

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 269Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**Номер рецептуры: **269**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТУШКА С/МОРОЖ. Б/Г	65,21	47,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,2	11,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.11 шт.	4,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,7	2,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10,6	10,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,9	1,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,9	1,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,4	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	5,3	С, мг	0,2	Mg, мг	0
Углеводы, г	6,0	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	108,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

Соус молочный густой (для фарширования)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении.

Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 378Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС ПОЛЬСКИЙ**Номер рецептуры: **378**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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	14	14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.12 шт.	4,73
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,4	0,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,88	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	12,28	С, мг	0,8	Мg, мг	0
Углеводы, г	0,2	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	114,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают в соответствии с требованиями СанПин, варят 8-10 минут. Зелень перебирают, промывают в холодной проточной воде, шинкуют. Пшеничную муку просеивают, высыплют в растопленное сливочное масло и пассерованную при непрерывном помешивании. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 град. вливают четвертую часть воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость и кипятят 10-15 минут. Соус процеживают и снова доводят до кипения. В подготовленный белый соус добавляют масло сливочное, мелко нарезанные крутые яйца, соль, кислоту лимонную и зелень.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189Наименование кулинарного изделия (блюда): **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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	38,8	38,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,3	64,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,1	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	7,2	С, мг	0,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	34,9	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	232,3	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 209Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**Номер рецептуры: **209**Наименование сборника рецептур: **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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	54,2	54,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,1	5,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,2	3,2
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,8	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	4,8	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	37,1	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	214,7	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 51Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**Номер рецептуры: **51**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	16,15	10,5
с 01.03 по 31.07	17,5	10,5
с 01.08 по 31.08	13,13	10,5
с 01.09 по 31.10	14	10,5
с 01.11 по 31.12	15	10,5
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	6,67	5
с 01.09 по 31.12	6,25	5
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9,38	7,5
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	10,71	7,5
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	9,42	7,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,7	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	5,05	С, мг	7,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	3,3	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	61,5	Е, мг	0	Fe, мг	0

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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

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

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 95Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПТИЦЕЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**Номер рецептуры: **95**Наименование сборника рецептур: **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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	61,54	40
с 01.03 по 31.07	66,67	40
с 01.08 по 31.08	50	40
с 01.09 по 31.10	53,33	40
с 01.11 по 31.12	57,14	40
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	9,86	6,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	12,2	10,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,3	1,3
Выход: 200/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,7	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	4,9	С, мг	7,7	Mg, мг	0
Углеводы, г	9,3	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	101,0	Е, мг	0	Fe, мг	0

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 пассированные овощи, горошек зеленый, соль.

Птицу 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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 213Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**Номер рецептуры: **213**Наименование сборника рецептур: **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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.5 шт.	19,69
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,4	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	2,2	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	0,1	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	30,5	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Инструкция на упаковке производителя**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	21,5	21,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	3,51
Энергетическая ценность, ккал	153,9

В1, мг	0
С, мг	13,5
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

В соответствии с информацией, указанной на упаковке производителя.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 272Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **272**Наименование сборника рецептов: **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	1,8	1,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	103,2	103,2
САХАР ПЕСОК	8,4	8,4
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,7
Жиры, г	2,2
Углеводы, г	12,6
Энергетическая ценность, ккал	81,8

В1, мг	0
С, мг	0,5
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

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.

повар _____ /Чайсова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 256Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**Номер рецептуры: **256**Наименование сборника рецептур: **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
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	89,16	74
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,9	3,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,7	36,7
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 50/50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,9	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	7,5	С, мг	10,2	Mg, мг	0
Углеводы, г	0,4	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	136,7	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения.

Соус сметанный № 371

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 125Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**Номер рецептуры: **125**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	141,23	91,8
с 01.03 по 31.07	153	91,8
с 01.08 по 31.08	114,75	91,8
с 01.09 по 31.10	122,4	91,8
с 01.11 по 31.12	131,14	91,8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	33,33	25
с 01.09 по 31.12	31,25	25
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,8	15,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,5	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	4,8	С, мг	8,0	Mg, мг	0
Углеводы, г	17,0	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	121,5	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 294Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**Номер рецептуры: **294**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	57,23	47,5
КРУПА РИСОВАЯ	8,5	8,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,48	17,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,6	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	5,5	С, мг	7,0	Mg, мг	0
Углеводы, г	7,5	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	129,0	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 401Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА**Номер рецептуры: **401**Наименование сборника рецептур: **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
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	24	24
САХАР ПЕСОК	21,6	21,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	209,7	209,7
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,2	С, мг	0,3	Mg, мг	0
Углеводы, г	33,6	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	139,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Крупные груши и яблоки нарезают на кусочки 3-4 см. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	51,02	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,4
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	1,3
Энергетическая ценность, ккал	7

В1, мг	0
С, мг	5
А, мг	0
Е, мг	0,1

Са, мг	11,5
Мg, мг	7
Р, мг	21
Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК АБРИКОСОВЫЙ**Номер рецептуры: **442**Наименование сборника рецептур: **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
СОК АБРИКОСОВЫЙ	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,9
Жиры, г	0
Углеводы, г	22,9
Энергетическая ценность, ккал	99

В1, мг	0
С, мг	7,2
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 92Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**Номер рецептуры: **92**Наименование сборника рецептур: **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	139,08	90,4
с 01.03 по 31.07	150,67	90,4
с 01.08 по 31.08	113	90,4
с 01.09 по 31.10	120,53	90,4
с 01.11 по 31.12	129,14	90,4
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	12,2	10,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,3	1,3
Выход: 200/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,8	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	3,0	С, мг	8,6	Mg, мг	0
Углеводы, г	15,7	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	105,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

Птицу 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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 366Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ**Номер рецептуры: **366**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования, издательство "Речь", 2008 г**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	1,24	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	1,32	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	18	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 324Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ**Номер рецептуры: **324**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	218	163,5
с 01.09 по 31.12	204,38	163,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,75	0,75
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,4
Жиры, г	5,6
Углеводы, г	15,6
Энергетическая ценность, ккал	121,8

В1, мг	0
С, мг	6,6
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. протирают, добавляют п сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С САХАРОМ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептур: **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 МАННАЯ	29,8	29,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,3	64,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
САХАР ПЕСОК	10	10
Выход: 200/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,7
Жиры, г	2,7
Углеводы, г	38,5
Энергетическая ценность, ккал	200,2

В1, мг	0
С, мг	0,5
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу манную всыпают в горячее молоко с добавлением воды при непрерывном помешивании, добавляют соль, сахар, масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть на маленьком огне примерно 20 минут.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 335Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**Номер рецептуры: **335**Наименование сборника рецептур: **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	131,23	85,3
с 01.03 по 31.07	142,17	85,3
с 01.08 по 31.08	106,63	85,3
с 01.09 по 31.10	113,73	85,3
с 01.11 по 31.12	121,86	85,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,3	15,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,3	3,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,0	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	3,3	С, мг	6,9	Мg, мг	0
Углеводы, г	14,2	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	95,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

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 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную 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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 76Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**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	42,67	32
с 01.09 по 31.12	40	32
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	24,62	16
с 01.03 по 31.07	26,67	16
с 01.08 по 31.08	20	16
с 01.09 по 31.10	21,33	16
с 01.11 по 31.12	22,86	16
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10
ГОВЯДИНА Б/К	15,29	13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	1
ЧЕСНОК	1,67	1,3
Выход: 200/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,1	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	5,2	С, мг	7,2	Mg, мг	0
Углеводы, г	11,0	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	111,3	Е, мг	0	Fe, мг	0

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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 394Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ**Номер рецептуры: **394**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
ГРУША	40,96	36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	155	155
САХАР ПЕСОК	18	18
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,24	0,24
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	0,12	С, мг	0,72	Mg, мг	0
Углеводы, г	21,1	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	86,2	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Груши свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 277Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**Номер рецептуры: **277**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	95,18	80,9
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	22,53	16,9
с 01.09 по 31.12	21,13	16,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,88	8,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,3	33,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
Выход: 50/30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	15,2	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	14,9	С, мг	0,6	Мg, мг	0
Углеводы, г	3,6	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	210,2	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**Номер рецептуры: **2**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ДЖЕМ	15	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	22	22
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,8
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	22,2
Энергетическая ценность, ккал	122,6

В1, мг	0
С, мг	6
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Кусочек батона намазывают маслом, а потом джемом.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**Номер рецептуры: **442**Наименование сборника рецептур: **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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,9
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	17,82
Энергетическая ценность, ккал	77,4

В1, мг	0
С, мг	3,6
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Мg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 254Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ**Номер рецептуры: **254**Наименование сборника рецептур: **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
СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	30,61	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,36	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	7,32	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	0,12	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	79,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Сосиски (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 мин.

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	88,99	80
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,3
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	7,8
Энергетическая ценность, ккал	37,6

В1, мг	0
С, мг	8
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	109,69	71,3
с 01.03 по 31.07	118,83	71,3
с 01.08 по 31.08	89,13	71,3
с 01.09 по 31.10	95,07	71,3
с 01.11 по 31.12	101,86	71,3
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	55,07	41,3
с 01.09 по 31.12	51,63	41,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	38,5	30,8
БРЮКВА	26,33	20,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	31,28	20,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,3	11,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,6	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	4,9	С, мг	12,9	Mg, мг	0
Углеводы, г	18,8	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	135,2	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 479Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**Номер рецептуры: **479**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	27,3	27,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	5	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.08 шт.	3,15
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,2	8,2
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	12,53	12,4
ДРОЖЖИ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ВАНИЛИН	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.02 шт.	0,79
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,8	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	3,7	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	25,2	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	156,7	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мажут яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 306Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**Номер рецептуры: **306**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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	121,88	97,5
ГОВЯДИНА Б/К	71,41	60,7
КРУПА РИСОВАЯ	5,7	5,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,3	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	14,5	С, мг	18,2	Mg, мг	0
Углеводы, г	9,8	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	222,9	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют. Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу. К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 249Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ**Номер рецептуры: **249**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	26,9	26,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,4	13,4
САХАР ПЕСОК	2,7	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.07 шт.	2,76
ДРОЖЖИ	1,2	1,2
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	27,68	27,4
САХАР ПЕСОК	6	6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.07 шт.	2,76
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	4,2	4,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,7	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	6,8	С, мг	0,1	Mg, мг	0
Углеводы, г	30,7	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	221,1	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Из муки, молока, яиц с добавлением сахара, соли, дрожжей приготовить дрожжевое тесто и дать ему подняться. Из теста разделить ватрушки с творогом и уложить их на лист, смазанный маслом (2г рецептурного количества), дать расстояться и выпекать в жарочном шкафу при температуре 200-250 град. 8-10 минут. Для фарша: творог пропустить через протирочную машину, затем добавить яйца, изюм, тщательно вымешивать.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 314Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **314**Наименование сборника рецептур: **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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	58,53	51,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,6	12,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,2	18,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,4	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	16,4	С, мг	0,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	11,4	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	238,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАНАН	133,33	80
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,2
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	16,8
Энергетическая ценность, ккал	76,8

В1, мг	0
С, мг	8
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**Номер рецептуры: **1**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. Уфа 2014 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,8	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	4,7	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	12,5	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	99,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 100Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**Номер рецептуры: **100**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	92,31	60
с 01.03 по 31.07	100	60
с 01.08 по 31.08	75	60
с 01.09 по 31.10	80	60
с 01.11 по 31.12	85,71	60
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	8	8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	6,1	5,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	1
Выход: 200/5/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,3	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	2,2	С, мг	5,9	Mg, мг	0
Углеводы, г	16,3	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	97,6	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

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

Птицу 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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 224Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**Номер рецептуры: **224**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	160,2	158,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
КРУПА МАННАЯ	11,4	11,4
САХАР ПЕСОК	11,4	11,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,6	4,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,8	6,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,8	6,8
Выход: 170		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	30,31	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	15,5	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	27,58	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	278,38	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 308Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **308**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	70,85	62,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,7	12,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16,2	16,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,8	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	10,6	С, мг	0,6	Mg, мг	0
Углеводы, г	7,0	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	174,1	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 239Наименование кулинарного изделия (блюда): **БИТОЧЕК РЫБНЫЙ**Номер рецептуры: **239**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
РЫБА ТУШКА С/МОРОЖ. Б/Г	63,29	46,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,6	12,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,2	18,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,6	5,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,0	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	6,1	С, мг	0,2	Мg, мг	0
Углеводы, г	10,5	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	132,0	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин при температуре 150-160 оС, затем доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин при температуре 250-280оС..

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 367Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)**Номер рецептуры: **367**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25
САХАР ПЕСОК	4	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ВАНИЛИН	0,003	0,003
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,9
Жиры, г	2,3
Углеводы, г	6,5
Энергетическая ценность, ккал	50

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения.

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35
Выход: 35		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,6
Жиры, г	1
Углеводы, г	18
Энергетическая ценность, ккал	91,7

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 338Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**Номер рецептуры: **338**Наименование сборника рецептур: **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
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	44	33
с 01.09 по 31.12	41,25	33
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	47,85	31,1
с 01.03 по 31.07	51,83	31,1
с 01.08 по 31.08	38,88	31,1
с 01.09 по 31.10	41,47	31,1
с 01.11 по 31.12	44,43	31,1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	23,11	15
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	41,25	33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,1	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,1	С, мг	9,8	Mg, мг	0
Углеводы, г	9,7	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	49,2	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

Соус молочный № 368

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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 270Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **270**Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. Уфа 2014г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,6	3,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	189,6	189,6
САХАР ПЕСОК	9	9
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,3
Жиры, г	4,6
Углеводы, г	17,5
Энергетическая ценность, ккал	134,1

В1, мг	0
С, мг	1
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячим молоком, добавляют сахар, доводят до кипения, настаивают, процеживают.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 91Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**Номер рецептуры: **91**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	92,31	60
с 01.03 по 31.07	100	60
с 01.08 по 31.08	75	60
с 01.09 по 31.10	80	60
с 01.11 по 31.12	85,71	60
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4,04	4
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15	12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
ГОВЯДИНА Б/К	21,85	18,57
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
Выход: 200/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,9	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	4,2	С, мг	5,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	13,4	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	110,6	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

Птицу 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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ**Номер рецептуры: **451**Наименование сборника рецептур: **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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	30,2	30,2
САХАР ПЕСОК	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ДРОЖЖИ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	53	42,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.06 шт.	2,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.02 шт.	0,79
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,5
Жиры, г	1,5
Углеводы, г	23,5
Энергетическая ценность, ккал	120,7

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

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 (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

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

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

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

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

Безопарный способ.

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

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

Опарный способ.

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

Фарш из свежей капусты

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

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 401Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**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
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	13,6	13,6
САХАР ПЕСОК	18	18
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	209,8	209,8
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,1	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	26,1	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	106,7	Е, мг	0	Fe, мг	0

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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА МАННАЯ	29,8	29,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,3	64,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,7	4,7
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,7	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	6,5	С, мг	0,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	28,8	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	195,6	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу манную всыпают в горячее молоко с добавлением воды при непрерывном помешивании, добавляют соль, сахар, масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть на маленьком огне примерно 20 минут.

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
АПЕЛЬСИН	119,4	80
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

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

В1, мг	0
С, мг	48
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Мg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 208Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ. ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**Номер рецептуры: **208**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,6	40,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.48 шт.	18,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24,3	24,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,4	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	9,1	С, мг	0,1	Mg, мг	0
Углеводы, г	29,0	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	228,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды, 30 г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 439Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ**Номер рецептуры: **439**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
КЛЮКВА	27,65	27,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	219,4	219,4
САХАР ПЕСОК	21,6	21,6
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0	С, мг	1,32	Mg, мг	0
Углеводы, г	21,84	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	89,5	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Клюкву, протертую с сахаром разводят горячей водой и доводят до кипения, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают и охлаждают.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 129Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**Номер рецептуры: **129**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
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	73,6	55,2
с 01.09 по 31.12	69	55,2
РЕПА	30,81	22,8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	18,49	12
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,2	36,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,3	12,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,5	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,1	С, мг	5,9	Mg, мг	0
Углеводы, г	6,8	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	34,6	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин. Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус сметанный № 371

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУША	91,01	80
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

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

В1, мг	0
С, мг	4
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	61,22	60
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,5
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	1,5
Энергетическая ценность, ккал	8,4

В1, мг	0
С, мг	6
А, мг	0
Е, мг	0,1

Са, мг	13,8
Мg, мг	8,4
Р, мг	25,2
Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**Номер рецептуры: **3**Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. Уфа 2014г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,01	15
Выход: 35		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,9
Жиры, г	4,9
Углеводы, г	10
Энергетическая ценность, ккал	103,8

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами, укладывают на ломтик хлеба (при необходимости у хлеба отрезают корку).

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 308Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **308**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	50,62	44,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,1	9,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,6	11,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,1	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	7,6	С, мг	0,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	5,1	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	124,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 43Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**Номер рецептуры: **43**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	76,92	50
с 01.03 по 31.07	83,33	50
с 01.08 по 31.08	62,5	50
с 01.09 по 31.10	66,67	50
с 01.11 по 31.12	71,43	50
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	7,54	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,1	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	5,2	С, мг	5,8	Мg, мг	0
Углеводы, г	8,2	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	83,5	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 85/120Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И ГОВЯДИНОЙ И
ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**Номер рецептуры: **85/120**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А.
Тутельяна.- М.:ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	57,54	37,4
с 01.03 по 31.07	62,33	37,4
с 01.08 по 31.08	46,75	37,4
с 01.09 по 31.10	49,87	37,4
с 01.11 по 31.12	53,43	37,4
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,27	7,7
с 01.09 по 31.12	9,63	7,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,64	8,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,1	6,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.03 шт.	1,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,7	9,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
ГОВЯДИНА Б/К	15,88	13,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	1
Выход: 200/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,2
Жиры, г	4,1
Углеводы, г	11,4
Энергетическая ценность, ккал	99,1

В1, мг	0
С, мг	4,1
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

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

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

Яйца промывают сначала в 1-2%-ном теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной соды, а затем в 0,5%-ном растворе хлорамина, ополаскивают в проточной воде не менее 5 мин. Муку пшеничную просеивают.

В воду кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг теста берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 477Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**Номер рецептуры: **477**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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	53,9	53,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1
ДРОЖЖИ	0,2	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28	28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,8	0,8
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,6	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	2,2	С, мг	0,2	Mg, мг	0
Углеводы, г	45,2	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	226,2	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 °С.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 249Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ**Номер рецептуры: **249**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТУШКА С/МОРОЖ. Б/Г	78,36	57,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.43 шт.	16,93
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	7	7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,4	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	4,2	С, мг	0,2	Mg, мг	0
Углеводы, г	2,0	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	92,9	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Рыбу разделанную на филе с кожей без костей, нарезают на порции, припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом сливочным, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки, запекают в жарочном шкафу.

повар _____ /Чайсова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 406Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ**Номер рецептуры: **406**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15
САХАР ПЕСОК	18	18
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	13	13
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	198	198
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0	С, мг	0,2	Мg, мг	0
Углеводы, г	34,9	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	142,9	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,8
Жиры, г	1
Углеводы, г	23,2
Энергетическая ценность, ккал	106,2

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 258Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**Номер рецептуры: **258**Наименование сборника рецептур: **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
ГОВЯДИНА Б/К	74,35	63,2
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	98,46	64
с 01.03 по 31.07	106,67	64
с 01.08 по 31.08	80	64
с 01.09 по 31.10	85,33	64
с 01.11 по 31.12	91,43	64
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,9	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	12,5	С, мг	5,7	Mg, мг	0
Углеводы, г	11,1	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	208,1	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	62,5	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

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

В1, мг	0
С, мг	2,5
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ	129,13	125
Выход: 125		

Химический состав данного блюда:

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

В1, мг	0
С, мг	0,9
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С САХАРОМ**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 РИСОВАЯ	29,8	29,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,3	68,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
САХАР ПЕСОК	10	10
Выход: 200/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,9	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	2,8	С, мг	0,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	39,7	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	203,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 мин, добавляют горячее кипяченое молоко, соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 91Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ**Номер рецептуры: **91**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	92,31	60
с 01.03 по 31.07	100	60
с 01.08 по 31.08	75	60
с 01.09 по 31.10	80	60
с 01.11 по 31.12	85,71	60
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4,04	4
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15	12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	12,2	10,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10
Выход: 200/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,1	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	4,9	C, мг	5,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	13,6	A, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	120,6	E, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

Птицу 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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 52Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ**Номер рецептуры: **52**Наименование сборника рецептур: **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	12,92	8,4
с 01.03 по 31.07	14	8,4
с 01.08 по 31.08	10,5	8,4
с 01.09 по 31.10	11,2	8,4
с 01.11 по 31.12	12	8,4
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	8	6
с 01.09 по 31.12	7,5	6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	5,33	4
с 01.09 по 31.12	5	4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	7,5	6
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	8,57	6
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	7,54	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	62,5	30
Выход: 40/30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,7
Жиры, г	6,6
Углеводы, г	2,7
Энергетическая ценность, ккал	93,0

В1, мг	0
С, мг	4,9
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

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, а репчатый — полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают. Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 266Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**Номер рецептуры: **266**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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	174	174
САХАР ПЕСОК	6	6
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,2
Жиры, г	0
Углеводы, г	6,2
Энергетическая ценность, ккал	25,6

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

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 до кипения..

повар _____ /Чайсова Л. В./

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

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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	75	60
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,5
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	1
Энергетическая ценность, ккал	7,8

В1, мг	0
С, мг	3
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ПЕРСИКОВЫЙ**Номер рецептуры: **442**Наименование сборника рецептур: **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
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	0	С, мг	10,8	Mg, мг	0
Углеводы, г	29,7	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	122,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451Наименование кулинарного изделия (блюда): **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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	26,9	26,9
САХАР ПЕСОК	1,9	1,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ДРОЖЖИ	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,6	12,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	43,08	28
с 01.03 по 31.07	46,67	28
с 01.08 по 31.08	35	28
с 01.09 по 31.10	37,33	28
с 01.11 по 31.12	40	28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,64	8,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,79
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,1
Жиры, г	1,6
Углеводы, г	21,1
Энергетическая ценность, ккал	110,7

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

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.

Тесто дрожжевое:

Безопарный способ.

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

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

Опарный способ.

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

Фарш картофельный с луком

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 436Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ЛИМОННЫЙ**Номер рецептуры: **436**Наименование сборника рецептур: **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
ЛИМОН	16	14,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	192,6	192,6
САХАР ПЕСОК	18	18
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0	С, мг	2,3	Mg, мг	0
Углеводы, г	18,0	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	74,52	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	61,22	60
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,7
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	2,3
Энергетическая ценность, ккал	14,4

В1, мг	0
С, мг	15
А, мг	0,1
Е, мг	0,2

Са, мг	8,4
Мg, мг	12
Р, мг	15,6
Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 434Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**Номер рецептуры: **434**Наименование сборника рецептур: **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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	210	210
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,11
Жиры, г	5,31
Углеводы, г	10,1
Энергетическая ценность, ккал	112,78

В1, мг	0
С, мг	3
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Мg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 190Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША "ДРУЖБА" С САХАРОМ**Номер рецептуры: **190**Наименование сборника рецептур: **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	10	10
ПШЕНО	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150
САХАР ПЕСОК	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	10	10
Выход: 200/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,2
Жиры, г	4,1
Углеводы, г	36,5
Энергетическая ценность, ккал	206,9

В1, мг	0
С, мг	0,8
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 214Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**Номер рецептуры: **214**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,23 шт.	87,81
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	38,2	38,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3
Выход: 140		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,7	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	19,0	С, мг	0,2	Мg, мг	0
Углеводы, г	2,2	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	223,0	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

Готовый омлет нарезают на порции.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 441Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**Номер рецептуры: **441**Наименование сборника рецептур: **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
ШИПОВНИК СУХОЙ	21,6	21,6
САХАР ПЕСОК	21,6	21,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	216	216
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,64	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	0,28	С, мг	180	Mg, мг	0
Углеводы, г	22,0	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	92,7	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	51,02	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,6
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	1,9
Энергетическая ценность, ккал	12

В1, мг	0
С, мг	12,5
А, мг	0,1
Е, мг	0,2

Са, мг	7
Мg, мг	10
Р, мг	13
Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,3
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	8,5
Энергетическая ценность, ккал	40,8

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С САХАРОМ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептур: **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	40	40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,3	64,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
САХАР ПЕСОК	10	10
Выход: 200/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,7
Жиры, г	2,4
Углеводы, г	18,1
Энергетическая ценность, ккал	105,1

В1, мг	0
С, мг	0,5
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 291Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**Номер рецептуры: **291**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	54,94	46,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	206,46	134,2
с 01.03 по 31.07	223,67	134,2
с 01.08 по 31.08	167,75	134,2
с 01.09 по 31.10	178,93	134,2
с 01.11 по 31.12	191,71	134,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,07	9,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,3	2,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 140		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,4
Жиры, г	11,6
Углеводы, г	23,4
Энергетическая ценность, ккал	243,4

В1, мг	0
С, мг	11,1
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Мясо варят, пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком. а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 214Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**Номер рецептуры: **214**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,75 шт.	68,91
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,5
Жиры, г	15,1
Углеводы, г	1,8
Энергетическая ценность, ккал	176,1

В1, мг	0
С, мг	0,2
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

Готовый омлет нарезают на порции.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 123Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**Номер рецептуры: **123**Наименование сборника рецептур: **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	183,38	119,2
с 01.03 по 31.07	198,67	119,2
с 01.08 по 31.08	149	119,2
с 01.09 по 31.10	158,93	119,2
с 01.11 по 31.12	170,29	119,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,3	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	4,2	С, мг	9,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	18,8	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	122,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Картофель варят целыми клубнями (мелкий, чаще молодой картофель) или нарезают на части. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду. Когда картофель сварился, 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. Очищенный картофель варят в котле слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма клубней. Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	29,8	29,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,3	68,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,9	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	6,5	С, мг	0,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	30,0	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	198,1	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 мин, добавляют горячее кипяченое молоко, соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 84Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**Номер рецептуры: **84**Наименование сборника рецептур: **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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	36,92	24
с 01.03 по 31.07	40	24
с 01.08 по 31.08	30	24
с 01.09 по 31.10	32	24
с 01.11 по 31.12	34,29	24
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160
ГОВЯДИНА Б/К	15,29	13
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	1
Выход: 200/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,0	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	5,2	С, мг	10,4	Mg, мг	0
Углеводы, г	7,4	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	97,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель, лук — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель и доводят до кипения, затем добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности, добавляют сметану и доводят до кипения.

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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 242Наименование кулинарного изделия (блюда): **ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ**Номер рецептуры: **242**Наименование сборника рецептур: **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
РЫБА ТУШКА С/МОРОЖ. Б/Г	70,68	51,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,29	12
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,8	4,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.04 шт.	1,58
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,2	7,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,6	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	6,3	С, мг	2,1	Mg, мг	0
Углеводы, г	5,5	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	116,3	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, укладывают на смазанную маслом поверхность противня или сковороды, обжаривают с обеих сторон впереворот на плите в течение 8-10 мин до образования на поверхности румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин, до температуры внутри изделия не ниже 80° С.

повар _____ /Чаусова Л. В./

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

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,8
Жиры, г	1,4
Углеводы, г	22,5
Энергетическая ценность, ккал	109,8

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 87Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ (С КРУПОЙ) С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**Номер рецептуры: **87**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
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	4	4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,1	4,1
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	57,14	40
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	168	168
ГОВЯДИНА Б/К	7,65	6,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	1
Выход: 200/5/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,9	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	3,6	С, мг	6,8	Mg, мг	0
Углеводы, г	5,9	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	71,2	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут капусту тушеную, через 15-20 мин после закипания добавляют пассерованные овощи, сметану и варят щи до готовности. 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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 349Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ОВОЩНОЕ (1-Й ВАРИАНТ)**Номер рецептуры: **349**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	46,15	30
с 01.03 по 31.07	50	30
с 01.08 по 31.08	37,5	30
с 01.09 по 31.10	40	30
с 01.11 по 31.12	42,86	30
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	36	27
с 01.09 по 31.12	33,75	27
ТЫКВА СВЕЖАЯ	25,71	18
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	28,85	15
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	18,49	12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	35,71	30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,4	37,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	3,47	2,6
с 01.09 по 31.12	3,25	2,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,07	0,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,9	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,4	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	4,2	С, мг	9,6	Mg, мг	0
Углеводы, г	11,2	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	92,9	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин. Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

повар _____ /Чайсова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 323Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**Номер рецептуры: **323**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	69	69
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115	115
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,6	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	4,6	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	37,7	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	206	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептур: **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
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	29,8	29,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,3	68,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,7	4,7
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,5	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	8,0	С, мг	0,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	26,4	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	204,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 272Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТА МЯСНАЯ (ГОВЯДИНА)**Номер рецептуры: **272**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
ГОВЯДИНА Б/К	34,82	29,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,2	7,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,6	9,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,3	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	7,1	С, мг	0	Мg, мг	0
Углеводы, г	6,0	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	113,5	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло - приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 228Наименование кулинарного изделия (блюда): **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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТУШКА С/МОРОЖ. Б/Г	120,82	88,2
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	3,73	2,8
с 01.09 по 31.12	3,5	2,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,33	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,7	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,5	С, мг	0,5	Mg, мг	0
Углеводы, г	0,4	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	61,2	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Рыбу нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса 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.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 99Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**Номер рецептуры: **99**Наименование сборника рецептур: **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	61,54	40
с 01.03 по 31.07	66,67	40
с 01.08 по 31.08	50	40
с 01.09 по 31.10	53,33	40
с 01.11 по 31.12	57,14	40
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16	16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16,8	16,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
Выход: 200/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,6	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	2,1	С, мг	3,7	Mg, мг	0
Углеводы, г	15,1	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	96,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

Гренки из батона пшеничного:

Батон пшеничный очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 125Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**Номер рецептуры: **125**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	130,31	84,7
с 01.03 по 31.07	141,17	84,7
с 01.08 по 31.08	105,88	84,7
с 01.09 по 31.10	112,93	84,7
с 01.11 по 31.12	121	84,7
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	30,8	23,1
с 01.09 по 31.12	28,88	23,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,6	14,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,3	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	2,5	С, мг	7,4	Mg, мг	0
Углеводы, г	15,7	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	95,5	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 405Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**Номер рецептуры: **405**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	30,03	27
САХАР ПЕСОК	18	18
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	13	13
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	177,4	177,4
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,1
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	29,9
Энергетическая ценность, ккал	121,4

В1, мг	0
С, мг	1,1
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 266Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**Номер рецептуры: **266**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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145	145
САХАР ПЕСОК	5	5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	5,3	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	21,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

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 до кипения..

повар _____ /Чайсова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**Номер рецептуры: **33**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	76	57
с 01.09 по 31.12	71,25	57
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,9
Жиры, г	3,6
Углеводы, г	4,9
Энергетическая ценность, ккал	54,6

В1, мг	0
С, мг	2,3
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Мg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО**Номер рецептуры: **10**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Москва. Дели принт., 2012г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	58,55	38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,4	0,4
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,2	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	2,0	С, мг	1,7	Mg, мг	0
Углеводы, г	2,4	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	32,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелкорубленной зеленью петрушки. Зелень обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил.

повар _____ /Чайсова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **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	40	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3
Жиры, г	3,9
Углеводы, г	29,8
Энергетическая ценность, ккал	166,8

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	11,6
Mg, мг	8
Р, мг	36
Fe, мг	0,8

повар _____ /Чаусова Л. В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 267Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ**Номер рецептуры: **267**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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126	126
САХАР ПЕСОК	6	6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	44,4	44,4
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,5
Жиры, г	1,1
Углеводы, г	8,2
Энергетическая ценность, ккал	48,9

В1, мг	0
С, мг	0,2
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	0
Mg, мг	0
Р, мг	0
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Чай заваривают, наливают горячее кипяченое молоко, кладут сахар, перемешивают, доводят до кипения.

повар _____ /Чаусова Л. В./