

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН**

Номер рецептуры: **118**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	149,3	100	14,93	10
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	1,45	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	14,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	67,80				

### *Технология приготовления:*

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  
Оптимальная температура подачи 14° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры: **118**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	142,9	100	14,29	10
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	1,50	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	21,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	71,00				

### *Технология приготовления:*

Фрукт промывают, подают на десертной тарелке или вазочке.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  
Оптимальная температура подачи 14° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 417

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ИЗ КУР**

Номер рецептуры: **417**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	53,1	37,2	5,31	3,72
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9,3	9,3	0,93	0,93
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8	1,28	1,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	5,09	С, мг	0,50	Са, мг	30,44
Жиры, г	4,67			Mg, мг	15,35
Углеводы, г	5,42			Fe, мг	1,08
Энергетическая ценность, ккал	84,07				

### ***Технология приготовления:***

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют в с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, кладут йодированную соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку еще раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 минут.

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

Температура подачи: 65° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственным отварному мясу. Консистенция пышная, не мажущаяся.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

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

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
<b>БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ</b>		<b>100</b>		<b>10</b>
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	13	9,8	1,3	0,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1	0,8	0,1	0,08
МОРКОВЬ	1	0,8	0,1	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	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	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	2	1,5	0,2	0,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	2,50
Жиры, г	5,70
Углеводы, г	8,60
Энергетическая ценность, ккал	95,70

С, мг	0,00
-------	------

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массу нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

**Бульон мясной детский**

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

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

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 424

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **424**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,7	25,7	2,57	2,57
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	4,4	4,4	0,44	0,44
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,59	0,59
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,8	2 шт.	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,4	11,4	1,14	1,14
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	3,30	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,70			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	121,10				

### Технология приготовления:

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).

В дежу вливают подогретую до температуры 35±10 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из дрожжевого теста (рец. №405) формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом или меланжем, поверхность перед выпечкой посыпают сахаром-песком и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 °С.

Влажность - не более 33,0%

Кислотность - не более 3 °Н

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма булочки - круглая. Поверхность посыпана сахаром-песком.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 585

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **585**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Первалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Первалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ	61,6	61,6	6,16	6,16
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	32	32	3,2	3,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
<b>Выход: 80</b>				

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

Белки, г	1,00	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,80			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	114,20				

### Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28-30°C воду или смесь воды и молока, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°C и процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное или растительное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто легко отделяется от стенок дежи и рук. Консистенция теста должна быть более густой, чем при опарном способе. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой не выше 30°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения. Из дрожжевого теста формируют шарики массой 58 г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 мин. Перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240°C.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.  
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма круглая, поверхность с тремя-четырьмя косыми неглубокими надрезами. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет от желтого до светло-коричневого. Вкус, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста. Запах приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ДЖЕМ	8,5	8,5	0,85	0,85
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	17,9	17,9	1,79	1,79
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	1,40	С, мг	1,36	Са, мг	5,76
Жиры, г	3,00			Mg, мг	6,39
Углеводы, г	14,75			Fe, мг	0,37
Энергетическая ценность, ккал	90,66				

### **Технология приготовления:**

Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху покрывают джемом.

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

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 15 минут с момента приготовления.

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

Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, джему, поверхность не заветрена.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ПОВИДЛО	8,6	8,5	0,86	0,85
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	17,9	17,9	1,79	1,79
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	1,40	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	22,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	121,80				

### **Технология приготовления:**

Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху покрывают повидлом.

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

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 15 минут с момента приготовления.

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

Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, джему, поверхность не заветрена.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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	13,7	12,9	1,37	1,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,9	12,9	1,29	1,29
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	3,87	С, мг	0,00	Са, мг	116,10
Жиры, г	5,60			Mg, мг	6,02
Углеводы, г	6,36			Fe, мг	0,26
Энергетическая ценность, ккал	91,60				

### **Технология приготовления:**

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм. Бутерброд можно приготовить без масла, при этом уменьшается выход готовой продукции.

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

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

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

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ ГОРЯЧИЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **7**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	9,3	9	0,93	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	18	18	1,8	1,8
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	4,90	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	82,60				

### *Технология приготовления:*

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра и помещают в жарочный шкаф на 3—5 минут до образования румяной корочки.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху - слегка расплавленный сыр с румяной корочкой.

Консистенция: хрустящая.

Цвет: золотистый.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: запеченного сыра в сочетании с хлебом.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 607

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры: **607**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Первалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	1,60	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	1,70			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	15,50			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	117,49				

### *Технология приготовления:*

Вафли освобождают от упаковки и подают.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Подают порционно на пирожковой тарелке.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Вафли сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые. Не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненные, влажные на ощупь; поломанные.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **51**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	12,92	8,4	1,29	0,84
с 01.03 по 31.07	14	8,4	1,4	0,84
с 01.08 по 31.08	10,5	8,4	1,05	0,84
с 01.09 по 31.10	11,2	8,4	1,12	0,84
с 01.11 по 31.12	12	8,4	1,2	0,84
СВЕКЛА				
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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,33	4	0,53	0,4
с 01.09 по 31.12	5	4	0,5	0,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	7,6	6	0,76	0,6
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	8,4	6	0,84	0,6
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	7,6	6	0,76	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	1,50	С, мг	6,00	Са, мг	15,20
Жиры, г	2,10			Mg, мг	7,60
Углеводы, г	2,60			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	35,30				

### ***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.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368

Наименование изделия: **ГОВЯДИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **368**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	83,3	62,5	8,33	6,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
СУХАРИ РЖАНЫЕ ВЫСШЕГО СОРТА	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	7,30	С, мг	0,50	Са, мг	8,00
Жиры, г	6,10			Mg, мг	12,01
Углеводы, г	7,60			Fe, мг	1,50
Энергетическая ценность, ккал	114,50				

### **Технология приготовления:**

Нарезанное порционными кусками мясо обжаривают, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, томатное пюре, заливают водой и тушат при слабом кипении около 1 часа. Затем добавляют измельченные сухари, лимонную кислоту, сахар и продолжают тушение до готовности мяса, в конце тушения кладут лавровый лист.

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

При отпуске мясо и гарнир поливают соусом, в котором тушилось мясо.  
Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом; овощи, припущенные с маслом.  
Оптимальная температура подачи 65° С.

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

Внешний вид — на тарелке уложен один кусочек мяса вместе с соусом, рядом — гарнир;  
Цвет — мяса — от светло-коричневого до коричневого, соуса -темно-красный;  
Вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для тушеного мяса;  
Консистенция — мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **ГРУША**

Номер рецептуры: **118**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	111,2	100	11,12	10
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	0,73	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	15,32			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	67,80				

### *Технология приготовления:*

Фрукт промывают, подают на десертной тарелке или вазочке.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  
Оптимальная температура подачи 14° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАПУСТНАЯ С ГОВЯДИНОЙ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Первалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Первалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	75,07	56,3	7,51	5,63
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	175	140	17,5	14
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	24	24	2,4	2,4
КРУПА МАННАЯ	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,4	13 шт.	0,54
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 160</b>				

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

Белки, г	6,00	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	10,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	18,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	188,50				

### ***Технология приготовления:***

Говядину варят крупным куском, охлаждают, нарезают по 50-75 г, пропускают через мясорубку, затем кладут на противень с разогретым сливочным маслом слоем 3-4 см и прогревают, помешивая, при температуре 160-180°C в течение 8-10 мин. Капусту шинкуют тонкой соломкой, припускают в молоке с добавлением сливочного масла до размягчения, всыпают манную крупу и проваривают 10-15 минут при непрерывном помешивании, охлаждают до 45°C, добавляют сырые яйца (4/5 от нормы), хорошо перемешивают. Половину капустной массы выкладывают ровным слоем 1,5 см в смазанный маслом противень, сверху кладут слоем 1 см мясо, а затем выкладывают вторую половину капусты слоем не более 1,5 см. Поверхность разравнивают, смазывают яйцом, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C в течение 35-40 мин. Готовую запеканку нарезают на порции

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

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

Поверхность запеканки ровная, корочка не грубая, румяная. Вкус в меру соленый, с ароматом припущенной в молоке капусты и вареного мяса. Не допускается запах пареной капусты. Консистенция мягкая, сочная. Капуста не должна иметь хруста при разжевывании



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **299**

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
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60	45	6	4,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	228,46	148,5	22,85	14,85
с 01.03 по 31.07	247,5	148,5	24,75	14,85
с 01.08 по 31.08	185,63	148,5	18,56	14,85
с 01.09 по 31.10	198	148,5	19,8	14,85
с 01.11 по 31.12	212,14	148,5	21,21	14,85
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,1	11,5	1,41	1,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
<b>Выход: 160</b>				

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

Белки, г	5,80	С, мг	15,37	Ca, мг	23,05
Жиры, г	7,50			Mg, мг	44,83
Углеводы, г	26,60			Fe, мг	2,56
Энергетическая ценность, ккал	174,21				

### Технология приготовления:

Подготовленное мясо подвергают тепловой обработке: мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук. Протертый вареный картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие сбрызгивают маслом сливочным и запекают около часа при температуре 220-250° С.

### 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 — кусочек запеканки прямоугольной формы (рулета — круглой формы) уложен на тарелку, полит маслом, поверхность изделия ровная, без трещин, с поджаристой корочкой, на разрезе виден мясной фарш;
- цвет поверхности — золотисто-коричневый, картофельной основы — от светло-кремового до кремового, мясного фарша — темно-серый или коричневатый;
- вкус, запах — характерный для запеченного картофеля и жареного мяса;
- консистенция — мягкая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274

Наименование изделия: **ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **274**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	25,3	19	2,53	1,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,5	5,5	0,55	0,55
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,5	13	1,55	1,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,5	6 шт.	0,25
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ</b>		<b>15</b>		<b>1,5</b>
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,7	3,7	0,37	0,37
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,3	11,3	1,13	1,13
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	5,30	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	6,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	5,70			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	98,90				

### ***Технология приготовления:***

Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный слегка пассерованный или припущенный лук и зелень, рубленые вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях и жарят: кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С. Отпускают с гарниром и соусом по 1-2 шт. на порцию.

Приготавливать зразы можно без яиц, увеличив соответственно закладку пассерованного лука.

Вместо указанного в рецептуре фарша зразы можно фаршировать омлетом (рец. №210), нарезанным мелкими ломтиками.

Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Соусы - сметанный №330, сметанный с томатом №331.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Соус сметанный с томатом

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

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

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

Внешний вид: зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно обжаренной тонкой корочкой, без трещин, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, рыхлая.

Цвет: поверхности - коричневый, равномерный, на разрезе - мяса - серый, фарша желтоватый от яиц и лука.

Вкус: жареного мяса с привкусом фарша из вареных яиц и обжаренного лука.

Запах: жареного мяса с ароматом лука.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 121

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ (ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА)**

Номер рецептуры: **121**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	42,1	40	4,21	4
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	0,80	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,60			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	7,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	64,00				

### *Технология приготовления:*

Икру кабачковую из промышленной упаковки выкладывают на тарелку в количестве, требующемся по рецептуре.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Консистенция густая, однородная.

Цвет оранжевый.

Вкус и запах соответствуют продуктам, входящим в блюдо.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 536

Наименование изделия: **ЙОГУРТ**

Номер рецептуры: **536**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	5,04	С, мг	1,26	Са, мг	216,00
Жиры, г	4,50			Mg, мг	25,20
Углеводы, г	8,12			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	93,06				

### **Технология приготовления:**

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

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

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

По внешнему виду и консистенции это однородная жидкость, в меру вязкая. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, для сладкого - в меру сладкий вкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими добавками и пищевыми красителями - обусловлен цветом введенных добавок. Не допускается излишне кислый вкус.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 341

Наименование изделия: **КАБАЧКИ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ**

Номер рецептуры: **341**

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
КАБАЧКИ	159,9	119,9	15,99	11,99
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11	11	1,1	1,1
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,11	0,11
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	2,10	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	17,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	124,84				

### **Технология приготовления:**

Кабачки очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, добавляют сметану, масло сливочное, сахар, и тушат в течение 15—20 мин. За 5 мин до окончания тушения заправляют прогретой мукой.

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

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

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

Внешний вид: кабачки, нарезанные брусочками или кубиками, тушеные в сметане

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: кабачков светло-оливковый

Вкус: тушеных кабачков со сметаной, нежный

Запах: тушеных кабачков, сметаны

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 397

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **397**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	1,7	1,7	0,17	0,17
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110	110	11	11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	1,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	13,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	81,70				

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### 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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **346**

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	157,7	126,1	15,77	12,61
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,93	2,2	0,29	0,22
с 01.09 по 31.12	2,75	2,2	0,28	0,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,2	4,4	0,52	0,44
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,6	2,6	0,26	0,26
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	3,3	3,3	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	2,60	С, мг	19,71	Са, мг	65,70
Жиры, г	1,80			Mg, мг	21,17
Углеводы, г	21,10			Fe, мг	0,88
Энергетическая ценность, ккал	111,00				

### **Технология приготовления:**

Капусту очищают от верхних листьев, промывают, удаляют кочерыгу, нарезают соломкой. Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают и промывают в холодной проточной воде. Капусту закладывают в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло, пассерованную томатную пасту и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

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

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

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

- Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами; овощи в виде соломки;
- цвет — светло-коричневый;
- вкус, запах - характерный для тушеной капусты, с ароматом томата, овощей и пряностей;
- консистенция — сочная, слабо хрустящая.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **126**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	151,54	98,5	15,15	9,85
с 01.03 по 31.07	164,17	98,5	16,42	9,85
с 01.08 по 31.08	123,13	98,5	12,31	9,85
с 01.09 по 31.10	131,33	98,5	13,13	9,85
с 01.11 по 31.12	140,71	98,5	14,07	9,85
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	34,2	28,7	3,42	2,87
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	67	67	6,7	6,7
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	0,90	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	6,30			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	22,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	148,30				

### Технология приготовления:

Картофель варят как в рец. №125.

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды), сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Лук мелко нарезают, слегка пассеруют или припускают.

При отпуске на картофель кладут подготовленный лук и посыпают зеленью.

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
2. Отвар из картофеля можно не использовать.
3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

### Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой.

Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), полита жиром. Лук мелко нарезан.

Консистенция: картофеля - рыхлая или умеренно плотная, лука - мягкая.

Цвет: картофеля - от белого до светло-кремового, лука - золотистый.

Вкус: свежесваренного картофеля с луком, умеренно соленый.

Запах: свежесваренного картофеля и лука.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

Номер рецептуры: **128**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

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	141,85	92,2	14,19	9,22
с 01.03 по 31.07	153,67	92,2	15,37	9,22
с 01.08 по 31.08	115,25	92,2	11,53	9,22
с 01.09 по 31.10	122,93	92,2	12,29	9,22
с 01.11 по 31.12	131,71	92,2	13,17	9,22
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,7	15,7	1,57	1,57
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	73,3	73,3	7,33	7,33
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	1,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	6,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	18,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	133,30				

### ***Технология приготовления:***

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца (1/8 брутто - 5 г нетто на 100 г пюре), смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
2. Отвар из картофеля можно не использовать.
3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

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

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца (1/8 брутто - 5 г нетто на 100 г пюре), смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

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

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом, или с пассерованным луком, или с яйцом.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареных яиц.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареного яйца.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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	49,39	48,9	4,94	4,89
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,2	76,2	7,62	7,62
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	2,10	С, мг	0,00	Са, мг	13,60
Жиры, г	5,10			Mg, мг	100,30
Углеводы, г	28,56			Fe, мг	3,40
Энергетическая ценность, ккал	164,80				

### Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпустить с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	22,2	22,2	2,22	2,22
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	2,70	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	5,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	18,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	114,30				

### Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин.

Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	34,85	34,5	3,49	3,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84,6	84,6	8,46	8,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	3,32	С, мг	0,00	Са, мг	17,00
Жиры, г	3,83			Mg, мг	14,45
Углеводы, г	23,46			Fe, мг	0,85
Энергетическая ценность, ккал	141,10				

### ***Технология приготовления:***

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

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

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

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

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	29,1	29,1	2,91	2,91
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,3	48,3	4,83	4,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9	0,29	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,20	С, мг	0,97	Са, мг	106,26
Жиры, г	3,10			Mg, мг	34,78
Углеводы, г	20,60			Fe, мг	1,93
Энергетическая ценность, ккал	122,40				

### Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **274**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	23,3	23,1	2,33	2,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,5	43,5	4,35	4,35
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	4,10	С, мг	1,60	Ca, мг	148,94
Жиры, г	7,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	22,70			Fe, мг	0,46
Энергетическая ценность, ккал	178,50				

### **Технология приготовления:**

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин, до размягчения. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане.

Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.

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

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

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.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ЯЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	34,95	34,6	3,5	3,46
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84,6	84,6	8,46	8,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	1,50	С, мг	0,00	Ca, мг	31,34
Жиры, г	3,60			Mg, мг	17,79
Углеводы, г	22,30			Fe, мг	0,85
Энергетическая ценность, ккал	127,60				

### ***Технология приготовления:***

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

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

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

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

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КЕФИР**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	4,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	7,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	86,10				

### *Технология приготовления:*

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 350

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ БРУСНИКИ**

Номер рецептуры: **350**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРУСНИКА	15,31	15	1,53	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	139,5	139,5	13,95	13,95
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,09	С, мг	0,90	Ca, мг	9,47
Жиры, г	0,03			Mg, мг	3,34
Углеводы, г	11,11			Fe, мг	0,08
Энергетическая ценность, ккал	46,34				

### Технология приготовления:

Бруснику перебирают, удаляют плодоножки и моют. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

Запах: свежих плодов или ягод

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 352

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **352**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	25,6	22,5	2,56	2,25
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0,5	0,5
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	0,10	С, мг	0,90	Са, мг	11,17
Жиры, г	0,09			Mg, мг	3,00
Углеводы, г	13,67			Fe, мг	0,45
Энергетическая ценность, ккал	56,40				

### **Технология приготовления:**

Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 100-150 г..

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

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

Внешний вид: кисель непрозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: светло-желтый.

Вкус: яблок, кисло-сладкий.

Запах: яблок.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 437

Наименование изделия: **КОМПОТ БРУСНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **437**

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
БРУСНИКА	20,41	20	2,04	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,3	152,3	15,23	15,23
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,10	С, мг	1,20	Са, мг	8,82
Жиры, г	0,04			Mg, мг	4,07
Углеводы, г	7,50			Fe, мг	0,11
Энергетическая ценность, ккал	32,52				

### **Технология приготовления:**

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

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

Температура подачи: 14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

Внешний вид — прозрачный напиток налит в стаканы;

Цвет — ярко-красный;

Запах — соответствующий сырью;

Вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;

Консистенция — однородная, жидкая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **401**

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
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	17,8	17,8	1,78	1,78
САХАР ПЕСОК	8,9	8,9	0,89	0,89
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	186,3	186,3	18,63	18,63
<b>Выход: 160</b>				

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

Белки, г	0,90	С, мг	0,28	Са, мг	33,33
Жиры, г	0,05			Mg, мг	18,49
Углеводы, г	17,42			Fe, мг	0,51
Энергетическая ценность, ккал	74,50				

### **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:**

Температура подачи: 14°С.  
Срок реализации не более часа с момента приготовления.

### **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 — кисло-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.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 527

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **527**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	17,8	17,8	1,78	1,78
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,5	142,5	14,25	14,25
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Са, мг	5,91
Жиры, г	0,00			Mg, мг	1,29
Углеводы, г	7,74			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	30,96				

### Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем кладут в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа, яблоки – 20-30 мин, урюк – 18-20 мин, изюм – 5-10 мин. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации не более часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый или темно-коричневый

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 528

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **528**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	42,6	37,5	4,26	3,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	8,3	8,3	0,83	0,83
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	0,15	С, мг	1,50	Са, мг	11,02
Жиры, г	0,15			Mg, мг	3,92
Углеводы, г	11,60			Fe, мг	0,75
Энергетическая ценность, ккал	49,23				

### Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. Яблочные сердцевинки заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 мин. Охлаждают

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вкус кисло-сладкий, с ароматом яблок и лимона. Цвет слабо-желтый. Консистенция сиропа жидкая с ломтиками яблок и лимона



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 526

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЯГОД**

Номер рецептуры: **526**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ ЯГОДА (АССОРТИ)	32	32	3,2	3,2
САХАР ПЕСОК	8,5	8,5	0,85	0,85
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 160</b>				

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

Белки, г	0,16	С, мг	1,92	Са, мг	10,66
Жиры, г	0,06			Mg, мг	5,76
Углеводы, г	9,37			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	41,59				

### Технология приготовления:

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вкус кисло-сладкий с ароматом ягод, из которых приготовлен компот. Цвет розовый. Консистенция жидкая с наличием вареных ягод.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КОТЛета МЯСНЫЕ**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	57,33	43	5,73	4,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9,5	9,5	0,95	0,95
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	11,5	11,5	1,15	1,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	7,50	С, мг	0,10	Ca, мг	23,65
Жиры, г	8,60			Mg, мг	20,15
Углеводы, г	8,50			Fe, мг	1,85
Энергетическая ценность, ккал	134,70				

### **Технология приготовления:**

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты - овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. Изделия панируют в сухарях и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-160°C 3-5 мин с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 мин. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

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

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	108	108	10,8	10,8
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	1,40	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	3,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	12,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	86,60				

### **Технология приготовления:**

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

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

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### **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 кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 292

Наименование изделия: **МАКАРОННИК С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **292**

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
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	73,33	55	7,33	5,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,5	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	256	256	25,6	25,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,2	13,6	1,62	1,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,9	2,9	0,29	0,29
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,9	12 шт.	0,49
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
<b>Выход: 160</b>				

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

Белки, г	7,15	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	9,13			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,51			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	192,80				

### Технология приготовления:

Макаронны варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до 75 °С, добавляют яйца, перемешивают. Печень (56 г на 165 г блюда) припускают, а мясо (72 г на 165 г блюда) отваривают. Готовые мясopодукты измельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макароны (6 литров воды на 1 кг макарон при варке) делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченные мясopодукты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65° С.  
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом  
Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая  
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-коричневого до коричневого  
Вкус: свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус мяса или печени, умеренно соленый  
Запах: запеченных макарон, мяса или печени.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 204

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **204**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		<b>100</b>		<b>10</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	35,1	35,1	3,51	3,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210,4	210,4	21,04	21,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	11	10	1,1	1
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	3,00	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,70			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	24,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	150,30				

### Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают (рец. №202), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посылают тертым сыром непосредственно перед подачей.

#### Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макаронные, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: отварных макарон с ароматом сыра

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 400

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **400**

Наименование сборника рецептур: **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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	5,06	С, мг	0,94	Са, мг	183,60
Жиры, г	4,37			Mg, мг	20,16
Углеводы, г	8,38			Fe, мг	0,14
Энергетическая ценность, ккал	94,28				

### *Технология приготовления:*

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258

Наименование **МЯСО ДУХОВОЕ**

Номер **258**

Наименование сборника **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	73,33	55	7,33	5,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,4	3,4	0,34	0,34
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	128,31	83,4	12,83	8,34
с 01.03 по 31.07	139	83,4	13,9	8,34
с 01.08 по 31.08	104,25	83,4	10,43	8,34
с 01.09 по 31.10	111,2	83,4	11,12	8,34
с 01.11 по 31.12	119,14	83,4	11,91	8,34
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11	9,2	1,1	0,92
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,9	1,9	0,19	0,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 160</b>				

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

Белки, г	8,10	С,	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	11,10			Mg,	0,00
Углеводы, г	16,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность,	197,50				

### Технология приготовления:

Обжаренные порционные куски говядины (1-2 куса на порцию) тушат с добавлением бульона и пассированной томатной пастой почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, готовят соус, заливают им мясо, кладут обжаренные морковь и репчатый лук. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель и тушат до готовности. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом. Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей и соуса - темно-красный, овощей на разрезе - натуральный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

Наименование изделия: **МЯСО ТУШЕНОЕ**

Номер рецептуры: **256**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	55,33	41,5	5,53	4,15
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,67	2	0,27	0,2
с 01.09 по 31.12	2,5	2	0,25	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,4	2	0,24	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	8,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	6,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	1,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	102,50				

### *Технология приготовления:*

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куску на порцию, заливают соусом и доводят до кипения. Гарниры - макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, пюре из моркови или свеклы капуста тушеная, свекла, тушенная в сметанном соусе.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму,

Консистенция: мяса - мягкая, овощей не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Вкус: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Запах: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соуса.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ОВОЩИ ПОРЦИОННО**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	20,2	20	2,02	2
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	20,2	20	2,02	2
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	0,40	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,60			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	1,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	12,20				

### ***Технология приготовления:***

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

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

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

Огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая. Цвет огурцов - зеленый, помидоров - красный. Вкус и запах, свойственные огурцам и помидорам.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ПОРЦИОННО**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

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

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

Белки, г	0,30	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	1,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	5,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	30,20				

***Технология приготовления:***

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

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

Температура подачи: 14°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

Огурцы нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов - упругая, хрустящая. Цвет огурцов - зеленый. Вкус и запах, свойственные огурцам.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептур: **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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,77 шт.	71,1	177 шт.	7,11
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	60	60	6	6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7	0,7	0,7
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	27,1	17,7	2,71	1,77
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	7,10	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	8,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	10,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	143,40				

### ***Технология приготовления:***

Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо.

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

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

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

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка

Вкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

Запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ**

Номер рецептуры: **227**

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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,37 шт.	95,39	237 шт.	9,54
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	70	70	7	7
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	21,3	21,1	2,13	2,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	7,40	С, мг	2,00	Са, мг	79,50
Жиры, г	8,10			Mg, мг	16,00
Углеводы, г	7,40			Fe, мг	2,10
Энергетическая ценность, ккал	138,74				

### Технология приготовления:

Омлетная смесь.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены.

К омлетной белковой смеси добавляют протертые свежие очищенные помидоры, выкладывают на смазанную маслом сковороду слоем не более 2,5 см и варят на пару. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета ровная, полита сливочным маслом

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: розовато-оранжевый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 609

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры: **609**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 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	1,50	С, мг	0,00	Са, мг	5,80
Жиры, г	1,96			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	21,90			Fe, мг	0,42
Энергетическая ценность, ккал	126,30				

### **Технология приготовления:**

Печенье освобождают от упаковки и подают.

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

Порционно подают на пирожковой тарелке.

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

Форма изделия должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ

Номер рецептуры: 451

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
<b>ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ</b>		<b>22</b>		<b>2,2</b>
КАРТОФЕЛЬ	32,33	19,4	3,233	1,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,8	5,7	0,68	0,57
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
<b>ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ</b>		<b>32</b>		<b>3,2</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	19,4	19,4	1,94	1,94
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,2	9,2	0,92	0,92
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,1	0,1	0,01	0,01
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,81	2 шт.	0,08
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	1,80
Жиры, г	2,40
Углеводы, г	16,20
Энергетическая ценность, ккал	152,74

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

Са, мг	7,00
Mg, мг	5,00
Р, мг	22,99
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мкг	0,00

### Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

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

**Фарш картофельный с луком**

Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают и смешивают с припущенным до готовности луком.

**Тесто дрожжевое**

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

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

**Безопарный способ.**

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

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

**Опарный способ.**

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

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

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

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

- Внешний вид — изделия в виде лодочки, полумесяца и т. д.; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежесдобытого пирожка, фарша — свежий; кислый запах пережженного теста недопустим;
- вкус — свежесдобытого пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развита.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **311**

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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	87,5	77,8	8,75	7,78
КРУПА РИСОВАЯ	36,26	35,9	3,63	3,59
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,6	0,96	0,86
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,47	8,6	1,15	0,86
с 01.09 по 31.12	10,75	8,6	1,08	0,86
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 160</b>				

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

Белки, г	7,60	С, мг	11,76	Са, мг	39,54
Жиры, г	8,40			Mg, мг	39,54
Углеводы, г	32,50			Fe, мг	12,82
Энергетическая ценность, ккал	178,20				

### ***Технология приготовления:***

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

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

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

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

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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ ПОРЦИОННО**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	47,06	40	4,71	4
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	0,40	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	6,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	26,90				

### *Технология приготовления:*

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция помидоров - мягкая. Цвет помидоров - красный. Вкус и запах, свойственные помидорам.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **ПОМИДОРЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **113**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

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

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

Белки, г	0,40	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	1,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	5,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	31,00				

### *Технология приготовления:*

Помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают крупными ломтиками.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: овощи сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мякжие.

Цвет: свойственный соленым огурцам и помидорам.

Вкус: в меру кислосолёный.

Запах: свойственный соленым огурцам и помидорам.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 308

Наименование изделия: **ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **308**

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	77,1	68,5	7,71	6,85
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	70,15	45,6	7,02	4,56
с 01.03 по 31.07	76	45,6	7,6	4,56
с 01.08 по 31.08	57	45,6	5,7	4,56
с 01.09 по 31.10	60,8	45,6	6,08	4,56
с 01.11 по 31.12	65,14	45,6	6,51	4,56
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18,13	13,6	1,81	1,36
с 01.09 по 31.12	17	13,6	1,7	1,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,9	9	1,09	0,9
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	7,2	4,5	0,72	0,45
<b>СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360</b>		<b>56,8</b>		<b>5,68</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65,7	65,7	6,57	6,57
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,35	0,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,3	1	0,13	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,03	0,03	0,003	0,003
<b>Выход: 160</b>				

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

Белки, г	6,70	С, мг	19,02	Са, мг	40,75
Жиры, г	8,50			Mg, мг	31,70
Углеводы, г	18,40			Fe, мг	1,81
Энергетическая ценность, ккал	176,90				

### **Технология приготовления:**

Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый) нарезают дольками. Лук репчатый и морковь пассеруют. Картофель обжаривают.

Порционные куски курицы, обжаривают, добавляют подготовленные овощи, заливают белым основным соусом и тушат 35-40 мин до готовности. За 5-10 мин до готовности добавляют зеленый горошек.

#### **Соус белый основной №360**

Корень петрушки или сельдерея промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют.

Пшеничную муку просеивают, высыпают в разогретое масло растительное и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерея, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист.

Затем соус процеживают, протирая разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (0,05 г на порцию 50 г) и маслом сливочным (1,5 г на порцию 50 г).

**Правила оформления, подачи блюд:**

Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — тушеные после обжарки куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились, форма овощей сохранена;
- цвет птицы — золотистый, в разрезе серовато-белый, овощей — характерный для тушеных овощей;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы, с привкусом и ароматом овощей; умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, сочная; соуса — средней густоты.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **240**

Наименование сборника рецептур: **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
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	80	80	8	8
ЯБЛОКИ	43,8	26,5	4,38	2,65
САХАР ПЕСОК	9,2	9,2	0,92	0,92
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,29 шт.	11,6	29 шт.	1,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
ВАНИЛИН	0,01	0,01	0,001	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,6	4,6	0,46	0,46
<b>СОУС ЯБЛОЧНЫЙ</b>		<b>15</b>		<b>1,5</b>
ЯБЛОКИ	3,8	3,4	0,38	0,34
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,02	0,02	0,002	0,002
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,8	11,8	1,18	1,18
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	6,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	7,70			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	15,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	145,30				

### ***Технология приготовления:***

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Отпускают со сладким соусом №334-337 (2011), №361

Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Закладка для яблок указана для яблок очищенных от кожицы и семенного гнезда, учтен процент отходов в 39,47%

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2012 года и из справочника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011."

#### **Соус яблочный**

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

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

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - кремовый

Вкус: творога и яблок, сладковатый

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **263**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	80	60	8	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36,27	27,2	3,63	2,72
с 01.09 по 31.12	34	27,2	3,4	2,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19	16	1,9	1,6
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9,6	9,6	0,96	0,96
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 160</b>				

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

Белки, г	5,60	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	8,70			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	24,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	142,74				

### ***Технология приготовления:***

Для приготовления рагу берут мясо - костные кусочки говядины массой 30-40 г. Допускаются кусочки котлетного мяса массой 20-30 г. Обжаренное мясо заливают горячей водой, добавляют томатное пюре и тушат 30-40 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, которым заливают мясо, кладут морковь, лук, нарезанные дольками и слегка пассерованные или припущенные, тушат еще 10 мин, после чего закладывают обжаренный картофель и доводят до готовности. Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

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

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

Внешний вид: кусочки мяса с реберными костями и овощами в соусе. Мясо, картофель и овощи - целые.

Консистенция: мясо мягкое, сочное, легко отделяется от кости, овощи - сочные.

Цвет: мяса - коричневый, соуса - красный, овощей - свойственный их виду.

Вкус: тушеного мяса, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом корней и овощей.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 202

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С КАБАЧКАМИ**

Номер рецептуры: **202**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	54,15	35,2	5,42	3,52
с 01.03 по 31.07	58,67	35,2	5,87	3,52
с 01.08 по 31.08	44	35,2	4,4	3,52
с 01.09 по 31.10	46,93	35,2	4,69	3,52
с 01.11 по 31.12	50,29	35,2	5,03	3,52
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	23,47	17,6	2,35	1,76
с 01.09 по 31.12	22	17,6	2,2	1,76
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	27,5	22	2,75	2,2
КАБАЧКИ	23,5	17,6	2,35	1,76
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	8,5	5,5	0,85	0,55
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ №367</b>		<b>33</b>		<b>3,3</b>
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
РИСОВАЯ МУКА	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,5	16,5	1,65	1,65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	16,5	16,5	1,65	1,65
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	1,00	С, мг	7,81	Ca, мг	28,05
Жиры, г	4,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,40			Fe, мг	0,61
Энергетическая ценность, ккал	101,74				

### **Технология приготовления:**

Очищенные овощи нарезают кубиками. Морковь припускают с добавлением масла до полуготовности, добавляют к ней обжаренный картофель, капусту припущенную шашаками, кабачки сырые, йодированную соль, припускают при закрытой крышке 10-15 мин, добавляют сметанный соус и тушат в соусе еще 10-15 мин. При отпуске укладывают горкой и поливают растопленным маслом. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку.

Соус сметанный №367

Просеянную рисовую муку подсушивают до кремового цвета, растирают с маслом, разводят отваром или водой и варят 7-10 минут при постоянном помешивании. В горячий соус кладут прокипяченную сметану, солят, затем варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

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

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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



Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствует овощам и соусу

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

Запах: тушеных овощей

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ**

Номер рецептуры: **90**

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
<b>БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ</b>		<b>90</b>		<b>9</b>
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	11,7	8,8	1,17	0,88
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100,9	100,9	10,09	10,09
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,8	0,7	0,08	0,07
МОРКОВЬ	0,88	0,7	0,088	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
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	7,2	6	0,72	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,2	9	1,02	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	2,70	С, мг	12,00	Са, мг	34,00
Жиры, г	2,90			Mg, мг	28,00
Углеводы, г	9,00			Fe, мг	1,10
Энергетическая ценность, ккал	116,30				

### 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.

#### Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г 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 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, 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 кореньев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 325

Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **325**

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	38,99	38,6	3,9	3,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	2,65	С, мг	0,00	Са, мг	6,95
Жиры, г	4,46			Mg, мг	17,59
Углеводы, г	27,74			Fe, мг	0,39
Энергетическая ценность, ккал	161,69				

### **Технология приготовления:**

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

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

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

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

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, масса рассыпчатая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна риса мягкие.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование изделия: **РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **228**

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	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,005	0,005	0,001	0,001
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,01	0,005	0,001	0,001
РЫБА ГОРБУША НЕРАЗДЕЛАННАЯ С ГОЛОВОЙ				
с 01.01 по 31.12	130,34	75,6	13,03	7,56
с 01.01 по 31.12	130,34	75,6	13,03	7,56
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4	0,32	0,24
с 01.09 по 31.12	3	2,4	0,3	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	2,4	0,36	0,24
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	7,90	С, мг	0,00	Са, мг	8,40
Жиры, г	3,40			Mg, мг	2,40
Углеводы, г	2,40			Fe, мг	0,36
Энергетическая ценность, ккал	71,80				

### Технология приготовления:

Рыбу нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок отварной рыбы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Соусы — томатный, сметанный, польский.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные, гарнир уложен аккуратно;
- цвет соответствует виду рыбы;
- вкус — рыбы в сочетании со специями и соусом;
- запах — отварной рыбы с ароматом специй и соуса;
- консистенция — мягкая, допускается расслаивание мякоти.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346

Наименование изделия: **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**

Номер рецептуры: **346**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША НЕРАЗДЕЛАННАЯ С ГОЛОВОЙ				
с 01.01 по 31.12	97,76	56,7	9,78	5,67
с 01.01 по 31.12	97,76	56,7	9,78	5,67
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	123,08	80	12,31	8
с 01.03 по 31.07	133,33	80	13,33	8
с 01.08 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
<b>СОУС БЕЛЫЙ НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ</b>		<b>53,6</b>		<b>5,36</b>
РЫБА ГОРБУША НЕРАЗДЕЛАННАЯ С ГОЛОВОЙ	32,5	18,9	3,25	1,89
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55,9	55,9	5,59	5,59
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0,12	0,1
МОРКОВЬ	1,2	1	0,12	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,01	0,01	0,001	0,001
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 160</b>				

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

Белки, г	8,30	С, мг	6,93	Са, мг	38,06
Жиры, г	10,70			Mg, мг	53,13
Углеводы, г	17,30			Fe, мг	1,33
Энергетическая ценность, ккал	198,70				

### Технология приготовления:

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом 30 из филе с кожей без костей, посыпают йодированной солью, калудт кожей вниз в смазанную маслом сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250°С в течение 30-40 мин.

Соус белый на рыбном бульоне

Муку подсушивают при температуре 110-120С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и варят 20-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, лимонную кислоту, затем доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

На поверхности изделия - слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба и гарнир - белого цвета, не пригоревшие, не присохшие к посуде. Вкус и запах соответствуют виду рыбы. Не допустимы посторонние запахи и привкусы

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептур: **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
РЫБА ГОРБУША НЕРАЗДЕЛАННАЯ С ГОЛОВОЙ				
с 01.01 по 31.12	84,14	48,8	8,41	4,88
с 01.01 по 31.12	84,14	48,8	8,41	4,88
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,38 шт.	15,3	38 шт.	1,53
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	8,20	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	6,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	2,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	96,60				

### ***Технология приготовления:***

Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу.

Отпускают с гарниром.

Гарниры — картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

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

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 74

Наименование изделия: **САЛАТ "ЛЕТНИЙ"**

Номер рецептуры: **74**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,005	0,005	0,001	0,001
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	19,69	12,8	1,97	1,28
с 01.03 по 31.07	21,33	12,8	2,13	1,28
с 01.08 по 31.08	16	12,8	1,6	1,28
с 01.09 по 31.10	17,07	12,8	1,71	1,28
с 01.11 по 31.12	18,29	12,8	1,83	1,28
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	9,4	8	0,94	0,8
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	10,5	10	1,05	1
ЛУК ЗЕЛЕНый	5	4	0,5	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,03	10 шт.	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	0,50	С, мг	4,84	Ca, мг	9,20
Жиры, г	1,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	2,70			Fe, мг	0,32
Энергетическая ценность, ккал	26,30				

### Технология приготовления:

Молодой картофель очищают, моют и отваривают. Яйца отваривают. Подготовленные помидоры и очищенные от кожицы огурцы режут тонкими ломтиками, зеленый лук шинкуют, яйца мелко рубят. Все перемешивают, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

Отходы для очищенных огурцов - 20%.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Нарезка аккуратная, сохранившаяся. Вкус и запах, свойственные овощам в сочетании с луком и растительным маслом.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ**

Номер рецептуры: **29**

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	0,005	0,005	0,001	0,001
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	14,7	14	1,47	1,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	16	12,8	1,6	1,28
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	11,8	10	1,18	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	0,50	С, мг	10,40	Ca, мг	10,40
Жиры, г	1,00			Mg, мг	8,00
Углеводы, г	1,30			Fe, мг	0,32
Энергетическая ценность, ккал	16,20				

### Технология приготовления:

Огурцы, помидоры тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают, овощи нарезают тонкими ломтиками. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей заправляют 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 в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси используемых овощей;
- вкус, запах характерный для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция салата — сочная, компонентов — плотная, сочная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)**

Номер рецептуры: **12**

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
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	53,1	37,2	5,31	3,72
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	1,20	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	1,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	3,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	27,10				

### Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом. Закладка нетто консервированной кукурузы указана для прогретой кукурузы.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **19**

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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	38,39	38	3,84	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	0,30	С, мг	3,80	Са, мг	8,74
Жиры, г	2,04			Mg, мг	5,32
Углеводы, г	0,95			Fe, мг	0,38
Энергетическая ценность, ккал	23,30				

### **Технология приготовления:**

Свежие нарезанные кружочками огурцы перед отпуском поливают маслом растительным. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо — 1/2 - 1/4 шт. на порцию, в этом случае соответственно увеличивается выход. Салат можно отпускать без растительного масла, а только с зеленым луком (10 г лука на 100 г салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

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

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

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

- Внешний вид — огурцы нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно разложены или уложены горкой, политы маслом растительным;
- цвет очищенного огурца — белый;
- вкус, запах — характерный для свежего огурца с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми нежесткими семенами.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

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

Номер рецептуры: **14**

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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,005	0,005	0,001	0,001
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	35,29	30	3,53	3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	0,44
Жиры, г	2,08
Углеводы, г	1,78
Энергетическая ценность, ккал	28,36

С, мг	7,82
-------	------

Са, мг	6,43
Mg, мг	7,01
Fe, мг	0,37

### ***Технология приготовления:***

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук мелко шинкуют, бланшируют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.  
Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход.

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

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Консистенция: помидоров - упругая, сочная

Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов)

Вкус: умеренно соленый

Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ**

Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,005	0,005	0,001	0,001
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	32,53	24,4	3,25	2,44
с 01.09 по 31.12	30,5	24,4	3,05	2,44
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	0,52	С, мг	1,22	Са, мг	13,64
Жиры, г	2,03			Mg, мг	8,93
Углеводы, г	2,90			Fe, мг	0,42
Энергетическая ценность, ккал	31,99				

### ***Технология приготовления:***

Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, очищают. Сырую морковь чистят, ошпаривают. Подготовленные овощи по отдельности натирают на терке или шинкуют тонкой соломкой. Свеклу заправляют растительным маслом отдельно от моркови (чтобы не окрашивала морковь) и соединяют с морковью, добавляют йодированную соль. Хорошо перемешивают.

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

Внешний вид: салат уложен горкой, нарезка сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: цвет моркови не закраснен свеклой.

Вкус: Соответствует используемым продуктам, в меру соленый.

Запах: Соответствует используемым продуктам.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КУРАГОЙ И ИЗЮМОМ**

Номер рецептуры: **32**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	40	30	4	3
с 01.09 по 31.12	37,5	30	3,75	3
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	4	4	0,4	0,4
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	0,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	1,30			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	48,90				

### *Технология приготовления:*

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой, добавляют проваренные, мелко нарезанные курагу и изюм, перемешивают и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Температура подачи: 14°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: свекла нарезана соломкой. Салат уложен горкой.

Консистенция: свеклы, кураги и изюма мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле, кураге и изюму.

Запах: свеклы, кураги, изюма.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

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

Номер рецептуры: **31**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	43,2	32,4	4,32	3,24
с 01.09 по 31.12	40,5	32,4	4,05	3,24
СЫР РОССИЙСКИЙ	6,2	6	0,62	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	1,00	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	2,80			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	34,10				

### **Технология приготовления:**

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

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

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, салат уложен горкой, посыпан сыром, натертым на крупной терке  
Консистенция: свеклы - мягкая, сочная; сыра - плотная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и сыру

Запах: свеклы в сочетании с сыром и растительным маслом



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование изделия: **СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **324**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	139,33	104,5	13,93	10,45
с 01.09 по 31.12	130,63	104,5	13,06	10,45
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0,16	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ №330</b>		<b>27,5</b>		<b>2,75</b>
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,4	6,4	0,64	0,64
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,8	18,8	1,88	1,88
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	1,90	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	4,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	19,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	123,60				

### ***Технология приготовления:***

Предварительно очищенную, сваренную свеклу нарезают кубиками, заправляют сахаром, соусом сметанным №330 и тушат 10-15 мин

Соус сметанный №330

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

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

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

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

Внешний вид: сваренная и очищенная от кожицы свекла нарезана кубиками и полита сметанным соусом

Консистенция: свеклы - умеренно мягкая, с сохранившейся упругостью, соуса - вязкая, полужидкая

Цвет: свеклы - темно-вишневый, соуса - от белого до светло-кремового

Вкус: тушеной свеклы, приятный, смягченный вкусом сметанного соуса

Запах: тушеной свеклы со сметанным соусом

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 136

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **136**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,7	6,7	0,67	0,67
<b>БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ</b>		<b>116,7</b>		<b>11,67</b>
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	15	11,3	1,5	1,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,2	129,2	12,92	12,92
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,1	0,9	0,11	0,09
МОРКОВЬ	1,1	0,9	0,11	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40	4	4
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,005	0,005	0,001	0,001
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	51,2	38,4	5,12	3,84
с 01.09 по 31.12	48	38,4	4,8	3,84
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	8	6,7	0,8	0,67
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	39,69	25,8	3,97	2,58
с 01.03 по 31.07	43	25,8	4,3	2,58
с 01.08 по 31.08	32,25	25,8	3,23	2,58
с 01.09 по 31.10	34,4	25,8	3,44	2,58
с 01.11 по 31.12	36,86	25,8	3,69	2,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	2,60	С, мг	7,34	Са, мг	30,20
Жиры, г	4,80			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,70			Fe, мг	1,22
Энергетическая ценность, ккал	109,46				

### Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый - полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона или воды. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованное томатное пюре и варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист.

#### Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

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

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

На поверхности свекольника блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных кореньев и лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

Наименование изделия: **СОК ВИШНЕВЫЙ**

Номер рецептуры: **537**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

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

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

Белки, г	1,02	С, мг	4,44	Са, мг	22,95
Жиры, г	0,29			Mg, мг	8,10
Углеводы, г	16,59			Fe, мг	0,41
Энергетическая ценность, ккал	74,21				

### *Технология приготовления:*

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду соков, без порочащих признаков.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

Наименование изделия: **СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ**

Номер рецептуры: **537**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

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

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

Белки, г	0,15	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,15			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	17,39			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	71,49				

### *Технология приготовления:*

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Температура подачи: 14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

Наименование изделия: **СОК ПЕРСИКОВЫЙ**

Номер рецептуры: **537**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

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	0,50	С, мг	4,00	Са, мг	14,00
Жиры, г	0,00			Mg, мг	8,00
Углеводы, г	21,40			Fe, мг	2,80
Энергетическая ценность, ккал	71,10				

### *Технология приготовления:*

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Температура подачи: 14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

Наименование изделия: **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **537**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

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	0,75	С, мг	3,00	Са, мг	10,50
Жиры, г	0,15			Mg, мг	6,00
Углеводы, г	17,14			Fe, мг	2,10
Энергетическая ценность, ккал	71,40				

### *Технология приготовления:*

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Температура подачи: 14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 141

Наименование изделия: **СОЛЯНКА ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **141**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	30,6	21,5	3,06	2,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,1	13,5	1,61	1,35
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛИНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	9,2	6	0,92	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛИМОН	2	1,2	0,2	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,40	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	3,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	81,10				

### ***Технология приготовления:***

Птицу отваривают и нарезают мелкими ломтиками. Солёные огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с тонкой кожицей нарезают вместе с кожицей и семенами. Подготовленные огурцы припускают. Репчатый лук шинкуют и пассеруют на сливочном масле. В конце пассерования добавляют томатную пасту. Маслины промывают. Лимоны очищают от кожицы и нарезают кружочками.

В кипящий бульон закладывают пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, подготовленную птицу и варят 5-10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины и кружочек лимона. Заправляют солянку сметаной.

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

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

Кусочки мяса птицы сохранили форму. Вкус в меру солёный, аромат продуктов входящих в состав.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ</b>		<b>112,5</b>		<b>11,25</b>
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	15	10,9	1,5	1,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133,2	133,2	13,32	13,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,1	0,9	0,11	0,09
МОРКОВЬ	1,1	0,9	0,11	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
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	7,2	6	0,72	0,6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	6,9	4,5	0,69	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	4,00	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,60			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	12,80			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	99,60				

### Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.  
Суп можно отпустить с прокипяченной сметаной.

#### Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.  
Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.  
За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.  
Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.  
Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

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

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

Запах: кореньев, овощей.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

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

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **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
<b>БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ</b>		<b>90</b>		<b>9</b>
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	11,7	8,7	1,17	0,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	101,3	101,3	10,13	10,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,9	0,7	0,09	0,07
МОРКОВЬ	0,88	0,7	0,088	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	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
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	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,60	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	12,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	108,00				

### Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

#### Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

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

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

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

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **77**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ</b>		<b>90</b>		<b>9</b>
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	9	6,8	0,9	0,68
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,5	76,5	7,65	7,65
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
МОРКОВЬ	0,88	0,7	0,088	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	106,15	69	10,62	6,9
с 01.03 по 31.07	115	69	11,5	6,9
с 01.08 по 31.08	86,25	69	8,63	6,9
с 01.09 по 31.10	92	69	9,2	6,9
с 01.11 по 31.12	98,57	69	9,86	6,9
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	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,10	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	12,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	99,40				

### Технология приготовления:

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

#### Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму.

Консистенция: картофель, коренья мягкие, но не разваренные.

Цвет: бульона - золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, овощей умеренно соленый.

Запах: картофеля и овощей.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Наименование изделия: **СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **103**

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	26,4	21	2,64	2,1
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	49,85	32,4	4,99	3,24
с 01.03 по 31.07	54	32,4	5,4	3,24
с 01.08 по 31.08	40,5	32,4	4,05	3,24
с 01.09 по 31.10	43,2	32,4	4,32	3,24
с 01.11 по 31.12	46,29	32,4	4,63	3,24
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,2	8,4	1,12	0,84
с 01.09 по 31.12	10,5	8,4	1,05	0,84
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	4,2	3,6	0,42	0,36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6	15 шт.	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	11,4	11,4
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	2,70	С, мг	8,40	Ca, мг	27,59
Жиры, г	3,18			Mg, мг	16,80
Углеводы, г	9,69			Fe, мг	0,78
Энергетическая ценность, ккал	84,65				

### Технология приготовления:

Капусту белокочанную или свекольную ботву нарезают соломкой, закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками, и варят. Морковь, нарезанную соломкой, и лук репчатый, нарезанный полукольцами, пассеруют. За 10-15 мин до окончания варки кладут горох или фасоль, пассерованные овощи, соль. В конце варки в суп при непрерывном помешивании вводят взбитые яйца.

### 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 технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, специй, умеренно соленый;
- консистенция капусты — хрустящая; картофеля, овощей, горошка или фасоли — мягкие, не переварены; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

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

Номер рецептуры: **112**

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	0,1	0,1	0,01	0,01
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	130	130	13	13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14	0,14
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	4,74	С, мг	0,72	Ca, мг	107,28
Жиры, г	4,41			Mg, мг	13,68
Углеводы, г	14,26			Fe, мг	1,08
Энергетическая ценность, ккал	131,40				

### **Технология приготовления:**

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны — 15-20 мин, лапшу — 10-12 мин, вермишель — 5-7 мин), воду сливают. Макароны закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

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

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

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

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет молочно-белый, сливочного масла — желтый;
- вкус, запах — молочно-мучнистый, сладковатый, умеренно соленый с привкусом сливочного масла;
- консистенция макаронных изделий — хорошо набухшие, мягкие, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

Наименование изделия: **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ**

Номер рецептуры: **87**

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
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН.	40	40	4	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	77,54	50,4	7,75	5,04
с 01.03 по 31.07	84	50,4	8,4	5,04
с 01.08 по 31.08	63	50,4	6,3	5,04
с 01.09 по 31.10	67,2	50,4	6,72	5,04
с 01.11 по 31.12	72	50,4	7,2	5,04
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,33	11,5	1,53	1,15
с 01.09 по 31.12	14,38	11,5	1,44	1,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,9	5,8	0,69	0,58
КРУПА РИСОВАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,6	1,3	0,16	0,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	8,61	В1, мг	0,07	Са, мг	24,63
Жиры, г	2,42	С, мг	5,27	Mg, мг	19,35
Углеводы, г	11,91	А, мг	0,26	Р, мг	42,10
Энергетическая ценность, ккал	104,11	Д, мкг	0,04	Fe, мг	0,72
		В2, мг	0,12	К, мг	334,40
				І, мкг	3,32
				F, мг	0,03
				Se, мкг	0,00

### ***Технология приготовления:***

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

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

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

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

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму

Консистенция: овощей - мягкая, овощи сохранили форму

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **298**

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 1 КАТЕГОРИИ	73,9	55,4	7,39	5,54
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,23 шт.	9,1	23 шт.	0,91
<b>СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №369</b>		<b>12,7</b>		<b>1,27</b>
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10,5	10,5	1,05	1,05
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	1,9	1,9	0,19	0,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	5,25	С, мг	0,00	Ca, мг	19,97
Жиры, г	5,58			Mg, мг	13,62
Углеводы, г	3,50			Fe, мг	1,82
Энергетическая ценность, ккал	85,20				

### Технология приготовления:

Отварное мясо дважды пропускают через мясорубку, в массу вводят желтки яиц, густой молочный соус, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену. Массу, слегка перемешивая снизу вверх, раскладывают в смазанную сливочным маслом емкость и варят на пару 25-30 мин.

Соус молочный густой №369

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

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске суфле гарнируют и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом или подливают соус.

Гарниры — макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясное суфле хорошо сохранило форму, поверхность ровная, без трещин, маслянистая. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет — однородный серый или светло-серый;
- вкус, запах — приятный мясной, слегка соленый с характерным привкусом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, сочная, слегка пористая, сохраняет форму.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **219**

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	10	10	1	1
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	117	117	11,7	11,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,5	15,5	1,55	1,55
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	8 шт.	0,32
САХАР ПЕСОК	8,7	8,7	0,87	0,87
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
<b>Выход: 130</b>				

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

Белки, г	5,90	С, мг	0,00	Са, мг	205,40
Жиры, г	6,90			Mg, мг	29,90
Углеводы, г	15,70			Fe, мг	1,04
Энергетическая ценность, ккал	118,40				

### ***Технология приготовления:***

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на лист толщиной 1,5 см, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

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

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию со сгущенным молоком.

Оптимальная температура подачи 65° С.

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

- Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с соусом, с маслом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
- вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;
- консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ**

Номер рецептуры: **303**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2016.- 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ</b>		<b>10</b>		<b>1</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,5	5,5	0,55	0,55
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	68	51	6,8	5,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	11	11	1,1	1,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16	16	1,6	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,1	16	1,91	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16	16	1,6	1,6
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	6,70	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	7,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	135,50				

### Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с добавлением воды и тушат 8-10 мин до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - белый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **288**

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
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ</b>		<b>10</b>		<b>1</b>
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,5	7,5	0,75	0,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	51,07	38,3	5,11	3,83
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,3	2,8	0,33	0,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	7,50	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	7,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,50			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	124,70				

### **Технология приготовления:**

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки. Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

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

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

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

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой,

пропитаны соусом, сбоку 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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 264

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **264**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
РЫБА ГОРБУША НЕРАЗДЕЛАННАЯ С ГОЛОВОЙ				
с 01.01 по 31.12	56,38	32,7	5,64	3,27
с 01.01 по 31.12	56,38	32,7	5,64	3,27
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,5	6,5	0,65	0,65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,5	6,5	0,65	0,65
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,4	11 шт.	0,44
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
СЫР РОССИЙСКИЙ	1,7	1,6	0,17	0,16
<b>СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) №326</b>		<b>16</b>		<b>1,6</b>
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,8	8,8	0,88	0,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8,8	8,8	0,88	0,88
САХАР ПЕСОК	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	8,18
Жиры, г	5,79
Углеводы, г	3,95
Энергетическая ценность, ккал	100,43

С, мг	0,16
-------	------

Ca, мг	31,47
Mg, мг	12,15
Fe, мг	0,55

### Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают на смазанный маслом противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 10-15 минут. Бульон сливают, заливают молочным соусом №326 (2011), 366, посыпают тертым сыром и запекают 10-15 мин.

Отпускают с соусом, с которым запекались фрикадельки.

Гарниры - пюре картофельное, пюре из тыквы, пюре из овощей, капуста тушеная.

В случае отсутствия необходимого соуса или гарнира в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." - рецептуры обоих справочников одинаковы.

Соус молочный (для подачи к блюду) №326

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

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохранивших форму, покрытых соусом, сбоку гарнир

Консистенция: плотная, сочная, однородная

Цвет: золотистый, на разрезе - светло-серый

Вкус: запеченной рыбы, соуса, гарнира

Запах: запеченной рыбы, соуса, продуктов, входящих в блюдо

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **114**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	1,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	10,70			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	48,50				

***Технология приготовления:***

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

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

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **114**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	2,40	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	21,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	97,00				

### *Технология приготовления:*

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **115**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

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

Белки, г	0,95	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,50			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	43,74				

### *Технология приготовления:*

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **115**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	1,90	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	17,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	79,20				

***Технология приготовления:***

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

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

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **115**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	2,38	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	21,25			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	99,00				

***Технология приготовления:***

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

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

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		<b>45</b>		<b>4,5</b>
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,8	46,8	4,68	4,68
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2	0,42	0,42
ЛИМОН	10,6	6,4	1,06	0,64
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	0,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	4,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	20,00				

### *Технология приготовления:*

В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.  
Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.  
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

#### *Чай-заварка*

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.  
На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Температура подачи: 65°C.  
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **378**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2	0,42	0,42
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	2,50	С, мг	0,60	Ca, мг	119,80
Жиры, г	1,90			Mg, мг	20,20
Углеводы, г	9,80			Fe, мг	1,40
Энергетическая ценность, ккал	66,30				

**Технология приготовления:**

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

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2	0,42	0,42
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	0,10	С, мг	0,00	Са, мг	5,00
Жиры, г	0,00			Mg, мг	4,00
Углеводы, г	6,40			Fe, мг	1,00
Энергетическая ценность, ккал	26,00				

### **Технология приготовления:**

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

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

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

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

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

Цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 571

Наименование изделия: **ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **571**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ	39	39	3,9	3,9
САХАР ПЕСОК	2,6	2,6	0,26	0,26
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	3 шт.	0,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,06	25 шт.	1,01
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,1	0,1	0,01	0,01
САХАРНАЯ ПУДРА	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 60</b>				

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

Белки, г	1,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	14,80			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	118,46				

### Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40°C воду, предварительно разведенные в воде, с температурой не выше 40°C, процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Готовое тесто делят на куски массой 60 г и раскатывают на лепешки толщиной 10 мм. На смазанный растительным маслом кондитерский лист укладывают лепешки и ставят для расстойки.

Сваренные вкрутую яйца рубят, соединяют со сметаной и перемешивают. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яично-сметанной смесью и выпекают при температуре 230-240°C в течение 8-10 мин.

Готовые шанежки посыпают сахарной пудрой.

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Поверхность изделий золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом яиц и сметаны. Мякиш пористый, хорошо пропечен.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕНЬИЙ**

Номер рецептуры: **271**

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
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	65,3	49	6,53	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,82	7 шт.	0,28
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	7,10	С, мг	0,00	Са, мг	10,80
Жиры, г	6,70			Mg, мг	19,20
Углеводы, г	4,80			Fe, мг	2,40
Энергетическая ценность, ккал	122,50				

### **Технология приготовления:**

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоскооальной формы, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и жарят до образования равномерной корочки 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

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

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренный шницель поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

Оптимальная температура подачи 65° С.

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

- Внешний вид — изделие овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом; сбоку расположен гарнир;
- цвет поверхности шницеля — коричневый, в разрезе — светлосерый;
- вкус, запах — характерный для жареного мяса, приятный с привкусом сливочного масла, умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, сочная, однородная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **66**

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
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	52,5	42	5,25	4,2
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	7,1	6	0,71	0,6
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	2,60	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	3,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	73,40				

### **Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре, прогретую муку, разведенную бульоном или водой.

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

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

Внешний вид: на поверхности блески жира бледно-жёлтого цвета, капуста нарезана шашками, морковь, лук - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, сохранили форму.

Цвет: желто-оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, капусты. Не допускается запах пареной капусты.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва Дели принт, 2011 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	113,6	100	11,36	10
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	1,42	С, мг	3,99	Са, мг	14,36
Жиры, г	0,40			Mg, мг	7,18
Углеводы, г	15,30			Fe, мг	2,00
Энергетическая ценность, ккал	70,50				

***Технология приготовления:***

Яблоки моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

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

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  
Оптимальная температура подачи 14° С.

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

Внешний вид: целые плоды.  
Консистенция: соответствует виду плодов.  
Цвет – соответствует виду плодов.  
Вкус: соответствует виду плодов.  
Запах: соответствует виду плодов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
<b>Выход: 40</b>				

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

Белки, г	3,90	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	57,30				

### *Технология приготовления:*

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Температура подачи 20 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента варки.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам