

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАНАН	285,7	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,00
Жиры, г	1,00
Углеводы, г	42,00
Энергетическая ценность, ккал	192,00

В1, мг	0,10
С, мг	20,00
А, мг	0,10
Е, мг	0,00

Са, мг	16,00
Mg, мг	84,00
Р, мг	56,00
Fe, мг	1,20

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 447

Наименование изделия: **БЛИНЧИКИ С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **447**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	26	26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65,4	65,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,1
САХАР ПЕСОК	7,8	7,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	19	19
ДЖЕМ	29,05	29,05
Выход: 70/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	18,90
Жиры, г	16,10	С, мг	4,60	Mg, мг	8,70
Углеводы, г	46,10	А, мг	0,10	P, мг	36,40
Энергетическая ценность, ккал	340,00	Е, мг	0,50	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Наименование изделия: **БОРЩ С СМЕТАНОЙ НА М/Б**

Номер рецептуры: **76**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	33,39	25,04
с 01.09 по 31.12	31,3	25,04
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	27	21,6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	11,25	8,44
с 01.09 по 31.12	10,55	8,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,22
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,4	5,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	16,29	10,59
с 01.03 по 31.07	17,65	10,59
с 01.08 по 31.08	13,24	10,59
с 01.09 по 31.10	14,12	10,59
с 01.11 по 31.12	15,13	10,59
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,60	В1, мг	0,00	Са, мг	35,30
Жиры, г	2,90	С, мг	7,20	Mg, мг	18,20
Углеводы, г	8,20	А, мг	0,20	Р, мг	34,80
Энергетическая ценность, ккал	66,90	Е, мг	1,00	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

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

Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Наименование изделия: **БОРЩ СО СМЕТАНОЙ НА К/Б**

Номер рецептуры: **76**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	38,31	28,73
с 01.09 по 31.12	35,91	28,73
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18	14,4
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	22,15	14,4
с 01.03 по 31.07	24	14,4
с 01.08 по 31.08	18	14,4
с 01.09 по 31.10	19,2	14,4
с 01.11 по 31.12	20,57	14,4
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12	9
с 01.09 по 31.12	11,25	9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,22
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,4	5,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,80	В1, мг	0,00	Са, мг	37,30
Жиры, г	6,90	С, мг	6,50	Mg, мг	19,10
Углеводы, г	7,80	А, мг	0,20	Р, мг	39,40
Энергетическая ценность, ккал	101,40	Е, мг	2,30	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

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

Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **467**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,47	38,47
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	11,1	11,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ДРОЖЖИ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,1	17,1
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,80	В1, мг	0,10	Ca, мг	11,40
Жиры, г	9,50	С, мг	0,00	Mg, мг	7,40
Углеводы, г	38,90	А, мг	0,00	P, мг	39,90
Энергетическая ценность, ккал	260,10	Е, мг	2,20	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ДЖЕМ	15	15
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	13,1	13,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6
Выход: 35/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,10
Жиры, г	5,40
Углеводы, г	17,60
Энергетическая ценность, ккал	121,80

В1, мг	0,00
С, мг	6,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,10

Са, мг	6,50
Mg, мг	3,80
Р, мг	12,00
Fe, мг	0,20

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а потом джемом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	17	17
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	23	23
Выход: 35/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,80	В1, мг	0,00	Ca, мг	6,40
Жиры, г	14,70	С, мг	0,00	Mg, мг	3,00
Углеводы, г	11,90	А, мг	0,10	P, мг	18,20
Энергетическая ценность, ккал	187,50	Е, мг	0,40	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
СЫР РОССИЙСКИЙ	6,6	6
Выход: 35/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,90
Жиры, г	6,50
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	111,60

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,10

Са, мг	57,20
Mg, мг	4,70
Р, мг	44,00
Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	112,9	112,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,2	20,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,635
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	22	22
Выход: 200/30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	22,60
Жиры, г	28,50
Углеводы, г	17,20
Энергетическая ценность, ккал	418,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,20
А, мг	0,20
Е, мг	0,60

Са, мг	166,20
Mg, мг	24,30
Р, мг	227,70
Fe, мг	0,70

Технология приготовления:

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4—5 мин. Отпускают с маслом или сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,70
Углеводы, г	15,50
Энергетическая ценность, ккал	70,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00

Са, мг	3,20
Mg, мг	2,00
Р, мг	7,20
Fe, мг	0,30

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ**

Номер рецептуры: **51**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	19,2	12,48
с 01.03 по 31.07	20,8	12,48
с 01.08 по 31.08	15,6	12,48
с 01.09 по 31.10	16,64	12,48
с 01.11 по 31.12	17,83	12,48
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	13,33	10
с 01.09 по 31.12	12,5	10
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10	10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,70	В1, мг	0,00	Са, мг	12,00
Жиры, г	3,10	С, мг	2,10	Мg, мг	9,40
Углеводы, г	4,10	А, мг	0,20	Р, мг	20,30
Энергетическая ценность, ккал	48,10	Е, мг	1,30	Fe, мг	0,50

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **ГРЕЧКА 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.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	60	60
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,40	В1, мг	0,20	Ca, мг	19,10
Жиры, г	4,70	С, мг	0,00	Mg, мг	109,10
Углеводы, г	33,30	А, мг	0,00	P, мг	162,40
Энергетическая ценность, ккал	204,70	Е, мг	4,10	Fe, мг	3,80

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЙОГУРТ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЙОГУРТ 3,2% ЖИРНОСТИ СЛАДКИЙ	200	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,00
Жиры, г	6,40
Углеводы, г	17,00
Энергетическая ценность, ккал	174,00

В1, мг	0,10
С, мг	1,20
А, мг	0,10
Е, мг	0,00

Са, мг	238,00
Mg, мг	28,00
Р, мг	192,00
Fe, мг	0,20

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЙОГУРТ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЙОГУРТ 3,2% ЖИРНОСТИ СЛАДКИЙ	250	250
Выход: 250		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,50	В1, мг	0,10	Ca, мг	297,50
Жиры, г	8,00	С, мг	1,50	Mg, мг	35,00
Углеводы, г	21,30	А, мг	0,10	P, мг	240,00
Энергетическая ценность, ккал	217,50	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **272**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2	2
САХАР ПЕСОК	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,60
Жиры, г	3,70
Углеводы, г	10,10
Энергетическая ценность, ккал	89,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00

Са, мг	117,80
Mg, мг	20,70
P, мг	91,00
Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании выливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КАРАМЕЛЬ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРАМЕЛЬ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ	20	20
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	18,50
Энергетическая ценность, ккал	74,20

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00

Са, мг	2,00
Mg, мг	1,40
Р, мг	1,20
Fe, мг	0,40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

Наименование изделия: **КАША "ДРУЖБА"**

Номер рецептуры: **190**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	8,1	8,02
ПШЕНО	8,1	8,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,8	51,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,9	4,9
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,30
Жиры, г	7,30
Углеводы, г	16,60
Энергетическая ценность, ккал	150,60

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,30

Са, мг	108,70
Mg, мг	21,40
Р, мг	100,70
Fe, мг	0,40

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	34,1	33,76
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75,7	75,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	75	75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,9	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,30
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	22,90
Энергетическая ценность, ккал	161,50

В1, мг	0,10
С, мг	0,40
А, мг	0,00
Е, мг	2,20

Ca, мг	89,50
Mg, мг	70,10
P, мг	145,60
Fe, мг	2,30

Технология приготовления:

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУКУРУЗА	11,15	11,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,1	58,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,90
Жиры, г	7,60
Углеводы, г	12,20
Энергетическая ценность, ккал	133,90

В1, мг	0,00
С, мг	0,80
А, мг	0,00
Е, мг	0,10

Са, мг	110,50
Mg, мг	22,30
Р, мг	103,50
Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.
Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 416

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ**

Номер рецептуры: **416**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА МАННАЯ	34,4	34,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	40,4	40,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,4	105,4
СУХАЯ СМЕСЬ "НУТРИНОР"	5,1	5,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,1	4,1
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,60
Жиры, г	4,90
Углеводы, г	26,10
Энергетическая ценность, ккал	165,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,20
А, мг	0,00
Е, мг	1,00

Са, мг	52,60
Mg, мг	11,20
Р, мг	56,20
Fe, мг	0,30

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	40,2	39,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	98,7	98,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	92,9	92,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,8	5,8
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,10	В1, мг	0,20	Ca, мг	112,30
Жиры, г	8,70	С, мг	0,50	Mg, мг	41,20
Углеводы, г	32,30	А, мг	0,00	P, мг	151,90
Энергетическая ценность, ккал	235,10	Е, мг	1,10	Fe, мг	1,20

Технология приготовления:

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

Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30,4	30,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70	70
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,4	3,4
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,20
Жиры, г	6,20
Углеводы, г	25,20
Энергетическая ценность, ккал	181,90

В1, мг	0,10
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,10

Са, мг	118,30
Mg, мг	28,30
Р, мг	143,70
Fe, мг	1,30

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. При отпуске посыпают сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 411

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **411**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	45	39,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172
САХАР ПЕСОК	24	24
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	27,10
Энергетическая ценность, ккал	110,90

В1, мг	0,00
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,20

Са, мг	13,10
Mg, мг	4,40
Р, мг	4,00
Fe, мг	0,80

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Наименование изделия: **КОМПОТ**

Номер рецептуры: **401**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	45	45
САХАР ПЕСОК	12,9	12,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,7	182,7
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,70
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,60
Углеводы, г	12,50	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	50,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Наименование изделия: **КОМПОТ**

Номер рецептуры: **401**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	55,6	55,6
САХАР ПЕСОК	17,8	17,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	225,6	225,6
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	9,60
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	2,10
Углеводы, г	17,30	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	68,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 140

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ**

Номер рецептуры: **140**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	13,1	13,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	18,4	18,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
ГОВЯДИНА Б/К	51,1	45,99
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,70
Жиры, г	9,80
Углеводы, г	11,60
Энергетическая ценность, ккал	176,20

В1, мг	0,00
С, мг	0,10
А, мг	0,00
Е, мг	0,30

Са, мг	27,90
Mg, мг	18,10
Р, мг	112,90
Fe, мг	1,60

Технология приготовления:

Морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с маслом в молоке, или в молоке с добавлением воды. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешивают и доводят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют соль, яйца, протертый творог, перемешивают, формуют котлеты (по 2-3 шт. на порцию), панируют в сухарях или муке, укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: **КУРИНОЕ МЯСО С ПОДЛИВОЙ**

Номер рецептуры: **310**

Наименование сборника рецептов: **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.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,6	14,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	30,77	30,77
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	15,51	11,63
с 01.09 по 31.12	14,54	11,63
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	9,90
Жиры, г	6,50	С, мг	0,60	Mg, мг	5,90
Углеводы, г	4,30	А, мг	0,20	P, мг	14,40
Энергетическая ценность, ккал	84,00	Е, мг	2,20	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:

Мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят добавляют молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Гарниры - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: КУРИНОЕ ФИЛЕ С ПОДЛИВОЙ
Номер рецептуры: 1
Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	35,69	35,69
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	24,43	15,88
с 01.03 по 31.07	26,47	15,88
с 01.08 по 31.08	19,85	15,88
с 01.09 по 31.10	21,17	15,88
с 01.11 по 31.12	22,69	15,88
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	6,11	4,58
с 01.09 по 31.12	5,73	4,58
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,1	3,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,00	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	7,10	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	3,30	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	96,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	55,2	55,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	7	7
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,90
Жиры, г	6,30
Углеводы, г	37,80
Энергетическая ценность, ккал	231,80

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,10
Е, мг	1,40

Са, мг	10,20
Mg, мг	7,90
Р, мг	44,20
Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

Отваренные в подсоленной кипящей воде макаронные изделия заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 452

Наименование изделия: **ОЛАДЬИ С СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **452**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,5	24,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,1	23,1
ДРОЖЖИ	0,7	0,7
САХАР ПЕСОК	6,1	6,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,2	5,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	16,4	16,4
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	19,80
Жиры, г	13,50	С, мг	0,00	Mg, мг	5,30
Углеводы, г	23,10	А, мг	0,00	P, мг	32,70
Энергетическая ценность, ккал	226,90	Е, мг	2,30	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:

В тесто для оладий (рец. №448) добавляют протертый творог и выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях (по 2-3 шт. на порцию). Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Отпускают с прокипяченным маслом, джемом, повидлом или вареньем.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50
Жиры, г	2,00
Углеводы, г	14,90
Энергетическая ценность, ккал	83,40

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00

Са, мг	5,80
Mg, мг	4,00
Р, мг	18,00
Fe, мг	0,40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **451**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	76,8	76,8
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	9,71	9,71
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2
ДРОЖЖИ	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31	31
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	27,89	18,13
с 01.03 по 31.07	30,22	18,13
с 01.08 по 31.08	22,66	18,13
с 01.09 по 31.10	24,17	18,13
с 01.11 по 31.12	25,9	18,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,7	5,63
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,70	В1, мг	0,10	Ca, мг	25,30
Жиры, г	14,40	С, мг	1,60	Mg, мг	18,30
Углеводы, г	57,80	А, мг	0,00	Р, мг	91,30
Энергетическая ценность, ккал	396,60	Е, мг	4,10	Fe, мг	1,20

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.

Приложение. В случае использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Наименование изделия: **ПЛОВ С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **311**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	37,5	27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,5	5,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	16,88	12,66
с 01.09 по 31.12	15,83	12,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,1	6,1
КРУПА РИСОВАЯ	43,1	42,67
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	17,40
Жиры, г	9,70	С, мг	1,90	Mg, мг	32,00
Углеводы, г	33,60	А, мг	0,20	P, мг	113,70
Энергетическая ценность, ккал	254,40	Е, мг	0,60	Fe, мг	1,10

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Наименование изделия: **ПЛОВ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **265**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	65	58,5
КРУПА РИСОВАЯ	34	33,66
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	5,88
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,10
Жиры, г	12,90
Углеводы, г	25,20
Энергетическая ценность, ккал	268,60

В1, мг	0,00
С, мг	0,40
А, мг	0,20
Е, мг	2,00

Са, мг	12,50
Mg, мг	28,70
Р, мг	140,60
Fe, мг	1,80

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают 10-15 мин, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (80 г на порцию), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности 20-25 мин. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Плов можно готовить без томатной пасты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 301

Наименование изделия: ПТИЦА ТУШЕНАЯ

Номер рецептуры: 301

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,9	21,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	46,7	33,62
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,20
Жиры, г	7,00
Углеводы, г	1,70
Энергетическая ценность, ккал	94,70

В1, мг	0,00
С, мг	0,20
А, мг	0,00
Е, мг	0,10

Са, мг	10,50
Mg, мг	6,40
Р, мг	54,30
Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные куски, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Отпускают с соусом, в котором тушилась птица. Гарниры - рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	158,86	103,26
с 01.03 по 31.07	172,1	103,26
с 01.08 по 31.08	129,08	103,26
с 01.09 по 31.10	137,68	103,26
с 01.11 по 31.12	147,51	103,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	19,5	19,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,60	В1, мг	0,10	Ca, мг	30,80
Жиры, г	5,90	С, мг	8,40	Mg, мг	23,60
Углеводы, г	17,20	А, мг	0,00	P, мг	69,10
Энергетическая ценность, ккал	132,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ПЕРЛОВОЙ НА К/Б**

Номер рецептуры: **73**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	83,08	54
с 01.03 по 31.07	90	54
с 01.08 по 31.08	67,5	54
с 01.09 по 31.10	72	54
с 01.11 по 31.12	77,14	54
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,6	3,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,22
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	8,8	8,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,67	6,5
с 01.09 по 31.12	8,13	6,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,70	В1, мг	0,10	Ca, мг	21,50
Жиры, г	3,90	С, мг	4,90	Mg, мг	18,30
Углеводы, г	11,90	А, мг	0,20	P, мг	48,20
Энергетическая ценность, ккал	90,70	Е, мг	1,80	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК**

Номер рецептуры: **73**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	119	77,35
с 01.03 по 31.07	128,92	77,35
с 01.08 по 31.08	96,69	77,35
с 01.09 по 31.10	103,13	77,35
с 01.11 по 31.12	110,5	77,35
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5,6	5,54
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	13,88	10,41
с 01.09 по 31.12	13,01	10,41
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,7	5,63
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	18,9	18,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	211,1	211,1
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,40	В1, мг	0,10	Ca, мг	27,60
Жиры, г	5,30	С, мг	7,00	Mg, мг	26,50
Углеводы, г	17,30	А, мг	0,20	Р, мг	68,80
Энергетическая ценность, ккал	126,60	Е, мг	2,50	Fe, мг	1,10

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 242

Наименование изделия: **РЫБА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **242**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	41,4	39,84
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,3	16,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	11,00
Жиры, г	8,00	С, мг	0,20	Mg, мг	11,10
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,00	P, мг	75,80
Энергетическая ценность, ккал	96,40	Е, мг	3,80	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают водой на 3-5 см выше поверхности филе, добавляют лук репчатый, морковь, когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным. Гарниры - картофель в молоке, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЗЕЛ. ГОРОШ.

Номер рецептуры: 41

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	64	48
с 01.09 по 31.12	60	48
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	12,9	8,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90
Жиры, г	2,90
Углеводы, г	3,70
Энергетическая ценность, ккал	45,80

В1, мг	0,00
С, мг	1,30
А, мг	1,00
Е, мг	1,70

Са, мг	25,20
Mg, мг	18,10
Р, мг	29,00
Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар или мед и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ МОРКОВНЫЙ С ЗЕЛ. ГОРОШ.

Номер рецептуры: 41

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	64	48
с 01.09 по 31.12	60	48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,5	6,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	4,6	2,99
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,70
Жиры, г	6,30
Углеводы, г	3,40
Энергетическая ценность, ккал	74,10

В1, мг	0,00
С, мг	1,10
А, мг	1,00
Е, мг	3,00

Са, мг	24,00
Mg, мг	17,00
Р, мг	25,90
Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар или мед и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **19**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59	47,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90	В1, мг	0,00	Ca, мг	26,70
Жиры, г	5,80	С, мг	21,80	Mg, мг	8,60
Углеводы, г	2,70	А, мг	0,00	P, мг	18,90
Энергетическая ценность, ккал	68,10	Е, мг	2,50	Fe, мг	0,60

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	25,3	25,04
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	18,8	18,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	5,96
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,50
Жиры, г	2,20
Углеводы, г	2,00
Энергетическая ценность, ккал	29,80

В1, мг	0,00
С, мг	3,50
А, мг	0,00
Е, мг	1,00

Са, мг	8,70
Mg, мг	7,50
Р, мг	16,10
Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой, припускают. Яблоки очищают, нарезают соломкой и припускают. Очищенные огурцы и подготовленные помидоры нарезают мелкими ломтиками и соединяют с морковью и яблоками, добавляют промытый и нарезанный салат. Продукты перемешивают. Салат перед отпуском заправляют растительным маслом и солью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	32,4	32,07
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	26,4	26,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,70	В1, мг	0,00	Ca, мг	11,20
Жиры, г	2,70	С, мг	4,40	Mg, мг	9,80
Углеводы, г	2,40	А, мг	0,10	P, мг	20,70
Энергетическая ценность, ккал	37,10	Е, мг	1,20	Fe, мг	0,70

Технология приготовления:

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. Выход порции определяется возрастной группой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **23**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	25,3	25,04
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	18,8	18,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	5,96
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,3	6,3
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,50	В1, мг	0,00	Ca, мг	9,60
Жиры, г	6,40	С, мг	8,80	Mg, мг	8,40
Углеводы, г	2,00	А, мг	0,00	P, мг	17,90
Энергетическая ценность, ккал	67,60	Е, мг	2,70	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый — кольцами. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, а также без растительного масла, соответственно уменьшив выход.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

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

Номер рецептуры: **33**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	62	46,5
с 01.09 по 31.12	58,13	46,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,9	4,9
ЧЕСНОК	0,1	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,70
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	4,00
Энергетическая ценность, ккал	61,80

В1, мг	0,00
С, мг	1,90
А, мг	0,00
Е, мг	2,20

Са, мг	17,30
Mg, мг	9,30
Р, мг	18,60
Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,50	В1, мг	0,01	Ca, мг	7,00
Жиры, г	0,10	С, мг	2,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	9,90	А, мг	0,00	P, мг	7,00
Энергетическая ценность, ккал	43,00	Е, мг	0,10	Fe, мг	1,40

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,50
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	9,90
Энергетическая ценность, ккал	43,00

В1, мг	0,01
С, мг	2,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,10

Са, мг	7,00
Mg, мг	4,00
Р, мг	7,00
Fe, мг	1,40

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 403

Наименование изделия: **СУП ГОРОХОВЫЙ НА К/Б**

Номер рецептуры: **403**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	51,43	33,43
с 01.03 по 31.07	55,72	33,43
с 01.08 по 31.08	41,79	33,43
с 01.09 по 31.10	44,57	33,43
с 01.11 по 31.12	47,76	33,43
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	14,4	14,33
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,22
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9	6,75
с 01.09 по 31.12	8,44	6,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,6	129,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,10	В1, мг	0,10	Ca, мг	26,70
Жиры, г	4,30	С, мг	3,10	Mg, мг	22,70
Углеводы, г	13,00	А, мг	0,20	P, мг	54,90
Энергетическая ценность, ккал	107,90	Е, мг	1,40	Fe, мг	1,40

Технология приготовления:

При приготовлении слизистых супов вместо обычной крупы используют муку для детского и диетического питания - рисовую, овсяную, гречневую, злаковую. Муку смешивают с сухой смесью «Нутринор», постепенно, небольшой струей засыпают в кипящую воду при постоянном помешивании, солят, варят до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Наименование изделия: **СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ НА М/Б**

Номер рецептуры: **104**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ФАСОЛЬ	34,6	34,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,6	13,94
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,6	3,42
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171,4	171,4
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	22,57	14,67
с 01.03 по 31.07	24,45	14,67
с 01.08 по 31.08	18,34	14,67
с 01.09 по 31.10	19,56	14,67
с 01.11 по 31.12	20,96	14,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,70
Жиры, г	3,60
Углеводы, г	19,50
Энергетическая ценность, ккал	143,50

В1, мг	0,20
С, мг	6,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,20

Са, мг	68,20
Mg, мг	41,10
Р, мг	168,30
Fe, мг	2,10

Технология приготовления:

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду на 5-8 ч, затем варят в той же воде без соли в закрытой посуде до размягчения. Отвар сливают. Фасоль протирают, разводят отваром, добавляют мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, заправляют лимонной кислотой, мелко нарезанной зеленью, солью и доводят до кипения. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА М/Б

Номер рецептуры: **92**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	116,34	75,62
с 01.03 по 31.07	126,03	75,62
с 01.08 по 31.08	94,53	75,62
с 01.09 по 31.10	100,83	75,62
с 01.11 по 31.12	108,03	75,62
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9	6,75
с 01.09 по 31.12	8,44	6,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126	126
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,70
Жиры, г	1,80
Углеводы, г	13,00
Энергетическая ценность, ккал	74,80

В1, мг	0,10
С, мг	6,40
А, мг	0,20
Е, мг	0,10

Са, мг	17,20
Mg, мг	20,10
Р, мг	46,80
Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ ГРЕЧНЕВЫЙ**

Номер рецептуры: **92**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	9	8,91
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,40
Жиры, г	7,40
Углеводы, г	13,40
Энергетическая ценность, ккал	141,80

В1, мг	0,10
С, мг	0,80
А, мг	0,00
Е, мг	0,70

Са, мг	160,60
Mg, мг	33,50
Р, мг	133,10
Fe, мг	0,70

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой тонкой струйкой высыплют подготовленную манную крупу, помешивают и варят 5-10 минут до готовности. Перед окончанием варки в суп добавляют соль и сахар, сливочное масло.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Наименование изделия: СУП МОЛОЧНЫЙ ГРЕЧНЕВЫЙ

Номер рецептуры: 92

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,5% ЖИРНОСТИ	219,8	219,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75
САХАР ПЕСОК	6,1	6,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	22	22
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	17,9	17,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
Выход: 250		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,40
Жиры, г	25,80
Углеводы, г	25,90
Энергетическая ценность, ккал	364,20

В1, мг	0,10
С, мг	0,50
А, мг	0,20
Е, мг	1,70

Са, мг	236,70
Mg, мг	57,30
Р, мг	209,60
Fe, мг	1,30

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой тонкой струйкой высыплют подготовленную манную крупу, помешивают и варят 5-10 минут до готовности. Перед окончанием варки в суп добавляют соль и сахар, сливочное масло.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ**

Номер рецептуры: **90**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60
КРУПА РИСОВАЯ	8	7,92
САХАР ПЕСОК	1,62	1,62
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,00
Жиры, г	14,40
Углеводы, г	14,30
Энергетическая ценность, ккал	206,30

В1, мг	0,10
С, мг	0,80
А, мг	0,10
Е, мг	0,30

Са, мг	157,70
Mg, мг	20,90
Р, мг	120,70
Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают и варят в подсоленной воде до полного разваривания. Затем рис протирают вместе с отваром, добавляют в него горячее кипяченое молоко, соль, сахар, масло сливочное и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ**

Номер рецептуры: **90**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	187,5	187,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75
КРУПА РИСОВАЯ	12,1	11,98
САХАР ПЕСОК	4,1	4,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	14,6	14,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 250		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,10
Жиры, г	17,50
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	269,60

В1, мг	0,10
С, мг	1,00
А, мг	0,20
Е, мг	0,40

Са, мг	197,30
Mg, мг	27,10
Р, мг	153,50
Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают и варят в подсоленной воде до полного разваривания. Затем рис протирают вместе с отваром, добавляют в него горячее кипяченое молоко, соль, сахар, масло сливочное и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93

Наименование изделия: СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ

Номер рецептуры: 93

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	130	130
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84	84
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,50
Жиры, г	12,40
Углеводы, г	18,60
Энергетическая ценность, ккал	207,00

В1, мг	0,10
С, мг	0,70
А, мг	0,10
Е, мг	0,50

Са, мг	139,70
Mg, мг	17,60
Р, мг	107,60
Fe, мг	0,40

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ**

Номер рецептуры: **112**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	187,5	187,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	18,8	18,8
САХАР ПЕСОК	6,4	6,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 250		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,60
Жиры, г	20,80
Углеводы, г	16,60
Энергетическая ценность, ккал	278,40

В1, мг	0,10
С, мг	1,00
А, мг	0,20
Е, мг	0,50

Са, мг	199,70
Mg, мг	22,50
Р, мг	140,30
Fe, мг	0,30

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

Наименование изделия: **СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ НА К/Б**

Номер рецептуры: **105**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10,42	10,42
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	57,14	37,14
с 01.03 по 31.07	61,9	37,14
с 01.08 по 31.08	46,43	37,14
с 01.09 по 31.10	49,52	37,14
с 01.11 по 31.12	53,06	37,14
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170,4	170,4
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,10
Жиры, г	4,20
Углеводы, г	14,70
Энергетическая ценность, ккал	106,10

В1, мг	0,00
С, мг	3,90
А, мг	0,20
Е, мг	0,30

Са, мг	18,70
Mg, мг	15,40
Р, мг	37,70
Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томатную пасту и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ**

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.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	69	69
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,9	4,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7	7
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7,56	7,56
Выход: 60/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,90
Жиры, г	14,60
Углеводы, г	5,60
Энергетическая ценность, ккал	207,50

В1, мг	0,00
С, мг	0,10
А, мг	0,00
Е, мг	2,90

Са, мг	103,30
Mg, мг	14,10
Р, мг	131,70
Fe, мг	0,20

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 287

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С ПОДЛИВОЙ**

Номер рецептуры: **287**

Наименование сборника рецептов: **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.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	49,3	44,37
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7	7
КРУПА РИСОВАЯ	5,9	5,84
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,3	12,85
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,7	2,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	8,90
Жиры, г	11,50	С, мг	0,50	Mg, мг	12,50
Углеводы, г	7,10	А, мг	0,00	P, мг	84,30
Энергетическая ценность, ккал	166,30	Е, мг	0,40	Fe, мг	1,20

Технология приготовления:

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3—4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,10
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	20,10
Энергетическая ценность, ккал	94,70

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,80

Са, мг	9,20
Mg, мг	13,20
Р, мг	33,60
Fe, мг	0,80

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45
Выход: 45		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,40
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	22,60
Энергетическая ценность, ккал	106,60

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,90

Са, мг	10,40
Mg, мг	14,90
Р, мг	37,80
Fe, мг	0,90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,80
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	25,10
Энергетическая ценность, ккал	118,40

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,00

Са, мг	11,50
Mg, мг	16,50
Р, мг	42,00
Fe, мг	1,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 391

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **391**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135
САХАР ПЕСОК	15	15
ЛИМОН	8	4,8
Выход: 185/15/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	15,10
Энергетическая ценность, ккал	62,10

В1, мг	0,00
С, мг	0,80
А, мг	0,00
Е, мг	0,00

Са, мг	14,20
Mg, мг	6,30
Р, мг	8,40
Fe, мг	0,70

Технология приготовления:

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец.№10 сб.шк.2004г.). 2014 год. Уфа**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,5	29,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,6	77,6
САХАР ПЕСОК	4,95	4,95
Выход: 100/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,10
Энергетическая ценность, ккал	20,70

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00

Са, мг	7,20
Mg, мг	3,30
Р, мг	4,40
Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения..

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец.№10 сб.шк.2004г.). 2014 год. Уфа**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135
САХАР ПЕСОК	9,8	9,8
Выход: 180/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	9,90
Энергетическая ценность, ккал	40,30

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00

Са, мг	12,40
Mg, мг	5,80
Р, мг	7,40
Fe, мг	0,70

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения..

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **433**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135
САХАР ПЕСОК	10	10
Выход: 185/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	10,10
Энергетическая ценность, ккал	41,10

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00

Са, мг	12,40
Mg, мг	5,80
Р, мг	7,40
Fe, мг	0,70

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Наименование изделия: **ЩИ СО СМЕТАНОЙ НА К/Б**

Номер рецептуры: **95**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	58	46,4
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,91	6,68
с 01.09 по 31.12	8,35	6,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,14
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	16,91	10,99
с 01.03 по 31.07	18,32	10,99
с 01.08 по 31.08	13,74	10,99
с 01.09 по 31.10	14,65	10,99
с 01.11 по 31.12	15,7	10,99
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	43,70
Жиры, г	7,50	С, мг	9,80	Mg, мг	14,80
Углеводы, г	6,10	А, мг	0,30	Р, мг	33,50
Энергетическая ценность, ккал	100,40	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,80

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Наименование изделия: **ЩИ СО СМЕТАНОЙ НА М/Б**

Номер рецептуры: **95**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43	34,4
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	30,86	20,06
с 01.03 по 31.07	33,43	20,06
с 01.08 по 31.08	25,08	20,06
с 01.09 по 31.10	26,75	20,06
с 01.11 по 31.12	28,66	20,06
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	11,25	8,44
с 01.09 по 31.12	10,55	8,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,14
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,8	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,60
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	6,60
Энергетическая ценность, ккал	61,00

В1, мг	0,00
С, мг	8,60
А, мг	0,20
Е, мг	0,10

Са, мг	36,40
Мg, мг	15,60
Р, мг	33,90
Fe, мг	0,70

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 423

Наименование изделия: **ЯБЛОКИ**

Номер рецептуры: **423**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	120	106,2
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	10,10
Энергетическая ценность, ккал	48,40

В1, мг	0,00
С, мг	4,20
А, мг	0,00
Е, мг	0,70

Са, мг	15,30
Mg, мг	7,70
Р, мг	10,50
Fe, мг	2,10

Технология приготовления:

Из яблок, не очищая от кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220° С 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **213**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,99 шт.	39,85
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,90
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	0,30
Энергетическая ценность, ккал	60,70

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,10
Е, мг	0,80

Са, мг	19,70
Mg, мг	4,30
Р, мг	68,90
Fe, мг	0,90

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.