Са, мг	23,6
Р, мг	24,7
Мg, мг	17,1
Fe, мг	0,8
Zn, мг	0,2
I, мкг	2,7

### ***Технология приготовления:***

Морковь очистить, промыть, отварить до готовности. Охлажденную морковь нарезать мелкими кубиками или соломкой. Яблоки без семенных гнезд мелко нарезать соломкой, соединить с отварной морковью. Добавить сахарный песок и заправить растительным маслом.

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

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

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

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность блестящая;
- цвет — моркови, ярко-оранжевый;
  - вкус, запах — сладковатый, характерный для моркови, с ароматом масла растительного;
  - консистенция салата — сочная, мягкая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	19,3	19,3	1,93	1,93
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	41,9	41,9	4,19	4,19
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	63,7	63,7	6,37	6,37
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
<b>Выход: 130</b>				

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

Белки, г	3,6
Жиры, г	5,0
Углеводы, г	17,5
Энергетическая ценность, ккал	125,5

С, мг	0,3
А, мкг рет. экв.	31,0
Е, мг	0,6
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	4,4

Са, мг	76,2
Р, мг	67,5
Mg, мг	11,7
Fe, мг	0,3
Zn, мг	0,4
I, мкг	5,7

### Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании, добавить соль, сахар и варить до готовности. В конце варки добавляю прокипяченное сливочное масло.

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — частички крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 277

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **277**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	95,73	80,8	9,57	8,08
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,27	16,7	2,23	1,67
с 01.09 по 31.12	20,88	16,7	2,09	1,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,88	8,3	0,99	0,83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,3	33,3	3,33	3,33
<b>Выход: 50/50</b>				

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

Белки, г	14,9
Жиры, г	14,6
Углеводы, г	3,2
Энергетическая ценность, ккал	196,6

С, мг	0,6
А, мкг рет. экв.	282,8
Е, мг	0,7
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	2,1
В6, мкг	0,3
РР, мг	3,2
Фолиевая кислота, мкг	9,7

Са, мг	18,9
Р, мг	151,8
Мg, мг	23,5
Fe, мг	2,3
Zn, мг	2,8
I, мкг	6,8

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная.

Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 158

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ**

Номер рецептуры: **158**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	84,62	55	8,46	5,5
с 01.03 по 31.07	91,67	55	9,17	5,5
с 01.08 по 31.08	68,75	55	6,88	5,5
с 01.09 по 31.10	73,33	55	7,33	5,5
с 01.11 по 31.12	78,57	55	7,86	5,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	34,38	27,5	3,44	2,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,4	19,8	2,64	1,98
с 01.09 по 31.12	24,75	19,8	2,48	1,98
РЕПА	14,86	11	1,49	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,55	5,5	0,66	0,55
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
КРУПА МАННАЯ	5,5	5,5	0,55	0,55
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,3	3,3	0,33	0,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	3,3
Жиры, г	8,9
Углеводы, г	17,9
Энергетическая ценность, ккал	160,3

С, мг	10,0
А, мкг рет. экв.	328,0
Е, мг	3,5
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,2
РР, мг	1,3
Фолиевая кислота, мкг	10,8

Са, мг	33,4
Р, мг	73,0
Mg, мг	29,1
Fe, мг	1,6
Zn, мг	0,4
I, мкг	5,1

### **Технология приготовления:**

Нарезанные соломкой, припущенные отдельно морковь и капусту соединяют с пассерованным луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, охлаждают до 40-50° С, выкладывают на смазанные маслом растительным противень или сковороду, смазывают сметаной, и запекают при температуре 250-280° С до образования корочки на поверхности изделия. Готовую запеканку нарезают на порции.

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

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

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

- Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая поджаристой корочкой, полита соусом;
- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;
- вкус — характерный для запеченных овощей, в меру соленый;
- запах — характерней для запеченной овощей, с ароматом пассерованного лука;
- консистенция корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 371**Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ**Номер рецептуры: **371**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков 800с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,1	15,1	1,51	1,51
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,1	5,1	0,51	0,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	0,3
Жиры, г	0,8
Углеводы, г	1,2
Энергетическая ценность, ккал	14,3

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	6,2
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0,4

Са, мг	5,5
Р, мг	4,3
Мг, мг	0,9
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0,5

**Технология приготовления:**

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

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок. Оптимальная температура подачи 65 град.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид- однородная, нерасслоившаяся масса;  
Цвет-от белого до светло-кремового;  
Вкус- умеренно соленый, свежей сметаны;  
Запах-свежей сметаны;  
Консистенция- вязкая, полужидкая, эластичная.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **к/к**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	13,13	13	1,31	1,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,5	97,5	9,75	9,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 130</b>				

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

Белки, г	4,2
Жиры, г	5,7
Углеводы, г	14,5
Энергетическая ценность, ккал	123,7

С, мг	0,5
А, мкг рет. экв.	35,6
Е, мг	1,0
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	4,2

Са, мг	109,8
Р, мг	114,6
Mg, мг	36,0
Fe, мг	0,9
Zn, мг	0,7
I, мкг	9,2

### Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду вместе с солью и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар и перемешивают. Варят на слабом огне под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

### Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 224

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **224**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	93,4	93,4	9,34	9,34
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
КРУПА МАННАЯ	6,6	6,6	0,66	0,66
САХАР ПЕСОК	6,6	6,6	0,66	0,66
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,1	6 шт.	0,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	17,6
Жиры, г	11,2
Углеводы, г	15,2
Энергетическая ценность, ккал	227,5

С, мг	0,2
А, мкг рет. экв.	50,3
Е, мг	1,3
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,3
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,6
Фолиевая кислота, мкг	1,6

Са, мг	148,4
Р, мг	209,4
Mg, мг	25,0
Fe, мг	0,9
Zn, мг	0,4
I, мкг	0,8

### Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

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

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	150	15	15
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,8
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	15,2
Энергетическая ценность, ккал	69

С, мг	3
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0,2

Са, мг	10,5
Р, мг	10,5
Мg, мг	6
Fe, мг	2,1
Zn, мг	0,1
I, мкг	1,5

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 406

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **406**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7,2	7,2	0,72	0,72
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	198	198	19,8	19,8
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	0,9
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	29,9
Энергетическая ценность, ккал	122,5

С, мг	0,3
А, мкг рет. экв.	83,9
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,4
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	36,9
Р, мг	28,7
Мg, мг	18,9
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0
I, мкг	0

### Технология приготовления:

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Затем заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

### Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — светло-оранжевый;
- вкус — сладкий или кисло-сладкий, с привкусом кураги;
- запах — кураги;
- консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 92

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **92**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	25,71	14,4	2,57	1,44
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	104,31	67,8	10,43	6,78
с 01.03 по 31.07	113	67,8	11,3	6,78
с 01.08 по 31.08	84,75	67,8	8,48	6,78
с 01.09 по 31.10	90,4	67,8	9,04	6,78
с 01.11 по 31.12	96,86	67,8	9,69	6,78
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
<b>Выход: 150/10/5</b>				

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

Белки, г	4,2
Жиры, г	4,7
Углеводы, г	11,2
Энергетическая ценность, ккал	101,2

С, мг	5,8
А, мкг рет. экв.	116,7
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0,1
В6, мкг	0,3
РР, мг	1,5
Фолиевая кислота, мкг	6,9

Са, мг	20,9
Р, мг	65,3
Mg, мг	20,6
Fe, мг	1,0
Zn, мг	0,5
I, мкг	5,0

### Технология приготовления:

Картофель и "овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

### Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных овощей, умеренно соленый;
- консистенция корневого, картофеля и лука — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 88**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**Номер рецептуры: **88**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	30	30	3	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	23,08	15	2,31	1,5
с 01.03 по 31.07	25	15	2,5	1,5
с 01.08 по 31.08	18,75	15	1,88	1,5
с 01.09 по 31.10	20	15	2	1,5
с 01.11 по 31.12	21,43	15	2,14	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ГОВЯДИНА Б/К	32,41	27,35	3,24	2,74
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150/15/5</b>				

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

Белки, г	5,9
Жиры, г	6,1
Углеводы, г	4,2
Энергетическая ценность, ккал	94,3

С, мг	5,2
А, мкг рет. экв.	110,9
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0,7
В6, мкг	0,1
РР, мг	1,4
Фолиевая кислота, мкг	4,7

Са, мг	33,6
Р, мг	72,8
Mg, мг	17,7
Fe, мг	1,2
Zn, мг	1,2
I, мкг	4,8

**Технология приготовления:**

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

В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатной пастой, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют пассерованные овощи и доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатной пасты.

Выход порции определяется возрастной группой.

Зелень (укроп, петрушка) не указаны в рецептуре, но ее можно добавлять мелко нарезанной в котел перед отправкой его на раздачу для улучшения вкуса супа в количестве 1-2 г нетто на порцию.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — светло-желтый, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — вареной квашеной капусты, пассерованных овощей с томатом, кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый;
- консистенция корнеьев, картофеля и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к**Наименование кулинарного изделия (блюда): **АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ**Номер рецептуры: **к/к**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	119,4	80	11,94	8
<b>Выход: 80</b>				

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

Белки, г	0,7
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	6,5
Энергетическая ценность, ккал	34,4

С, мг	48
А, мкг рет. экв.	6,4
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	4

Са, мг	27,2
Р, мг	18,4
Mg, мг	10,4
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0,2
I, мкг	1,6

**Технология приготовления:**

Апельсины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Апельсины свежие с очищенной кожурой нарезают и подают на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: целые или нарезанные плоды, уложенные на десертную тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 350

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ)**

Номер рецептуры: **350**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,7	1,7	0,17	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	0,6
Жиры, г	1,7
Углеводы, г	2,0
Энергетическая ценность, ккал	24,9

С, мг	0,1
А, мкг рет. экв.	10,6
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0,5

Са, мг	17,9
Р, мг	14,1
Mg, мг	2,4
Fe, мг	0
Zn, мг	0,1
I, мкг	1,4

### ***Технология приготовления:***

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

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

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок. Оптимальная температура подачи 65 град.

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

Внешний вид- однородная масса с гладкой поверхностью;

Цвет - от белого до светло-кремового;

Вкус - нежный, умеренно соленый;

Запах - кипяченого молока;

Консистенция - густой сметаны.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 435**Наименование кулинарного изделия (блюда): **КЕФИР**Номер рецептуры: **435**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	4,4
Жиры, г	3,8
Углеводы, г	6
Энергетическая ценность, ккал	79,5

С, мг	1,1
А, мкг рет. экв.	33
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,3
В12, мкг	0,6
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	11,7

Са, мг	180
Р, мг	142,5
Мg, мг	21
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0,6
I, мкг	13,5

**Технология приготовления:**

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

**Правила оформления, подачи блюд:**

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

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 239

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БИТОЧЕК РЫБНЫЙ**

Номер рецептуры: **239**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	54,87	52,8	5,49	5,28
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,4	14,4	1,44	1,44
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,8	20,8	2,08	2,08
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
<b>Выход: 80</b>				

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

Белки, г	10,6
Жиры, г	7,2
Углеводы, г	12,1
Энергетическая ценность, ккал	150,1

С, мг	0,3
А, мкг рет. экв.	7,9
Е, мг	3,2
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0,8
В6, мкг	0,1
РР, мг	1,4
Фолиевая кислота, мкг	6

Са, мг	40,2
Р, мг	150,8
Мg, мг	25,9
Fe, мг	0,9
Zn, мг	0,7
I, мкг	73,2

### Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С  
Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	19,3	19,3	1,93	1,93
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,5	44,5	4,45	4,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	66,3	66,3	6,63	6,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
<b>Выход: 130</b>				

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

Белки, г	4,1
Жиры, г	6,0
Углеводы, г	16,0
Энергетическая ценность, ккал	130,6

С, мг	0,4
А, мкг рет. экв.	31,5
Е, мг	0,7
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	4,4

Са, мг	84,6
Р, мг	111,8
Mg, мг	31,3
Fe, мг	0,8
Zn, мг	0,9
I, мкг	7,2

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — хлопья крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **33**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	38	28,5	3,8	2,85
с 01.09 по 31.12	35,63	28,5	3,56	2,85
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	0,4
Жиры, г	1,7
Углеводы, г	2,3
Энергетическая ценность, ккал	25,4

С, мг	1,2
А, мкг рет. экв.	0,5
Е, мг	0,8
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	3,7

Са, мг	9,5
Р, мг	11,1
Мг, мг	5,7
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0,1
I, мкг	2

### Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

### Правила оформления, подачи блюд:

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14 оС.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу.

Запах: свеклы и растительного масла.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 401

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С"**

Номер рецептуры: **401**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	13,6	13,6	1,36	1,36
САХАР ПЕСОК	21,6	21,6	2,16	2,16
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	209,8	209,8	20,98	20,98
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	0,7
Жиры, г	0
Углеводы, г	26,0
Энергетическая ценность, ккал	106,0

С, мг	0,2
А, мкг рет. экв.	63,4
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	28,5
Р, мг	17,9
Мg, мг	14,8
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0
I, мкг	0

### Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Крупные груши и яблоки нарезают на кусочки 3-4 см. 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. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

### Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 434

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **434**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	157,5	157,5	15,75	15,75
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	4,4
Жиры, г	3,7
Углеводы, г	6,9
Энергетическая ценность, ккал	76,6

С, мг	0,8
А, мкг рет. экв.	27,8
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,2
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	170,1
Р, мг	127,6
Мg, мг	19,9
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0,6
I, мкг	14,2

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442**Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ПЕРСИКОВЫЙ**Номер рецептуры: **442**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

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

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

Белки, г	0,5
Жиры, г	0
Углеводы, г	29,7
Энергетическая ценность, ккал	122,4

С, мг	10,8
А, мкг рет. экв.	90
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	1,1
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	9
Р, мг	27
Мg, мг	21,6
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0
I, мкг	0

**Технология приготовления:**

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

**Правила оформления, подачи блюд:**

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

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 95

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **95**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	7,38	4,8	0,74	0,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	11,4	11,4
<b>Выход: 150/10</b>				

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

Белки, г	1,4
Жиры, г	2,6
Углеводы, г	6,5
Энергетическая ценность, ккал	58,4

С, мг	5,1
А, мкг рет. экв.	116,1
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	5,2

Са, мг	25,8
Р, мг	33,6
Мg, мг	13,3
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0,2
I, мкг	3,3

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 288/356

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **288/356**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	45,38	38,3	4,54	3,83
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,3	11,3	1,13	1,13
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,4	3,4	0,34	0,34
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,7	33,7	3,37	3,37
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,93	3,3	0,39	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 50/50</b>				

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

Белки, г	8,4
Жиры, г	8,6
Углеводы, г	7,7
Энергетическая ценность, ккал	141,5

С, мг	0,6
А, мкг рет. экв.	21,7
Е, мг	0,2
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	1
В6, мкг	0,1
РР, мг	1,5
Фолиевая кислота, мкг	5,3

Са, мг	30,8
Р, мг	93,9
Mg, мг	13,8
Fe, мг	1,1
Zn, мг	1,3
I, мкг	5,2

### ***Технология приготовления:***

Мясо говядины и лук репчатый измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин. до готовности. Отпускают с соусом в котором тушились фрикадельки.

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

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек с соусом. Гарниры — каши вязкие, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы. Оптимальная температура подачи 65° С.

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

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.  
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.  
Цвет: фрикаделек-коричневый, соуса - кремовый или розовый от томата.  
Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира.  
Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира.

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 471

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"**

Номер рецептуры: **471**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	49	49	4,9	4,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ДРОЖЖИ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,05	3 шт.	0,11
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
<b>Выход: 70</b>				

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

Белки, г	5,4
Жиры, г	4,9
Углеводы, г	37,9
Энергетическая ценность, ккал	212,4

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	23,7
Е, мг	0,4
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,6
Фолиевая кислота, мкг	16,5

Са, мг	13,5
Р, мг	46,4
Mg, мг	8,9
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0,3
I, мкг	0,9

### Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные растительным маслом, на некотором расстоянии друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают при температуре 185-215° С в течение 30-40 мин.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая или четырехугольная с четырьмя притисками, видны включения изюма;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки с изюмом.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №**Наименование кулинарного изделия (блюда): **БИОКЕФИР**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	5,1
Жиры, г	3,8
Углеводы, г	8,3
Энергетическая ценность, ккал	91,5

С, мг	1,1
А, мкг рет. экв.	30
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0,4
В2, мг	0,3
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	162
Р, мг	142,5
Mg, мг	24
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0
I, мкг	0

**Технология приготовления:**

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Кефир и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 294

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**

Номер рецептуры: **294**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	36,45	33,9	3,65	3,39
КРУПА РИСОВАЯ	6,16	6,1	0,62	0,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,64	12,3	1,46	1,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,15	9 шт.	0,32
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	6,8
Жиры, г	2,7
Углеводы, г	5,0
Энергетическая ценность, ккал	74,7

С, мг	5,0
А, мкг рет. экв.	2281,9
Е, мг	0,5
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0,6
В12, мкг	20,3
В6, мкг	0,2
РР, мг	2,6
Фолиевая кислота, мкг	83,9

Са, мг	8,4
Р, мг	116,1
Мg, мг	10,2
Fe, мг	2,5
Zn, мг	1,9
I, мкг	3,2

### ***Технология приготовления:***

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с соусом сметанным.

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

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

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

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито растопленным сливочным маслом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к**Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ" МОЛОЧНАЯ**Номер рецептуры: **к/к**Наименование сборника рецептов: **Сб. "Организация питания в ДОУ". Под ред. Лододо**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,1	6 шт.	0,21
ДРОЖЖИ	0,67	0,67	0,07	0,07
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	4,9
Жиры, г	5,9
Углеводы, г	28,2
Энергетическая ценность, ккал	179,1

С, мг	0,2
А, мкг рет. экв.	19,1
Е, мг	1,3
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,4
Фолиевая кислота, мкг	13,3

Са, мг	39,7
Р, мг	57,9
Mg, мг	9,4
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0,3
I, мкг	3,6

**Технология приготовления:**

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1/4 нормы муки, немного сахара, хорошо вымесить. Посуду закрыть, поставить в теплое место и дать тесту подняться в 3-4 раза по сравнению с первоначальным объемом, затем добавить в тесто оставшееся теплое молоко, сахар, яйца и остальную муку, хорошо вымесить до тех пор, пока тесто не отстанет от рук. Готовое тесто разделить на булочки, смазать сверху яйцом, дать подняться и выпекать в духовке.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 436

Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ЛИМОННЫЙ**

Номер рецептуры: **436**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛИМОН	20	12	2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160,5	160,5	16,05	16,05
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,1
Жиры, г	0
Углеводы, г	16,8
Энергетическая ценность, ккал	68,3

С, мг	1,9
А, мкг рет. экв.	0,2
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	1,1

Са, мг	11,2
Р, мг	2,3
Мg, мг	2,7
Fe, мг	0,1
Zn, мг	0
I, мкг	0

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 245

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **245**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	54,87	52,8	5,49	5,28
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11,2	11,2	1,12	1,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16	16	1,6	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,33	11,2	1,33	1,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,4	6,4	0,64	0,64
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 80</b>				

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

Белки, г	9,7
Жиры, г	6,7
Углеводы, г	10,2
Энергетическая ценность, ккал	134,4

С, мг	0,6
А, мкг рет. экв.	4,2
Е, мг	3,2
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0,8
В6, мкг	0,1
РР, мг	1,2
Фолиевая кислота, мкг	8,7

Са, мг	20,3
Р, мг	117,8
Mg, мг	18,2
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0,7
I, мкг	71,7

### Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в воде батоном. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают, выбивают и формируют шарики по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С.  
Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное.  
Соусы — томатный.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кулинарное изделие круглой формы, в разрезе — однородная масса, тефтели в соусе, гарнир сбоку;
- цвет — поверхности светло-коричневого, в разрезе соответствует данному виду рыбы;
- вкус — приятный тушеного изделия из котлетной массы рыбы с привкусом лука слегка солоноватый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком репчатого лука;
- консистенция — сочная, рыхлая, сохраняет форму.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДЖЕМ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 25</b>				

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

Белки, г	1,2
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	15,0
Энергетическая ценность, ккал	67,7

С, мг	4
А, мкг рет. экв.	0,8
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	5,1
Р, мг	11,4
Мg, мг	3,4
Fe, мг	0,3
Zn, мг	0,1
I, мкг	0

### ***Технология приготовления:***

Батон намазывают джемом.

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

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

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

- Внешний вид — ломтик батона, покрыт джемом;
- цвет, консистенция батона, джема — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования джема, с ароматом и привкусом батона.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	19,49	19,3	1,95	1,93
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,5	44,5	4,45	4,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	66,3	66,3	6,63	6,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
<b>Выход: 130</b>				

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

Белки, г	3,1
Жиры, г	5,1
Углеводы, г	18,2
Энергетическая ценность, ккал	127,4

С, мг	0,4
А, мкг рет. экв.	31,5
Е, мг	0,2
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	3,7

Са, мг	77,0
Р, мг	80,9
Mg, мг	17,6
Fe, мг	0,3
Zn, мг	0,6
I, мкг	6,3

### Технология приготовления:

Крупы варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к**Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**Номер рецептуры: **к/к**Наименование сборника рецептов: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	2,3
Жиры, г	0,9
Углеводы, г	15,4
Энергетическая ценность, ккал	78,6

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	5,7
Р, мг	19,5
Mg, мг	3,9
Fe, мг	0,3
Zn, мг	0,2
I, мкг	0

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **13**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 5</b>				

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

Белки, г	0
Жиры, г	4,1
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	37,4

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	29,5
Е, мг	0,1
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	0,6
Р, мг	1
Мg, мг	0
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0

### Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	1,5	С, мг	0	Са, мг	5,8
Жиры, г	2	А, мкг рет. экв.	2,2	Р, мг	18
Углеводы, г	14,9	Е, мг	0	Мg, мг	4
Энергетическая ценность, ккал	83,4	Д, мкг	0	Fe, мг	0,4
		В1, мг	0	Zn, мг	0
		В2, мг	0	I, мкг	0
		В12, мкг	0		
		В6, мкг	0		
		РР, мг	0,1		
		Фолиевая кислота, мкг	0		

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 324

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **324**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	218	163,5	21,8	16,35
с 01.09 по 31.12	204,38	163,5	20,44	16,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	2,4
Жиры, г	5,5
Углеводы, г	14,6
Энергетическая ценность, ккал	113,0

С, мг	6,6
А, мкг рет. экв.	34,7
Е, мг	0,3
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	21,3

Са, мг	55,2
Р, мг	64,5
Мg, мг	32,4
Fe, мг	2,1
Zn, мг	0,7
I, мкг	11,4

### Технология приготовления:

Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: малиново-красный.

Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварной свеклы и сливочного масла.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 208

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ. ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **208**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	27,1	27,1	2,71	2,71
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,43 шт.	15,05	43 шт.	1,51
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16,2	16,2	1,62	1,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	5,2
Жиры, г	7,1
Углеводы, г	18,2
Энергетическая ценность, ккал	152,8

С, мг	0,1
А, мкг рет. экв.	56,0
Е, мг	1,5
Д, мкг	0,3
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0,1
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	6,5

Са, мг	35,2
Р, мг	62,0
Mg, мг	7,9
Fe, мг	0,9
Zn, мг	0,5
I, мкг	4,9

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	25,45	25,2	2,55	2,52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	41,9	41,9	4,19	4,19
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	63,7	63,7	6,37	6,37
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
<b>Выход: 130</b>				

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

Белки, г	4,5
Жиры, г	5,1
Углеводы, г	20,7
Энергетическая ценность, ккал	142,9

С, мг	0,3
А, мкг рет. экв.	31,0
Е, мг	0,1
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,4
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	81,8
Р, мг	111,9
Mg, мг	22,1
Fe, мг	1,1
Zn, мг	0,3
I, мкг	5,7

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 438**Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"**Номер рецептуры: **438**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	21,36	18,8	2,14	1,88
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156	15,6	15,6
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,1
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	18,0
Энергетическая ценность, ккал	72,5

С, мг	0,8
А, мкг рет. экв.	0,7
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	0,4

Са, мг	9,4
Р, мг	1,9
Мg, мг	2,8
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0
I, мкг	0,4

**Технология приготовления:**

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

**Правила оформления, подачи блюд:**

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

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №**Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАНАН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	133,33	80	13,33	8
<b>Выход: 80</b>				

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

Белки, г	1,2
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	16,8
Энергетическая ценность, ккал	76,8

С, мг	8
А, мкг рет. экв.	16
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	6,4
Р, мг	22,4
Мg, мг	33,6
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0
I, мкг	0

**Технология приготовления:**

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 367

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

Номер рецептуры: **367**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0,16	0,16
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ВАНИЛИН	0,001	0,001	0,0001	0,0001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	0,4
Жиры, г	1,0
Углеводы, г	2,5
Энергетическая ценность, ккал	19,4

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	6,0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0,2

Са, мг	12,2
Р, мг	9,2
Mg, мг	1,5
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0,9

### Технология приготовления:

В соус молочный жидкий, приготовленный, как указано в ТК № 366, добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Используют соус к блюдам из круп, к сладким блюдам.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид-однородная масса с гладкой поверхностью;  
цвет-от белого до светло-кремового;  
вкус-сладкий, нежный, умеренно соленый;  
запах-кипяченного молока;  
консистенция- густой сметаны.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 436

Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ**

Номер рецептуры: **436**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	29,55	19,8	2,96	1,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	192,6	192,6	19,26	19,26
САХАР ПЕСОК	21,6	21,6	2,16	2,16
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	0,2
Жиры, г	0
Углеводы, г	21,2
Энергетическая ценность, ккал	85,3

С, мг	4,8
А, мкг рет. экв.	1,3
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	1

Са, мг	14,2
Р, мг	4,1
Мg, мг	4,0
Fe, мг	0,1
Zn, мг	0
I, мкг	0,4

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 190

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША "ДРУЖБА"**

Номер рецептуры: **190**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	6,57	6,5	0,66	0,65
ПШЕНО	6,57	6,5	0,66	0,65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,5	97,5	9,75	9,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 130</b>				

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

Белки, г	3,9
Жиры, г	5,6
Углеводы, г	16,4
Энергетическая ценность, ккал	127,7

С, мг	0,5
А, мкг рет. экв.	35,6
Е, мг	0,3
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	3,8

Са, мг	109,6
Р, мг	102,2
Mg, мг	20,5
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0,6
I, мкг	9,2

### 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.

### Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **к/к**Наименование сборника рецептов: **О питании в таблицах. Г.Г. Снигур. "ГАЛА-Издательство. Москва. 2009**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	6,45	6,45
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	9,8	9,8	0,98	0,98
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	2,2
Жиры, г	1,8
Углеводы, г	12,4
Энергетическая ценность, ккал	72,8

С, мг	0,4
А, мкг рет. экв.	13,2
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	86,1
Р, мг	64,5
Мg, мг	12,0
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0,3
I, мкг	6,8

**Технология приготовления:**

В чайник насыпать чай и сахар, залить кипятком и настаивать в течение 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40-45 град., после чего разлить по стаканам.

**Правила оформления, подачи блюд:**

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

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид, консистенция чая с сахаром и молоком — не прозрачная жидкость;  
• цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром и молоком — сладкий.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **392**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	151,6	151,6	15,16	15,16
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	6,5
Энергетическая ценность, ккал	25,6

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	7,1
Р, мг	1,4
Мg, мг	2,2
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0
I, мкг	0

### ***Технология приготовления:***

Емкость ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема. Настивают 5-10 минут и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

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

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С.

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

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- Цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая, сладкий.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	40,41	40	4,04	4
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	0,3
Жиры, г	0
Углеводы, г	1
Энергетическая ценность, ккал	5,6

С, мг	4
А, мкг рет. экв.	4
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	1,6

Са, мг	9,2
Р, мг	16,8
Мg, мг	5,6
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0,1
I, мкг	1,2

### ***Технология приготовления:***

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

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

Аккуратно укладывать на тарелку.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 405

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **405**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	25,57	22,5	2,56	2,25
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147,8	147,8	14,78	14,78
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,1
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	20,0
Энергетическая ценность, ккал	80,3

С, мг	0,9
А, мкг рет. экв.	0,9
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	0,5

Са, мг	11,7
Р, мг	6,4
Мг, мг	3,1
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0
I, мкг	0,5

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к**Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**Номер рецептуры: **к/к**Наименование сборника рецептов: **к/к**

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

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

Белки, г	1,9
Жиры, г	0,7
Углеводы, г	12,9
Энергетическая ценность, ккал	65,5

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	4,8
Р, мг	16,3
Mg, мг	3,3
Fe, мг	0,3
Zn, мг	0,1
I, мкг	0

**Технология приготовления:**

Батон нарезают и порционируют.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на порционной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: ломтик батона.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус. запах: свойственный данному наименованию батона.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	9,9	9	0,99	0,9
<b>Выход: 9</b>				

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

Белки, г	2,1
Жиры, г	2,7
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	32,8

С, мг	0,1
А, мкг рет. экв.	23,4
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0,1
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	2,1

Са, мг	79,2
Р, мг	45
Мg, мг	3,2
Fe, мг	0,1
Zn, мг	0,3
I, мкг	0

### Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтики сыра, аккуратно уложены;
- Цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**Номер рецептуры: **к/к**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	90,91	80	9,09	8
<b>Выход: 80</b>				

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

Белки, г	0,3
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	7,8
Энергетическая ценность, ккал	37,6

С, мг	8
А, мкг рет. экв.	4
Е, мг	0,5
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	1,6

Са, мг	12,8
Р, мг	8,8
Mg, мг	6,4
Fe, мг	1,8
Zn, мг	0,1
I, мкг	1,6

**Технология приготовления:**

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

**Правила оформления, подачи блюд:**

Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: целые или нарезанные плоды, уложенные на десертную тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ /Михеева Ю.Е./

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ /Близнюк Н.Б./