

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59

Наименование изделия: БУТЕРБРОД С СЫРОМ
Номер рецептуры: 59
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	5,5	5	0,55	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,84	В1, мг	0,02	Са, мг	46,85
Жиры, г	1,87	С, мг	0,04	Mg, мг	3,70
Углеводы, г	7,48	А, мг	0,02	Р, мг	34,75
Энергетическая ценность, ккал	42,80	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,20
		В2, мг	0,02	К, мг	18,20
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
На кусочек батона кладут кусочек сыра.Температура подачи не выше + 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на тарелке. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: ровные ломтики батона, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.Консистенция: мягкая.Цвет: сыра и батона.Вкус: сыра и хлеба.Запах: свежих продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50

Наименование изделия: КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ (ЯДРИЦА 1 СОРТ)	20,833	20,417	2,08	2,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,86	23,86	2,39	2,39
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	84,14	84,14	8,41	8,41
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	5	5	0,5	0,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	3,5	3,5	0,35	0,35
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,417	0,417	0,04	0,04
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80	В1, мг	0,09	Са, мг	92,40
Жиры, г	5,70	С, мг	0,44	Mg, мг	46,47
Углеводы, г	19,79	А, мг	0,03	Р, мг	116,38
Энергетическая ценность, ккал	134,90	Д, мкг	0,08	Fe, мг	1,37
		В2, мг	0,13	К, мг	201,39
				І, мкг	8,24
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. При подаче поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Оптимальная температура подачи блюда 65° С.Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — зерна полностью разварены;• цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;• вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;• запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;• консистенция — нежная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: КАКАО С МОЛОКОМ
Номер рецептуры: 19
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,25	2,25	0,23	0,23
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	92	92	9,2	9,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65	65	6,5	6,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,95	В1, мг	0,03	Са, мг	99,21
Жиры, г	2,56	С, мг	0,48	Mg, мг	19,49
Углеводы, г	11,29	А, мг	0,01	Р, мг	79,51
Энергетическая ценность, ккал	70,59	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,52
		В2, мг	0,10	К, мг	168,71
				I, мкг	8,28
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.Консистенция: жидкая.Цвет: светло-шоколадный.Вкус сладкий, с привкусом какао и молока.Запах: свойственный какао.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Наименование изделия: **МАНДАРИН**
Номер рецептуры: **49**
Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАНДАРИН	129,248	95	12,92	9,5
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,76	В1, мг	0,06	Са, мг	33,25
Жиры, г	0,19	С, мг	36,10	Mg, мг	10,45
Углеводы, г	7,13	А, мг	0,01	Р, мг	16,15
Энергетическая ценность, ккал	36,10	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,10
		В2, мг	0,03	К, мг	147,25
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,14
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мандарины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочками или делят на дольки.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: дольки или кусочки мандаринов Консистенция: сочная.Цвет: оранжевый.Вкус: кисло-сладкий.Запах: мандаринов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ
Номер рецептуры: 20
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	186	180	18,6	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,10	В1, мг	0,05	Са, мг	216,00
Жиры, г	4,50	С, мг	1,26	Mg, мг	25,20
Углеводы, г	8,10	А, мг	0,05	Р, мг	171,00
Энергетическая ценность, ккал	73,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,00
		В2, мг	0,31	К, мг	262,80
				І, мкг	0,00
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане или чашке, температура подачи не ниже 15 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: йогурт налит в стаканы.Цвет: свойственный наименованию.Консистенция: густая, концентрированная.Запах и вкус: свойственные наименованию напитка.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ

Номер рецептуры: 40

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ КВАШЕННАЯ ШИНКОВАННАЯ	34,8	24,3	3,48	2,43
ЛУК СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ (1СОРТ)	3,75	3	0,38	0,3
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	2,25	2,25	0,23	0,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48	В1, мг	0,00	Са, мг	14,71
Жиры, г	1,52	С, мг	8,19	Mg, мг	4,43
Углеводы, г	3,08	А, мг	0,01	Р, мг	8,34
Энергетическая ценность, ккал	28,66	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,18
		В2, мг	0,00	К, мг	80,74
				І, мкг	0,73
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.непосредственно перед подачей.

Правила оформления, подачи блюд:
Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;• цвет — светло-соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;• вкус, запах — приятно кисловато-солоноватый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;• консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Наименование изделия: **БУЛЬОН С ЯЙЦОМ ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **53**

Наименование сборника рецептов: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	20,615	20,1	2,06	2,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	3,04	2,55	0,3	0,26
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	3,4	2,55	0,34	0,26
с 01.09 по 31.12	3,19	2,55	0,32	0,26
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	1,14	1,14	0,11	0,11
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	1,05	1	0,11	0,1
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		10		1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,29	12	1,43	1,2
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	0,497 шт.	20,004	49,7 шт.	2
Выход: 150/20/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,50	В1, мг	0,03	Са, мг	28,80
Жиры, г	2,91	С, мг	0,89	Mg, мг	10,36
Углеводы, г	14,00	А, мг	0,13	Р, мг	75,66
Энергетическая ценность, ккал	132,00	Д, мкг	0,44	Fe, мг	0,96
		В2, мг	0,11	К, мг	96,15
				І, мкг	5,42
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленное куриное филе заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену, добавляют овощи, в конце варки соль.. Готовый бульон процеживают. Филе куриное порционируют, хранят в бульоне. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, шинкуют, кладут в тарелку при подаче..

Гренки из пшеничного хлеба
Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают ломтиками и подсушивают

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче в тарелку кладут кусочек филе куриного , гренки, вареное яйцо, заливают бульоном, посыпают подготовленной нашинкованной зеленью петрушки. Подают в тарелке, рекомендуемая температура 75 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: гренки и филе куриное и яйцо вареное сохранили форму, бульон прозрачный, на поверхности рубленая зелень.Консистенция: бульона- жидкая, гренок -хрустящая, филе-мягкая.Цвет: светло-желтый.Запах и вкус: свойственные продуктам, входящим в блюдо,

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

Наименование изделия: ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ,ВЫСШАЯ КАТЕГОРИЯ,КАТЕГОРИЯ А	33,254	32	3,33	3,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7	7	0,7	0,7
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,192	0,192	0,02	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	4	4	0,4	0,4
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,90	В1, мг	0,04	Са, мг	18,14
Жиры, г	4,80	С, мг	0,16	Mg, мг	17,67
Углеводы, г	7,00	А, мг	0,00	Р, мг	93,76
Энергетическая ценность, ккал	132,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,81
		В2, мг	0,04	К, мг	147,30
				I, мкг	43,74
				F, мг	0,20
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают, добавляют молоко, воду, соль, перемешивают, придают изделию овальную форму, панируют в сухарях, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в жарочном шкафу в течение 15 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, оптимальная температура подачи не ниже 65 град. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма овальная.Консистенция: нежная, однородная.Цвет: светло-серый.Запах и вкус: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 322

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	118,46	77	11,85	7,7
с 01.03 по 31.07	128,33	77	12,83	7,7
с 01.08 по 31.08	96,25	77	9,63	7,7
с 01.09 по 31.10	102,67	77	10,27	7,7
с 01.11 по 31.12	110	77	11	7,7
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	30,51	22,88	3,05	2,29
с 01.09 по 31.12	28,6	22,88	2,86	2,29
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	13,2	13,2	1,32	1,32
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	3,85	3,85	0,39	0,39
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,17	В1, мг	0,09	Ca, мг	32,94
Жиры, г	3,72	С, мг	6,69	Mg, мг	25,34
Углеводы, г	14,34	А, мг	0,48	P, мг	61,93
Энергетическая ценность, ккал	100,14	Д, мкг	0,06	Fe, мг	0,93
		В2, мг	0,07	K, мг	503,02
				I, мкг	6,18
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, оптимальная температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков Консистенция: однородная, пышная Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями Вкус: картофельного пюре и моркови Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ КУРАГИ
Номер рецептуры: 18
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФРУКТЫ СУШЕНЫЕ.(АБРИКОС ЦЕЛЫЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	17	17	1,7	1,7
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	7	7	0,7	0,7
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153	15,3	15,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,85	В1, мг	0,02	Са, мг	30,81
Жиры, г	0,05	С, мг	0,27	Mg, мг	17,45
Углеводы, г	6,78	А, мг	0,10	Р, мг	22,34
Энергетическая ценность, ккал	27,09	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,49
		В2, мг	0,03	К, мг	292,56
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают в стакане или чашке. Оптимальная температура подачи 20 град С, не выше. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: плоды не переваренные, уложены в стакан и залиты полупрозрачным отваром.Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.Вкус: сладкий или кисло-сладкий.Запах: аромат кураги

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,26	В1, мг	0,05	Са, мг	4,50
Жиры, г	0,22	С, мг	0,00	Mg, мг	4,75
Углеводы, г	10,60	А, мг	0,00	Р, мг	21,75
Энергетическая ценность, ккал	50,99	Д, мкг	0,00	Fe, мг	1,00
		В2, мг	0,02	К, мг	34,00
				І, мкг	1,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб достают из упаковки, порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные кусочки хлеба.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию хлеба.Вкус: свойственный наименованию хлеба.Запах: свойственный наименованию хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА
Номер рецептуры: 6
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ (5,0% ЖИРНОСТИ)	123,067	121,333	12,31	12,13
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,5	0,5	0,05	0,05
МАННАЯ КРУПА.МАРКА М	8,667	8,667	0,87	0,87
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	9	9	0,9	0,9
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1КАТЕГОРИЯ	0,154 шт.	6,199	15,4 шт.	0,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	3,467	3,467	0,35	0,35
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,6	7,6	0,76	0,76
СМЕТАНА (15% ЖИРНОСТИ)	9	9	0,9	0,9
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,06	В1, мг	0,06	Ca, мг	185,46
Жиры, г	13,44	С, мг	0,25	Mg, мг	32,06
Углеводы, г	21,63	А, мг	0,08	P, мг	259,88
Энергетическая ценность, ккал	276,00	Д, мкг	0,14	Fe, мг	1,04
		В2, мг	0,28	K, мг	191,05
				I, мкг	2,05
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,03

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.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 387

Наименование изделия: СОУС ЯБЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры: 387

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ (ЗЕЛЕНЫЕ СВЕЖИЕ)	6,864	6,864	0,69	0,69
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	3,6	3,6	0,36	0,36
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ, ВЫСШИЙ СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,03	0,03	0,003	0,003
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,03	В1, мг	0,00	Ca, мг	2,45
Жиры, г	0,03	С, мг	0,28	Mg, мг	0,73
Углеводы, г	5,04	А, мг	0,00	P, мг	1,51
Энергетическая ценность, ккал	20,71	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,14
		В2, мг	0,00	K, мг	19,44
				I, мкг	0,14
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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

Правила оформления, подачи блюд:
При подаче соусом поливают запеканку. Оптимальная температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид - однородная, эластичная масса (без наличия комков крахмала);Цвет - от светло-бежевого до светло - серого;Вкус - в меру сладкий, с приятной кислинкой;Запах - свежих яблок;Консистенция - полужидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ ПЕРСИКОВЫЙ

Номер рецептуры: 442

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,45	В1, мг	0,03	Ca, мг	7,50
Жиры, г	0,15	С, мг	9,00	Mg, мг	18,00
Углеводы, г	14,30	А, мг	0,09	P, мг	22,50
Энергетическая ценность, ккал	60,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,30
		В2, мг	0,06	K, мг	228,00
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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

Правила оформления, подачи блюд:
Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 15 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; • цвет — характерный для используемого сока; • запах — приятный запах соответствующего сока; • вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**
Номер рецептуры: **17**
Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30	В1, мг	0,02	Са, мг	3,80
Жиры, г	0,58	С, мг	0,00	Mg, мг	2,60
Углеводы, г	10,29	А, мг	0,00	Р, мг	13,00
Энергетическая ценность, ккал	52,40	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,20
		В2, мг	0,01	К, мг	18,40
				І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Батон вынимают из упаковки, порционируют

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на пирожковой тарелке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: ровные кусочки батона.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию батона.Вкус: свойственный наименованию батона.Запах: свойственный наименованию батона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование изделия: БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ
Номер рецептуры: 7
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДЖЕМ (СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ В АССОРТИМЕНТЕ)	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,06	В1, мг	0,02	Са, мг	3,95
Жиры, г	0,45	С, мг	2,00	Mg, мг	2,65
Углеводы, г	11,25	А, мг	0,00	Р, мг	10,55
Энергетическая ценность, ккал	43,07	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,18
		В2, мг	0,00	К, мг	20,80
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают джемом.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные джемом.Консистенция: батона - мягкая, джема- не растекающаяся.Цвет: джема.Вкус: джема с батоном.Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Наименование изделия: КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 8

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ ("ГЕРКУЛЕС")	18,55	18,55	1,86	1,86
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	65	65	6,5	6,5
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,484	0,484	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44	44	4,4	4,4
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,07	В1, мг	0,08	Са, мг	78,94
Жиры, г	5,71	С, мг	0,84	Mg, мг	29,32
Углеводы, г	17,58	А, мг	0,03	Р, мг	102,64
Энергетическая ценность, ккал	145,89	Д, мкг	0,08	Fe, мг	0,75
		В2, мг	0,10	К, мг	157,15
				I, мкг	6,96
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности, добавляют горячее молоко и варят до готовности, в конце варки добавляют сахар, соль. При подаче поливают растопленным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 9

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0,3
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	75	75	7,5	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40	В1, мг	0,03	Са, мг	82,79
Жиры, г	1,82	С, мг	0,39	Mg, мг	13,26
Углеводы, г	11,83	А, мг	0,01	Р, мг	63,53
Энергетическая ценность, ккал	60,39	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,25
		В2, мг	0,08	К, мг	123,57
				I, мкг	6,75
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.Консистенция: жидкая.Цвет: светло-коричневый.Вкус сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368

Наименование изделия: **ГРУША**

Номер рецептуры: **368**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
лошкольных организациях . Сборник технологических нормативов.
Москва. Дели принт. 2012. Могильный М.П. Тутельян В.А.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУШИ СВЕЖИЕ ПОЗДНИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ 1ГР.1 СОРТ.	105,45	95	10,55	9,5
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,38	В1, мг	0,02	Са, мг	18,05
Жиры, г	0,29	С, мг	4,75	Mg, мг	11,40
Углеводы, г	9,79	А, мг	0,00	Р, мг	15,20
Энергетическая ценность, ккал	44,65	Д, мкг	0,00	Fe, мг	1,90
		В2, мг	0,03	К, мг	147,25
				I, мкг	0,95
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на десертной тарелке или вазочке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: кусочки груши уложены на тарелку.Консистенция: соответствует виду плодов.Цвет: соот ветствует виду плодов.Вкус: соответствует виду плодов.Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование изделия: КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ

Номер рецептуры: 435

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	175,98	170	17,6	17
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,70	В1, мг	0,02	Са, мг	10,50
Жиры, г	4,25	С, мг	1,19	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	6,60	А, мг	0,05	Р, мг	161,50
Энергетическая ценность, ккал	73,50	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,17
		В2, мг	0,29	К, мг	248,20
				І, мкг	15,30
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, кефир наливают в стакан или чашку.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть от 12 до 14 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — напиток налит в стакан, без пленки на поверхности. • цвет — белый или с кремовым оттенком; • запах приятный запах соответствующего напитка; • вкус — приятный вкус соответствующего напитка.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И СЫРА С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Номер рецептуры: 11

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ, ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	30,67	23	3,07	2,3
с 01.09 по 31.12	28,75	23	2,88	2,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	5,5	5	0,55	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,47	В1, мг	0,00	Ca, мг	52,03
Жиры, г	3,89	С, мг	0,96	Mg, мг	6,32
Углеводы, г	1,96	А, мг	0,02	P, мг	34,03
Энергетическая ценность, ккал	39,83	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,34
		В2, мг	0,03	K, мг	70,65
				I, мкг	1,61
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку и посыпают натертым сыром. Оптимальная температура подачи не выше 14 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, посыпан сыром.Консистенция: мягкая, сочная.Цвет: темно-малиновый.Вкус: свойственный свекле и растительному маслу, сыру.Запах: свеклы, сыра и растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 25
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	87,69	57	8,77	5,7
с 01.03 по 31.07	95	57	9,5	5,7
с 01.08 по 31.08	71,25	57	7,13	5,7
с 01.09 по 31.10	76	57	7,6	5,7
с 01.11 по 31.12	81,43	57	8,14	5,7
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГРУППЫ А, ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	1	1	0,1	0,1
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	14,359	14	1,44	1,4
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/1				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40	В1, мг	0,07	Са, мг	22,38
Жиры, г	2,14	С, мг	5,62	Mg, мг	19,66
Углеводы, г	44,00	А, мг	0,14	Р, мг	62,92
Энергетическая ценность, ккал	106,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,97
		В2, мг	0,05	К, мг	389,21
				I, мкг	4,26
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубинами, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают.В кипящую воду кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, вермишель и фигурные изделия за 10-15 минут до готовности супа. Подготовленное филе птицы отваривают до готовности, порционируют, хранят в бульоне.

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче в тарелку кладут порционно филе птицы, наливают суп, посыпают подготовленной шинкованной зеленью петрушки. Подают в тарелке, оптимальная температура подачи 75 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей;Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый;Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренносоленый.Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ	116,129	108	11,61	10,8
РИС ШЛИФОВАННЫЙ, 1 СОРТ	14,141	14	1,41	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	42,26	35,5	4,23	3,55
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	4,928	4,928	0,49	0,49
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1КАТЕГОРИЯ	0,239 шт.	9,62	23,9 шт.	0,96
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1КАТЕГОРИЯ	0,053 шт.	2,133	5,3 шт.	0,21
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,20	В1, мг	0,25	Ca, мг	28,47
Жиры, г	6,86	С, мг	15,68	Mg, мг	27,77
Углеводы, г	14,52	А, мг	6,80	Р, мг	330,40
Энергетическая ценность, ккал	186,28	Д, мкг	0,33	Fe, мг	6,81
		В2, мг	1,72	К, мг	392,57
				I, мкг	10,42
				F, мг	0,23
				Se, мг	0,03

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 .

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся.Консистенция: мягкая, нежная.Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту.Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование изделия: НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Номер рецептуры: 13

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЕНЫЕ	15	15	1,5	1,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,49	В1, мг	0,01	Са, мг	14,34
Жиры, г	0,20	С, мг	60,00	Mg, мг	3,65
Углеводы, г	15,74	А, мг	0,12	Р, мг	2,30
Энергетическая ценность, ккал	76,15	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,41
		В2, мг	0,04	К, мг	8,22
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают^фят-ком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин/рі Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают. Температура подачи не выше 20 градС.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,69	В1, мг	0,03	Са, мг	2,70
Жиры, г	0,13	С, мг	0,00	Mg, мг	2,85
Углеводы, г	6,36	А, мг	0,00	Р, мг	13,05
Энергетическая ценность, ккал	30,59	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,60
		В2, мг	0,01	К, мг	20,40
				І, мкг	0,84
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки, порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид; ровные кусочки хлеба.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию хлеба.Вкус: свойственный наименованию хлеба.Запах; свойственный наименованию хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: ЯЙЦО ВАРЕНОЕ

Номер рецептуры: 213

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1 КАТЕГОРИЯ	0,497 шт.	20,004	49,7 шт.	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,46	В1, мг	0,01	Са, мг	9,35
Жиры, г	2,23	С, мг	0,00	Mg, мг	1,92
Углеводы, г	0,14	А, мг	0,04	Р, мг	30,73
Энергетическая ценность, ккал	30,46	Д, мкг	0,44	Fe, мг	0,40
		В2, мг	0,06	К, мг	28,01
				I, мкг	4,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура подачи не ниже 15 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ
Номер рецептуры: 14
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, 1 КЛАСС	100,46	80,365	10,05	8,04
МЯСО ГОВЯДИНА БК (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	74,964	63,27	7,5	6,33
РИС ШЛИФОВАННЫЙ, 1 СОРТ	7,247	7,153	0,72	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	14,01	11,765	1,4	1,18
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	1,482	1,482	0,15	0,15
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1 КАТЕГОРИЯ	0,105 шт.	4,226	10,5 шт.	0,42
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		18		1,8
СМЕТАНА (15% ЖИРНОСТИ)	9	9	0,9	0,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ. СОРТ)	2,368	2,368	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,116	14,116	1,41	1,41
ТОМАТ- ПАСТА "ЭКСТРА"	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,095	0,095	0,01	0,01
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,282	0,282	0,03	0,03
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,67	В1, мг	0,07	Са, мг	54,73
Жиры, г	9,28	С, мг	15,26	Mg, мг	29,81
Углеводы, г	12,13	А, мг	0,04	Р, мг	148,41
Энергетическая ценность, ккал	202,65	Д, мкг	0,11	Fe, мг	2,45
		В2, мг	0,12	К, мг	417,35
				I, мкг	9,28
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу.

Соус сметанный с томатом № 355
Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционное изделие цилиндрической формы в соусе, Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная. Цвет: светло-коричневый или оранжевый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: ЧАЙ С САХАРОМ
Номер рецептуры: 2
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ (ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ)	0,45	0,45	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130	13	13
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	7	7	0,7	0,7
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09	В1, мг	0,00	Са, мг	7,41
Жиры, г	0,00	С, мг	0,02	Mg, мг	2,95
Углеводы, г	6,96	А, мг	0,00	Р, мг	3,34
Энергетическая ценность, ккал	28,18	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,33
		В2, мг	0,00	К, мг	11,76
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают горячим 75 град.С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид- стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета.Консистенция - жидкая.Цвет - золотисто-коричневый.Вкус и запах - чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80	В1, мг	0,03	Са, мг	120,00
Жиры, г	2,50	С, мг	0,70	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	4,51	А, мг	0,03	Р, мг	95,00
Энергетическая ценность, ккал	44,52	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,00
		В2, мг	0,17	К, мг	146,00
				І, мкг	0,00
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Упаковку обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Правила оформления, подачи блюд:

Йогурт подают в упаковке. Температура подачи должна быть от 12 до 14 град С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — йогурт в инд. стакане;• цвет — свойственный фруктовому наполнителю ;• запах — кислый, сладковатый, приятный;• вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;• консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: 4

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12	В1, мг	0,04	Са, мг	3,60
Жиры, г	0,18	С, мг	0,00	Mg, мг	3,80
Углеводы, г	8,48	А, мг	0,00	Р, мг	17,40
Энергетическая ценность, ккал	40,79	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,80
		В2, мг	0,02	К, мг	27,20
				І, мкг	1,12
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб достают из упаковки, порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные кусочки хлеба.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию хлеба.Вкус: свойственный наименованию хлеба.Запах: свойственный наименованию хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Наименование изделия: ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ
Номер рецептуры: 42
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	1,518 шт.	61,1	151,8 шт.	6,11
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	26	26	2,6	2,6
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	72	54	7,2	5,4
с 01.09 по 31.12	67,5	54	6,75	5,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	5	5	0,5	0,5
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,56	В1, мг	0,06	Са, мг	83,35
Жиры, г	10,31	С, мг	1,22	Mg, мг	28,02
Углеводы, г	13,34	А, мг	1,29	Р, мг	152,84
Энергетическая ценность, ккал	187,80	Д, мкг	1,51	Fe, мг	1,92
		В2, мг	0,31	К, мг	233,17
				I, мкг	17,26
				F, мг	0,06
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:
Отварную морковь протирают на протирочной машине или мелко шинкуют, смешивают с омлетной смесью и запекают на противне или сковороде слоем толщиной не более 2,5 см в течение 10-15 мин.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: поверхность равномерно зарумянена, без подгорелых мест,Консистенция: однородная, сочная.Цвет: золотисто-желтый.Вкус и запах: свойственные продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ
Номер рецептуры: 40
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ (ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ)	0,45	0,45	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	148,8	148,8	14,88	14,88
ВАРЕНЬЕ	12	12	1,2	1,2
Выход: 150/12				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,16	В1, мг	0,00	Са, мг	9,66
Жиры, г	0,04	С, мг	0,16	Mg, мг	4,09
Углеводы, г	10,86	А, мг	0,00	Р, мг	4,85
Энергетическая ценность, ккал	27,87	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,38
		В2, мг	0,00	К, мг	24,45
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чайник ополаскиваю кипятком, кладут в него чай и заливают кипятком. Настаивают 5-10 минут. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 75 град С , срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая.Цвет: золотисто-коричневый.Вкус: сладкий, чуть терпкий.Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

Наименование изделия: АПЕЛЬСИН
Номер рецептуры: 48
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ, ВЫСШИЙ СОРТ	141,79	95	14,18	9,5
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,86	В1, мг	0,04	Са, мг	32,30
Жиры, г	0,19	С, мг	57,00	Mg, мг	12,35
Углеводы, г	7,70	А, мг	0,01	Р, мг	21,85
Энергетическая ценность, ккал	40,85	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,29
		В2, мг	0,03	К, мг	187,15
				І, мкг	1,90
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Анальсины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кружочками или делят на дольки.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: дольки или кружочки апельсинов .Консистенция: сочная.Цвет: оранжевый.Вкус: кисло-сладкий, приятный.Запах: апельсинов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 20

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ВЫСШЕГО СОРТА (КОРОТКОПЛОДНЫЕ, СРЕДНЕПЛОДНЫЕ, ДЛИННОПЛОДНЫЕ)	38,39	38	3,84	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,1	0,1	0,01	0,01

Выход: 40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,01	Са, мг	9,07
Жиры, г	2,44	С, мг	3,80	Mg, мг	5,34
Углеводы, г	0,95	А, мг	0,00	Р, мг	16,08
Энергетическая ценность, ккал	26,90	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,38
		В2, мг	0,02	К, мг	53,59
				I, мкг	1,14
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Огурцы моют, обрабатывают, нарезают кусочками или ломтиками, солят, поливают растительным маслом непосредственно при подаче. .

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на тарелке. Температура подачи не выше 14 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками. Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, нежистыми семенами. Цвет: ломтик огурца неочищенного — белый с зеленой каймой, очищенного - белый. Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом. Запах: свежих огурцов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование изделия: ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 26
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ,1 КЛАСС	31,25	25	3,13	2,5
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТ- ПАСТА "ЭКСТРА"	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,4	0,4	0,04	0,04
МЯСО ГОВЯДИНА БК (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	18,957	16	1,9	1,6
СМЕТАНА (15% ЖИРНОСТИ)	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,90	В1, мг	0,04	Са, мг	31,26
Жиры, г	3,57	С, мг	7,37	Mg, мг	16,82
Углеводы, г	9,00	А, мг	0,18	Р, мг	52,82
Энергетическая ценность, ккал	90,73	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,94
		В2, мг	0,05	К, мг	264,49
				I, мкг	4,05
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой частищей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками.Консистенция: капусты -упругая, овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.Вкус капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый.Запах: продуктов входящих в щи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288/356

Наименование изделия: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ

Номер рецептуры: 288/356

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МЯСО ГОВЯДИНА Б\К (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	45,42	38,33	4,54	3,83
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	3,96	3,33	0,4	0,33
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	2,5	2,5	0,25	0,25
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ		20		2
СМЕТАНА (15% ЖИРНОСТИ)	7	7	0,7	0,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,5	13,5	1,35	1,35
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,145	0,145	0,01	0,01
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	4,76	4	0,48	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	0,4	0,4	0,04	0,04
ТОМАТ- ПАСТА "ЭКСТРА"	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,05	0,05	0,01	0,01
Выход: 50/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,75	В1, мг	0,03	Са, мг	23,74
Жиры, г	6,24	С, мг	0,42	Mg, мг	10,98
Углеводы, г	7,45	А, мг	0,02	Р, мг	80,04
Энергетическая ценность, ккал	109,00	Д, мкг	0,05	Fe, мг	1,04
		В2, мг	0,06	К, мг	175,30
				I, мкг	4,60
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо говядины и лук репчатый измельчают дважды на мясорубке, разделявают в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин. до готовности. Отпускают с соусом в котором тушились фрикадельки.

Соус сметанный с луком

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения. Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы. мяса. овощей.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек с соусом. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Утверждено приказом № 64 от 27.08.2025г.

Заведующий

Л.М.Коршунова

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир. Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: фрикаделек-коричневый, соуса - кремовый или розовый от томата. Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира. Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Наименование изделия: КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ
Номер рецептуры: 47
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ (ЯДРИЦА 1 СОРТ)	36,222	35,86	3,62	3,59
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	85,03	85,03	8,5	8,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	3,63	3,63	0,36	0,36
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,44	В1, мг	0,11	Са, мг	10,62
Жиры, г	4,04	С, мг	0,00	Mg, мг	65,34
Углеводы, г	20,97	А, мг	0,02	Р, мг	96,79
Энергетическая ценность, ккал	122,74	Д, мкг	0,05	Fe, мг	2,27
		В2, мг	0,06	К, мг	137,11
				І, мкг	1,18
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

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, заправляют прокипяченным сливочным маслом..

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, каша держится на тарелке горкой, полита маслом;• цвет рисовой каши — светло-кремовый или серовато-белый, гречневой — коричневый, пшенной — желтый, перловой — светло-серый;• вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;• консистенция — густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА
Номер рецептуры: 31
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ "ИЗЮМ", ВЫСШИЙ СОРТ	17	17	1,7	1,7
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	6	6	0,6	0,6
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153	15,3	15,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,38	В1, мг	0,02	Са, мг	18,55
Жиры, г	0,09	С, мг	0,00	Mg, мг	7,81
Углеводы, г	13,18	А, мг	0,00	Р, мг	19,74
Энергетическая ценность, ккал	51,56	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,46
		В2, мг	0,01	К, мг	141,74
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 20 град С, не выше. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды не переваренные, уложены в стакан и залиты полупрозрачным отваром.Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.Вкус: сладкий или кисло-сладкий.Запах: аромат изюма

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: 46
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,73	В1, мг	0,03	Са, мг	4,75
Жиры, г	0,73	С, мг	0,00	Mg, мг	3,25
Углеводы, г	12,88	А, мг	0,00	Р, мг	16,25
Энергетическая ценность, ккал	65,63	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,25
		В2, мг	0,01	К, мг	23,00
				І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Батон вынимают из упаковки, порционируют

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на пирожковой тарелке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: ровные кусочки батона.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию батона.Вкус: свойственный наименованию батона.Запах: свойственный наименованию батона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Номер рецептуры: 269

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ,ВЫСШАЯ КАТЕГОРИЯ,КАТЕГОРИЯ А	43,645	42	4,36	4,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	8,728	8,728	0,87	0,87
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	0,298 шт.	11,995	29,8 шт.	1,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	2,182	2,182	0,22	0,22
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ) №329		16		1,6
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	2,08	2,08	0,21	0,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	4,8	4,8	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,128	0,128	0,01	0,01
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,60	В1, мг	0,07	Са, мг	42,34
Жиры, г	2,70	С, мг	0,27	Mg, мг	18,08
Углеводы, г	23,00	А, мг	0,06	Р, мг	131,34
Энергетическая ценность, ккал	119,00	Д, мкг	0,32	Fe, мг	0,72
		В2, мг	0,10	К, мг	214,79
				I, мкг	61,04
				F, мг	0,27
				Se, мг	0,01

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 №329 и запекают 15-20 мин.

Соус молочный густой (для фарширования) №329
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Используют его для фаршированных блюд из птицы, дичи и т.д.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин, сбоку - гарнирКонсистенция: мягкая, сочная, корочка хрустящая Цвет: поверхности светло-коричневый, на разрезе - серыйВкус: запеченной рыхлой массы и соуса Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 335

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	153,85	100	15,39	10
с 01.03 по 31.07	166,67	100	16,67	10
с 01.08 по 31.08	125	100	12,5	10
с 01.09 по 31.10	133,33	100	13,33	10
с 01.11 по 31.12	142,86	100	14,29	10
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	17,6	16,867	1,76	1,69
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	3,667	3,667	0,37	0,37
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,44	В1, мг	0,10	Са, мг	28,23
Жиры, г	3,74	С, мг	8,09	Mg, мг	22,69
Углеводы, г	16,63	А, мг	0,02	Р, мг	65,24
Энергетическая ценность, ккал	110,14	Д, мкг	0,06	Fe, мг	0,94
		В2, мг	0,08	К, мг	593,23
				I, мкг	6,52
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через 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.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОК ЯБЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций для организации питания детей м подростков . Санкт-Петербург. 2008 год

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,73	В1, мг	0,02	Ca, мг	9,45
Жиры, г	0,15	С, мг	1,20	Mg, мг	5,40
Углеводы, г	14,70	А, мг	0,00	P, мг	9,45
Энергетическая ценность, ккал	62,57	Д, мкг	0,00	Fe, мг	1,89
		В2, мг	0,02	K, мг	180,00
				I, мкг	1,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Обработанные в соответствии с санитарными нормами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:
Подается в стакане или чашке, рекомендуемая температура подачи не ниже 15 град С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: прозрачный напиток.Цвет: характерный для данного сока.Запах: приятный, соответствует соку.Вкус: приятный, соответствует соку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ

Номер рецептуры: 451

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		26		2,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	16,1	16,1	1,61	1,61
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	0,475	0,475	0,05	0,05
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,25	0,25	0,03	0,03
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,673	0,673	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	0,76	0,76	0,08	0,08
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		18		1,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ,1 КЛАСС	27	21,6	2,7	2,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	1,26	1,26	0,13	0,13
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	0,034 шт.	1,369	3,4 шт.	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	0,54	0,54	0,05	0,05
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	0,21	0,198	0,02	0,02
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,18	0,18	0,02	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	0,001 шт.	0,04	0,1 шт.	0,004
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,29	В1, мг	0,03	Ca, мг	15,17
Жиры, г	2,40	С, мг	4,01	Mg, мг	3,60
Углеводы, г	19,00	А, мг	0,00	P, мг	17,60
Энергетическая ценность, ккал	97,36	Д, мкг	0,04	Fe, мг	0,42
		В2, мг	0,03	K, мг	68,22
				I, мкг	1,21
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски 31 г весом. 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

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, сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до тушения, а также не охлажденную после тушения 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 тушат.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая; • цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого; • запах свежее выпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим; • вкус — свежее выпеченного пирожка с фаршем; • консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: КАША "ДРУЖБА"
Номер рецептуры: 27
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РИС ШЛИФОВАННЫЙ, 1 СОРТ	6,465	6,4	0,65	0,64
ПШЕНО (ВЫСШИЙ СОРТ)	6,465	6,4	0,65	0,64
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	97,5	97,5	9,75	9,75
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	3,9	3,9	0,39	0,39
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	7,8	7,8	0,78	0,78
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,08	В1, мг	0,06	Ca, мг	103,61
Жиры, г	5,71	С, мг	1,50	Mg, мг	18,78
Углеводы, г	21,09	А, мг	0,04	P, мг	93,06
Энергетическая ценность, ккал	141,70	Д, мкг	0,06	Fe, мг	0,32
		В2, мг	0,11	K, мг	163,15
				I, мкг	9,16
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную пшениную крупу закладывают в кипящую воду, варят 10-15 минут, помешивая. затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар, варят до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, перемешивают

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Оптимальная температура блюда 65° С.Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — зерна полностью разварены;• цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;• вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;• запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;• консистенция — нежная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ
Номер рецептуры: 23
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ (ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ)	0,45	0,45	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	97,667	97,667	9,77	9,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29	29	2,9	2,9
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,14	В1, мг	0,03	Са, мг	102,94
Жиры, г	2,17	С, мг	0,53	Mg, мг	12,98
Углеводы, г	11,51	А, мг	0,02	Р, мг	73,66
Энергетическая ценность, ккал	60,34	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,41
		В2, мг	0,11	К, мг	154,05
				I, мкг	8,79
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.Консистенция жидкая.Цвет: серовато-белый.Вкус: сладкий, с привкусом молока.Запах: свойственный молоку и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ АБРИКОСОВЫЙ

Номер рецептуры: 442

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,73	В1, мг	0,03	Са, мг	10,42
Жиры, г	0,14	С, мг	2,98	Mg, мг	15,00
Углеводы, г	18,41	А, мг	0,41	Р, мг	27,00
Энергетическая ценность, ккал	71,71	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,30
		В2, мг	0,06	К, мг	367,50
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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

Правила оформления, подачи блюд:
Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15 град С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;• цвет — характерный для используемого сока;• запах — приятный запах соответствующего сока;• вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ (ПИКУЛИ, КОРНИШОНЫ, ЗЕЛЕНЦЫ)	50	40	5	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,32	В1, мг	0,01	Са, мг	9,20
Жиры, г	0,04	С, мг	2,00	Mg, мг	5,60
Углеводы, г	0,68	А, мг	0,00	Р, мг	9,60
Энергетическая ценность, ккал	5,20	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,24
		В2, мг	0,01	К, мг	56,40
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы вымыть, зачистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные кусочки огурцов.Консистенция: хрустящая.Цвет: оливковыйВкус: соленых огурцов.Запах: соленых огурцов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **28**
Наименование сборника рецептов: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ, ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	28	21	2,8	2,1
с 01.09 по 31.12	26,25	21	2,63	2,1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, 1 КЛАСС	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	23,08	15	2,31	1,5
с 01.03 по 31.07	25	15	2,5	1,5
с 01.08 по 31.08	18,75	15	1,88	1,5
с 01.09 по 31.10	20	15	2	1,5
с 01.11 по 31.12	21,43	15	2,14	1,5
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТ- ПАСТА "ЭКСТРА"	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2	2	0,2	0,2
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
МЯСО ГОВЯДИНА Б\К (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	18,96	16	1,9	1,6
СМЕТАНА (15% ЖИРНОСТИ)	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,21	В1, мг	0,04	Са, мг	33,09
Жиры, г	5,26	С, мг	6,01	Mg, мг	19,45
Углеводы, г	7,91	А, мг	0,19	Р, мг	56,61
Энергетическая ценность, ккал	88,39	Д, мкг	0,00	Fe, мг	1,10
		В2, мг	0,06	К, мг	298,83
				I, мкг	5,15
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.Свеклу, капуст, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатной пастой в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.Обработанную зелень шинкуют, кладут в тарелку при подаче.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град С, срок реализации не более 2 часов.

Утверждено приказом № 64 от 27.08.2025г.

Заведующий

Л.М.Коршунова

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками). Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

Наименование изделия: РАГУ ИЗ ПТИЦЫ
Номер рецептуры: 60
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	51,282	50	5,13	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2,8	2,8	0,28	0,28
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	120	78	12	7,8
с 01.03 по 31.07	130	78	13	7,8
с 01.08 по 31.08	97,5	78	9,75	7,8
с 01.09 по 31.10	104	78	10,4	7,8
с 01.11 по 31.12	111,43	78	11,14	7,8
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ТОМАТ- ПАСТА "ЭКСТРА"	5,486	5,486	0,55	0,55
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	10,88	9,143	1,09	0,91
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	3,657	3,657	0,37	0,37
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	4,1	4,1	0,41	0,41
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,71	В1, мг	0,13	Са, мг	24,34
Жиры, г	6,12	С, мг	8,15	Mg, мг	31,96
Углеводы, г	10,75	А, мг	0,25	Р, мг	131,61
Энергетическая ценность, ккал	214,07	Д, мкг	0,00	Fe, мг	1,76
		В2, мг	0,13	К, мг	629,08
				I, мкг	8,22
				F, мг	0,09
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе птицы, нарубленное на кусочки, слегка припускают, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют припущенную томатную пасту и тушат 30-40 мин.Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, оптимальная температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи уложены горкой, сверху куски птицы, политы соусом, форма овощей сохранена.Консистенция: сочная, мягкая.Цвет: оранжевый. Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей. Запах: свойственный мясу птицы , томата и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование изделия: КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ
Номер рецептуры: 52
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФРУКТЫ СУШЕНЫЕ.(АБРИКОС ЦЕЛЫЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	15	15	1,5	1,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	7	7	0,7	0,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ, ВЫСШИЙ СОРТ	5,6	5,6	0,56	0,56
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165	16,5	16,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,77	В1, мг	0,02	Са, мг	30,44
Жиры, г	0,05	С, мг	0,24	Mg, мг	15,72
Углеводы, г	18,45	А, мг	0,09	Р, мг	23,59
Энергетическая ценность, ккал	77,85	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,43
		В2, мг	0,03	К, мг	259,10
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 ч для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане или чашке, температура подачи не выше 20 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частицнепротертых продуктовКонсистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразнаяЦвет: оранжевыйВкус: сладкий с кисловатым привкусомЗапах: кураги

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Наименование изделия: ПОМИДОР СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: 56
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ (ПОМИДОРЫ), ВЫСШИЙ СОРТ	30,31	30	3,03	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,33	В1, мг	0,02	Са, мг	4,20
Жиры, г	0,06	С, мг	7,50	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	1,14	А, мг	0,05	Р, мг	7,80
Энергетическая ценность, ккал	7,20	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,30
		В2, мг	0,01	К, мг	87,00
				I, мкг	0,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, удалить место соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки помидоров.Консистенция: плотная.Цвет, вкус, запах: свойственные свежим помидорам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ**

Номер рецептуры: **289**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МЯСО ГОВЯДИНА БК (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	56,872	48	5,69	4,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12	1,2	1,2
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	13	13	1,3	1,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,90	В1, мг	0,04	Са, мг	19,85
Жиры, г	7,70	С, мг	0,07	Mg, мг	11,35
Углеводы, г	6,60	А, мг	0,01	Р, мг	89,01
Энергетическая ценность, ккал	114,00	Д, мкг	0,03	Fe, мг	1,17
		В2, мг	0,06	К, мг	186,82
				I, мкг	4,63
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют масло сливочное, формируют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, оптимальная температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма кругло-приплюснутая, поверхность без трещин.Консистенция: мягкая, сочная, однородная.Цвет: серый.Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

Наименование изделия: МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 205

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		88		8,8
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГРУППЫ А, ВЫСШ.СОРТ	26	26	2,6	2,6
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	1,54	1,54	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	184,8	184,8	18,48	18,48
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	8,378	7,04	0,84	0,7
ТОМАТ- ПАСТА "ЭКСТРА"	6,16	6,16	0,62	0,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	6,4	6,4	0,64	0,64
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,21	В1, мг	0,05	Са, мг	26,02
Жиры, г	6,55	С, мг	1,59	Mg, мг	12,88
Углеводы, г	19,72	А, мг	0,22	Р, мг	34,18
Энергетическая ценность, ккал	111,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,80
		В2, мг	0,03	К, мг	118,93
				I, мкг	1,65
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Овощи нарезают соломкой и припускают, добавляют томатную пасту и продолжают пприпускание 5-7 мин. Макароны отваривают (рец. №202), добавляют к ним подготовленные овощи и перемешивают.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, оптимальная температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, равномерно перемешаны с овощами, овощи нарезаны соломкой.Консистенция: макарон мягкая, упругая, в меру плотная; овощей - мягкая. Цвет: розовый от томатного пюре. Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и овощам, входящим в состав блюда, умеренно соленый. Запах: отварных макаронных изделий, овощей и томата.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

Наименование изделия: ЧАЙ С ЛИМОНОМ
Номер рецептуры: 16
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ (ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ)	0,45	0,45	0,05	0,05
ЛИМОНЫ СВЕЖИЕ, ВЫСШИЙ СОРТ	6,667	4	0,67	0,4
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130	13	13

Выход: 150/7/4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,13	В1, мг	0,00	Са, мг	8,85
Жиры, г	0,00	С, мг	0,66	Mg, мг	3,38
Углеводы, г	7,08	А, мг	0,00	Р, мг	4,13
Энергетическая ценность, ккал	29,50	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,37
		В2, мг	0,00	К, мг	18,28
				І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**
Номер рецептуры: **249**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец.№741 сб.шк.2004г.)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	25	25	2,5	2,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	0,035 шт.	1,409	3,5 шт.	0,14
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,32	0,32	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,4	0,4	0,04	0,04
ТВОРОГ (5,0% ЖИРНОСТИ)	20	20	2	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	0,8	0,8	0,08	0,08
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	0,043 шт.	1,731	4,3 шт.	0,17
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	3,8	3,8	0,38	0,38
ВАНИЛИН ТИП 1	0,002	0,002	0,0002	0,0002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	0,026 шт.	1,047	2,6 шт.	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	1	1	0,1	0,1
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,71	В1, мг	0,04	Са, мг	36,41
Жиры, г	3,25	С, мг	0,04	Mg, мг	8,31
Углеводы, г	21,89	А, мг	0,04	Р, мг	64,89
Энергетическая ценность, ккал	125,60	Д, мкг	0,12	Fe, мг	0,44
		В2, мг	0,07	К, мг	63,38
				I, мкг	1,26
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 39 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным.После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 град.С. 6-8 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом).Цвет поверхности основы и фарша - от золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый.Запах - свежеевыпеченного изделия, фарша - свежий.Вкус - свежеевыпеченного изделия с соответствующим фаршем.Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропеченны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ("ПОЛТАВСКАЯ №1)	24,194	24,194	2,42	2,42
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	63	63	6,3	6,3
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,484	0,484	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42	42	4,2	4,2
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,50	В1, мг	0,09	Са, мг	92,34
Жиры, г	5,84	С, мг	0,33	Mg, мг	20,61
Углеводы, г	22,30	А, мг	0,03	Р, мг	103,28
Энергетическая ценность, ккал	143,04	Д, мкг	0,08	Fe, мг	1,02
		В2, мг	0,09	К, мг	148,66
				І, мкг	5,67
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в кипящей воде до полуготовности, добавляют горячее молоко , варят до готовности, в конце варки добавляют соль сахар.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры: **368**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАНЫ ТИП1	158,65	95	15,87	9,5
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,43	В1, мг	0,04	Са, мг	7,60
Жиры, г	0,48	С, мг	9,50	Mg, мг	39,90
Углеводы, г	15,95	А, мг	0,02	Р, мг	26,60
Энергетическая ценность, ккал	80,20	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,57
		В2, мг	0,05	К, мг	330,60
				І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки очищенных бананов уложены на тарелку.Консистенция: соответствует виду плодов.Цвет: соответствует виду плодов.Вкус: соответствует виду плодов.Запах: соответсрвует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: СЕЛЬДЬ, САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ

Номер рецептуры: 29

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЕЛЬДЬ СОЛЕНАЯ СЛАБОЙ СОЛИ НЕРАЗДЕЛАННАЯ,1 СОРТ	41,6	20	4,16	2
СВЕКЛА СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ, ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	26,4	19,8	2,64	1,98
с 01.09 по 31.12	24,75	19,8	2,48	1,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2	2	0,2	0,2
Выход: 20/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,19	В1, мг	0,00	Са, мг	22,60
Жиры, г	3,61	С, мг	0,79	Mg, мг	11,92
Углеводы, г	1,69	А, мг	0,01	Р, мг	61,70
Энергетическая ценность, ккал	53,64	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,47
		В2, мг	0,04	К, мг	100,02
				I, мкг	1,39
				F, мг	0,08
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или ломтиками, заправляют маслом перед подачей. Сельдь разделявают на филе, нарезают наискось тонкими кусочками, хранение салата в заправленном виде не допускается.

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче салат укладывают горкой, сверху кладут кусочек сельди Температура подачи не выше 14 град С,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла уложена горкой, сверху филе сельди.Цвет: типичный для используемых компонентов.Консистенция: свеклы-мягкая, сельди-нежная.Вкус и запах: характерные для используемых компонентов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ С ЗЕЛЕНЬЮ

Номер рецептуры: 83

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	123,08	80	12,31	8
с 01.03 по 31.07	133,33	80	13,33	8
с 01.08 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	7,14	6	0,71	0,6
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2	2	0,2	0,2
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		20		2
МЯСО ГОВЯДИНА БК (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	25,33	22,8	2,53	2,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	2,38	2	0,24	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1КАТЕГОРИЯ	0,135 шт.	5,434	13,5 шт.	0,54
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,18	0,18	0,02	0,02
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,52	В1, мг	0,09	Са, мг	25,41
Жиры, г	6,41	С, мг	5,20	Mg, мг	26,11
Углеводы, г	13,73	А, мг	0,10	Р, мг	93,95
Энергетическая ценность, ккал	119,90	Д, мкг	0,12	Fe, мг	1,10
		В2, мг	0,09	К, мг	570,74
				I, мкг	7,27
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют, соль. Фрикадельки варят отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. При подаче в тарелку добавляют обработанную и нашинкованную зелень петрушки.Фрикадельки мясныеМясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым, мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуса на мармите в бульоне.Обработанную зелень шинкуют, кладут в тарелку при подаче

Фрикадельки мясные
Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуса на мармите в бульоне.

Утверждено приказом № 64 от 27.08.2025г.

Заведующий

Л.М.Коршунова

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-желтый. Вкус: овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп. Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ**Номер рецептуры: **282**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МЯСО ГОВЯДИНА Б\К (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	47,393	40	4,74	4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,1	10,1	1,01	1,01
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	3,333	3,333	0,33	0,33
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,2	0,2	0,02	0,02
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	11,7	11,7	1,17	1,17
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,58	В1, мг	0,04	Са, мг	20,32
Жиры, г	9,14	С, мг	0,06	Mg, мг	15,08
Углеводы, г	9,18	А, мг	0,01	Р, мг	94,30
Энергетическая ценность, ккал	114,00	Д, мкг	0,05	Fe, мг	1,41
		В2, мг	0,06	К, мг	177,09
				І, мкг	3,93
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, оптимальная температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, Консистенция: сочная, пышная, однородная Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

Наименование изделия: КАБАЧКИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Номер рецептуры: 333

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАБАЧКИ	136	102	13,6	10,2
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,073	0,073	0,01	0,01
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) № 366		30		3
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,24	0,24	0,02	0,02
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,21	В1, мг	0,02	Са, мг	14,01
Жиры, г	2,14	С, мг	6,12	Mg, мг	8,28
Углеводы, г	6,77	А, мг	0,01	Р, мг	11,07
Энергетическая ценность, ккал	51,66	Д, мкг	0,03	Fe, мг	0,05
		В2, мг	0,03	К, мг	242,77
				І, мкг	1,38
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кабачки очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, добавляют сметанный соус, соль, тушат до готовности.

Соус молочный (для подачи к блюду) № 366
Подсушенную муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кабачки , нарезанные брусочками или кубиками, тушеныев сметанеКонсистенция: мягкая, сочнаяЦвет: кабачков светло-оливковый, Вкус: тушеных кабачков со сметаной, нежныйЗапах: тушеных кабачков, сметаны

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**
Номер рецептуры: **22**
Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ (ЗЕЛЕНЫЕ СВЕЖИЕ)	23,636	20,8	2,36	2,08
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	7	7	0,7	0,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ, ВЫСШИЙ СОРТ	5,6	5,6	0,56	0,56
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147,8	147,8	14,78	14,78
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09	В1, мг	0,01	Са, мг	11,14
Жиры, г	0,08	С, мг	0,83	Mg, мг	2,87
Углеводы, г	13,01	А, мг	0,00	Р, мг	5,94
Энергетическая ценность, ккал	53,58	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,41
		В2, мг	0,00	К, мг	59,31
				І, мкг	0,42
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком. Рекомендуемая температура подачи 20 град С, не выше. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;• цвет — от кремового до светло-зеленого;• вкус — кисло-сладкий;• запах — свежих яблок;• консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 58

Наименование изделия: ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ
Номер рецептуры: 58
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	53,332	40	5,33	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50	В1, мг	0,03	Са, мг	2,88
Жиры, г	0,00	С, мг	40,00	Mg, мг	3,96
Углеводы, г	1,90	А, мг	0,10	Р, мг	5,76
Энергетическая ценность, ккал	10,09	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,36
		В2, мг	0,03	К, мг	65,20
				I, мкг	1,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Перец моют, удаляют плодоножку с семенами,, порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционные кусочки укладывают на тарелку. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратные кусочки перца.Консистенция: плотная.Цвет: соответствующий данному ботаническому сорту.Вкус и запах: без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

Наименование изделия: ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ
Номер рецептуры: 55
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ,ВЫСШАЯ КАТЕГОРИЯ,КАТЕГОРИЯ А	41,671	40,1	4,17	4,01
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,333	8,333	0,83	0,83
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	9,167	9,167	0,92	0,92
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	0,169 шт.	6,802	16,9 шт.	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	2,98	2,5	0,3	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,69	В1, мг	0,06	Са, мг	26,30
Жиры, г	5,07	С, мг	0,31	Mg, мг	16,04
Углеводы, г	11,10	А, мг	0,02	Р, мг	112,00
Энергетическая ценность, ккал	110,19	Д, мкг	0,15	Fe, мг	0,58
		В2, мг	0,08	К, мг	189,59
				І, мкг	56,64
				F, мг	0,25
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют круглые лепешки, на середину кладут рубленые сваренные вкрутую яйца, смешанные с припущенным луком, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, панируют в муке, перекладывают на противень, смазанный маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин,форма овально-приплюснутая, сбоку - гарнирКонсистенция: мягкая, сочная, корочки - хрустящаяЦвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серыйВкус: свойственный свежеприготовленной рыбной массе со вкусом припущенноголука и отварного яйцаЗапах: свойственный запеченной рыбной массе

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 127

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **127**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	121,54	79	12,15	7,9
с 01.03 по 31.07	131,67	79	13,17	7,9
с 01.08 по 31.08	98,75	79	9,88	7,9
с 01.09 по 31.10	105,33	79	10,53	7,9
с 01.11 по 31.12	112,86	79	11,29	7,9
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	31,9	31,9	3,19	3,19
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77	77	7,7	7,7
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,05	В1, мг	0,08	Са, мг	44,74
Жиры, г	3,60	С, мг	6,48	Mg, мг	20,72
Углеводы, г	10,69	А, мг	0,02	Р, мг	65,01
Энергетическая ценность, ккал	101,14	Д, мкг	0,05	Fe, мг	0,75
		В2, мг	0,09	К, мг	496,02
				I, мкг	6,82
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды), доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, картофель заливают горячим кипяченым молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут часть (50% нормы) масла и доводят до кипения. Отпускают со сливочным маслом, можно посыпать зеленью.Примечание:1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.2. Отвар из картофеля можно не использовать.3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, оптимальная температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма нарезки картофеля сохранена. Консистенция: мягкая. Цвет: белый с желтыми блестками масла на поверхности. Вкус: умеренно соленый, с привкусом молочных продуктов. Запах: молока, сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477Наименование изделия: **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. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	34,65	34,65	3,47	3,47
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	1,35	1,35	0,14	0,14
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	18	18	1,8	1,8
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,45	0,45	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	1	1	0,1	0,1
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,87	В1, мг	0,06	Са, мг	25,86
Жиры, г	0,81	С, мг	0,09	Mg, мг	7,62
Углеводы, г	12,95	А, мг	0,00	Р, мг	43,67
Энергетическая ценность, ккал	113,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,38
		В2, мг	0,03	К, мг	74,37
				І, мкг	2,19
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 53 г, 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 град.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — форма круглая с 3-4 косыми надрезами; • цвет — бледно-желтый; • состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый; • вкус, запах - приятный, нежный, свежевыпеченной дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ

Номер рецептуры: 20

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ (ПИКУЛИ, КОРНИШОНЫ, ЗЕЛЕНЦЫ)	40,4	32,4	4,04	3,24
ЛУК СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ (1СОРТ)	7,5	6	0,75	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,34	В1, мг	0,01	Са, мг	13,45
Жиры, г	2,04	С, мг	3,42	Mg, мг	5,62
Углеводы, г	0,74	А, мг	0,02	P, мг	9,38
Энергетическая ценность, ккал	23,39	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,25
		В2, мг	0,02	K, мг	61,22
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный зеленый лук и заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы растительным маслом;• цвет огурцов — оливковый, лука — зеленый;• вкус, запах — характерный для соленых огурцов, приятный, в меру кисло-соленый, слегка острый, без постороннего вкуса, с ароматом масла растительного;• консистенция огурцов — упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 36

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	49,23	32	4,92	3,2
с 01.03 по 31.07	53,33	32	5,33	3,2
с 01.08 по 31.08	40	32	4	3,2
с 01.09 по 31.10	42,67	32	4,27	3,2
с 01.11 по 31.12	45,71	32	4,57	3,2
ГОРОХ ШЛИФОВАННЫЙ ЦЕЛЫЙ 1 СОРТ	16,08	16	1,61	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	7,14	6	0,71	0,6
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		25		2,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	47,62	40	4,76	4
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,3	0,3	0,03	0,03
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/25/1				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,10	В1, мг	0,16	Са, мг	35,12
Жиры, г	3,00	С, мг	3,55	Mg, мг	29,08
Углеводы, г	29,00	А, мг	0,16	Р, мг	80,60
Энергетическая ценность, ккал	141,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	1,81
		В2, мг	0,06	К, мг	369,37
				I, мкг	2,98
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки. При подаче посыпают обработанной и нашинкованной зеленью.

Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного)
Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10х10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске гренки кладут в тарелку. Оптимальная температура подачи 75 град. С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, зерна гороха разварившиеся., гренки сохранили формуКонсистенция: картофель и горох - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренки - хрустящая..Цвет: светло-желтый.Вкус умеренно соленый, свойственный гороху.Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептур: Сборник методичсеких рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации пиатния отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ	77,419	72	7,74	7,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	7,14	6	0,71	0,6
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	9,23	6	0,92	0,6
с 01.03 по 31.07	10	6	1	0,6
с 01.08 по 31.08	7,5	6	0,75	0,6
с 01.09 по 31.10	8	6	0,8	0,6
с 01.11 по 31.12	8,57	6	0,86	0,6
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	6,6	6,6	0,66	0,66
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	0,174 шт.	7,004	17,4 шт.	0,7
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,10	В1, мг	0,16	Са, мг	17,26
Жиры, г	6,54	С, мг	10,41	Mg, мг	16,48
Углеводы, г	6,10	А, мг	4,74	Р, мг	205,19
Энергетическая ценность, ккал	132,00	Д, мкг	0,25	Fe, мг	4,40
		В2, мг	1,16	К, мг	274,05
				І, мкг	6,90
				F, мг	0,15
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии срекомендациями технологических нормативов и санитарными правилами. Печень размораживают, на воздухе при температуре 15-18 град. , укладывая в один ряд, промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком без жидкости от припускания дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размяченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу осторожно вводят взбитые в пену белки, аккуратно перемешивают, выкладывают в смазанные маслом формы и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град. Для приготовления морковно-картофельной массы морковь и картофель сортируют, удаляют загнившие, побитые или проросшие экземпляры, посторонние примеси, промывают в большом количестве воды, очищают и повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 мин. небольшими партиями с использованием дуршлагов и сеток. Сырые очищенные овощи варят и протирают в горячем виде.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают по одному куску на порцию. Температура подачи не ниже 65 град. С. Срок реализации не более 2 час с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Утверждено приказом № 64 от 27.08.2025г.

Заведующий

Л.М.Коршунова

Внешний вид - пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин, рядом аккуратно уложен гарнир. Цвет- светло-коричневый с оранжево-кремовым оттенком, характерным для отварной моркови и картофеля..Вкус, запах - характерный для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.Консистенция - однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344

Наименование изделия: РАГУ ОВОЩНОЕ

Номер рецептуры: 344

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	54,15	35,2	5,42	3,52
с 01.03 по 31.07	58,67	35,2	5,87	3,52
с 01.08 по 31.08	44	35,2	4,4	3,52
с 01.09 по 31.10	46,93	35,2	4,69	3,52
с 01.11 по 31.12	50,29	35,2	5,03	3,52
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	5,24	4,4	0,52	0,44
РЕПА СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ)	18,43	13,64	1,84	1,36
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ,1 КЛАСС	24,75	19,8	2,48	1,98
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	3,2	3,2	0,32	0,32
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		37		3,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	2,96	2,96	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,873	27,873	2,79	2,79
СМЕТАНА (15% ЖИРНОСТИ)	13	13	1,3	1,3
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,093	0,093	0,01	0,01
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,183	0,183	0,02	0,02
ТЫКВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ТИП 1 СВЕЖАЯ	13,976	11,88	1,4	1,19
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,55	В1, мг	0,07	Са, мг	33,96
Жиры, г	4,54	С, мг	6,97	Mg, мг	15,84
Углеводы, г	9,93	А, мг	0,05	Р, мг	42,28
Энергетическая ценность, ккал	89,90	Д, мкг	0,05	Fe, мг	0,66
		В2, мг	0,06	К, мг	319,34
				I, мкг	3,86
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, репа, лук репчатый припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белдокочанную капусту и продолжают тушить.Приготовление соуса: Пшеничную муку просеивают, подогревают на противне 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.

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. оптимальная температура подачи 65 град. С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Утверждено приказом № 64 от 27.08.2025г.

Заведующий

Л.М.Коршунова

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: соответствует овощам и соусу. Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый. Запах: тушеных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ
Номер рецептуры: 37
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУШИ СВЕЖИЕ ПОЗДНИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ 1ГР.1 СОРТ.	25	22,5	2,5	2,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	12,9	12,9
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	7	7	0,7	0,7
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09	В1, мг	0,00	Са, мг	9,21
Жиры, г	0,07	С, мг	0,45	Mg, мг	3,00
Углеводы, г	9,03	А, мг	0,00	Р, мг	3,00
Энергетическая ценность, ккал	30,35	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,41
		В2, мг	0,01	К, мг	35,48
				I, мкг	0,23
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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. варят при слабом кипении не более 6-8 мин. и оставляют в сиропе до охлаждения.Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порцио-нируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи не выше 20 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения. • цвет — желтый разных оттенков. • вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов; • запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**
Номер рецептуры: **5**
Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,03	В1, мг	0,02	Са, мг	2,85
Жиры, г	0,44	С, мг	0,00	Mg, мг	1,95
Углеводы, г	7,71	А, мг	0,00	Р, мг	9,75
Энергетическая ценность, ккал	39,30	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,15
		В2, мг	0,00	К, мг	13,80
				І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Батон вынимают из упаковки, порционируют

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на пирожковой тарелке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: ровные кусочки батона.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию батона.Вкус: свойственный наименованию батона.Запах: свойственный наименованию батона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование изделия: ПОМИДОР СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: 43
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ (ПОМИДОРЫ), ВЫСШИЙ СОРТ	40,41	40	4,04	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,44	В1, мг	0,02	Са, мг	5,60
Жиры, г	0,08	С, мг	10,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	1,52	А, мг	0,07	Р, мг	10,40
Энергетическая ценность, ккал	9,60	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,40
		В2, мг	0,02	К, мг	116,00
				I, мкг	0,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратные кусочки помидоров.Консистенция: плотная.Вкус, цвет, запах: свойственные помидорам свежим.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ
Номер рецептуры: 33
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	63,59	62	6,36	6,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	30,67	23	3,07	2,3
с 01.09 по 31.12	28,75	23	2,88	2,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	20,24	17	2,02	1,7
РИС ШЛИФОВАННЫЙ, 1 СОРТ	35,354	35	3,54	3,5
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,83	В1, мг	0,07	Са, мг	28,68
Жиры, г	8,20	С, мг	1,59	Mg, мг	35,88
Углеводы, г	28,06	А, мг	0,52	Р, мг	160,76
Энергетическая ценность, ккал	216,00	Д, мкг	0,09	Fe, мг	1,59
		В2, мг	0,12	К, мг	231,97
				І, мкг	5,87
				F, мг	0,11
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные припущенные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура подачи 65 град С , срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плов уложен горкой, зерна риса полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга.Консистенция: птицы- мягкая, риса-рассыпчатая.Вкус и запах: характерные для тушеной птицы с рисом .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

Наименование изделия: ПРЯНИКИ
Номер рецептуры: 39
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ,ГЛАЗИРОВАННЫЕ, БЕЗ НАЧИНКИ В АССОРТИМЕНТЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,18	В1, мг	0,02	Са, мг	2,20
Жиры, г	0,94	С, мг	0,00	Mg, мг	1,80
Углеводы, г	25,00	А, мг	0,00	Р, мг	10,00
Энергетическая ценность, ккал	71,30	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,16
		В2, мг	0,00	К, мг	14,20
				І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Пряники вынимают из упаковки, аккуратно выкладывают на тарелку.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на десертной тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: форма пряников сохранена.Консистенция: мягкая.Вкус и запах: свойственные пряникам данного наименования.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32

Наименование изделия: ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ
Номер рецептуры: 32
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый, ВЫСШИЙ СОРТ	15,385	10	1,54	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,01	Са, мг	1,80
Жиры, г	0,02	С, мг	0,40	Mg, мг	1,89
Углеводы, г	0,63	А, мг	0,00	Р, мг	5,58
Энергетическая ценность, ккал	3,88	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,06
		В2, мг	0,01	К, мг	9,90
				I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Банки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, вскрывают, горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как гарнир.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке в качестве дополнительного гарнира, срок реализации не более 2 часов, температура подачи не ниже 15 град С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид: целые зерна горошка.Консистенция: мягкая.Цвет: оливковый.Вкус и запах: свойственные горошку зеленому.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61

Наименование изделия: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ
Номер рецептуры: 61
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1КАТЕГОРИЯ	1,814 шт.	73,014	181,4 шт.	7,3
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	32,328	32,328	3,23	3,23
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	4,31	4,31	0,43	0,43
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	7	7	0,7	0,7
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	1,078	1,078	0,11	0,11
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,96	В1, мг	0,05	Са, мг	73,83
Жиры, г	12,00	С, мг	0,17	Mg, мг	11,72
Углеводы, г	2,08	А, мг	0,25	Р, мг	151,90
Энергетическая ценность, ккал	187,00	Д, мкг	1,78	Fe, мг	1,72
		В2, мг	0,32	К, мг	151,22
				I, мкг	17,51
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.Консистенция: однородная, сочная.Цвет: золотисто-желтоватый.Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла.Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62

Наименование изделия: РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ
Номер рецептуры: 62
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	186,01	180	18,6	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,10	В1, мг	0,04	Са, мг	223,20
Жиры, г	4,50	С, мг	0,54	Mg, мг	25,20
Углеводы, г	8,10	А, мг	0,05	Р, мг	165,60
Энергетическая ценность, ккал	72,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,18
		В2, мг	0,23	К, мг	262,80
				I, мкг	16,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане, температура подачи от 12 до 14 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ряженка налита в стаканы.Цвет: свойственный наименованию.Консистенция: густая, концентрированная.Запах и вкус: свойственные наименованию напитка.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ**Номер рецептуры: **27**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2,4	2,4	0,24	0,24
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	12,268	9,2	1,23	0,92
ТОМАТЫ (ПОМИДОРЫ), ВЫСШИЙ СОРТ	24,25	24	2,43	2,4
ЛУК СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ (1СОРТ)	6	4,8	0,6	0,48
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,44	В1, мг	0,02	Са, мг	8,90
Жиры, г	2,46	С, мг	30,44	Mg, мг	6,67
Углеводы, г	1,51	А, мг	0,09	Р, мг	9,01
Энергетическая ценность, ккал	30,69	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,38
		В2, мг	0,02	К, мг	97,03
				І, мкг	0,76
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, сладкий перец - соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным маслом непосредственно при подаче.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура подачи не выше 14 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры нарезаны тонкими ломтиками, сохраняют форму нарезки, лук зеленый нашинкован, перец сладкий нарезан соломкой. Салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом. Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая. Цвет: овощей - натуральный. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: свойственный входящим в состав блюда овощам в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **28**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ, ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	28	21	2,8	2,1
с 01.09 по 31.12	26,25	21	2,63	2,1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ,1 КЛАСС	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	23,08	15	2,31	1,5
с 01.03 по 31.07	25	15	2,5	1,5
с 01.08 по 31.08	18,75	15	1,88	1,5
с 01.09 по 31.10	20	15	2	1,5
с 01.11 по 31.12	21,43	15	2,14	1,5
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТ- ПАСТА "ЭКСТРА"	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2	2	0,2	0,2
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
МЯСО ГОВЯДИНА Б\К (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	18,96	16	1,9	1,6
СМЕТАНА (15% ЖИРНОСТИ)	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,21	В1, мг	0,04	Са, мг	33,09
Жиры, г	5,26	С, мг	6,01	Mg, мг	19,45
Углеводы, г	7,91	А, мг	0,19	Р, мг	56,61
Энергетическая ценность, ккал	88,39	Д, мкг	0,00	Fe, мг	1,10
		В2, мг	0,06	К, мг	298,83
				І, мкг	5,15
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.Свеклу, капуст, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатной пастой в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Утверждено приказом № 64 от 27.08.2025г.

Заведующий

Л.М.Коршунова

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками). Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274

Наименование изделия: **ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **274**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МЯСО ГОВЯДИНА Б\К (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	36,967	31,2	3,7	3,12
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,36	9,36	0,94	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	26,53	22,284	2,65	2,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	4,8	4,8	0,48	0,48
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1КАТЕГОРИЯ	0,137 шт.	5,514	13,7 шт.	0,55
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	1,26	1,2	0,13	0,12
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,36	6,36	0,64	0,64
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,06	В1, мг	0,05	Ca, мг	20,16
Жиры, г	5,77	С, мг	1,61	Mg, мг	17,19
Углеводы, г	11,60	А, мг	0,03	P, мг	96,82
Энергетическая ценность, ккал	121,71	Д, мкг	0,12	Fe, мг	1,60
		В2, мг	0,07	K, мг	190,12
				I, мкг	4,02
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный припущенный лук и зелень, рубленные вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-270°С.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на тарелке, температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно запеченной тонкой корочкой, без трещин. Консистенция: сочная, рыхлая. Цвет: поверхности - коричневый, равномерный, на разрезе - мяса - серый, фарша желтоватый от яиц и лука. Вкус: запеченного мяса с привкусом фарша из вареных яиц и лука. Запах: запеченного мяса с ароматом лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 245

Наименование изделия: РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ

Номер рецептуры: 245

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ,ВЫСШАЯ КАТЕГОРИЯ,КАТЕГОРИЯ А	78,977	76	7,9	7,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	2,73	2,291	0,27	0,23
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,327	0,327	0,03	0,03
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	10,909	10,909	1,09	1,09
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,56	В1, мг	0,05	Са, мг	19,93
Жиры, г	4,21	С, мг	0,39	Mg, мг	20,87
Углеводы, г	0,26	А, мг	0,06	Р, мг	146,73
Энергетическая ценность, ккал	90,00	Д, мкг	0,16	Fe, мг	0,39
		В2, мг	0,05	К, мг	264,08
				І, мкг	102,67
				F, мг	0,48
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:
Подготовленное филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 минут. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:
Оптимальная температура подачи 65 град. С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: куски филе рыбы, сохранившие форму.Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая.Цвет: от белого до серого.Вкус и запах: припущенной рыбы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Наименование изделия: ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 330

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	84,62	55	8,46	5,5
с 01.03 по 31.07	91,67	55	9,17	5,5
с 01.08 по 31.08	68,75	55	6,88	5,5
с 01.09 по 31.10	73,33	55	7,33	5,5
с 01.11 по 31.12	78,57	55	7,86	5,5
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	33,67	25,25	3,37	2,53
с 01.09 по 31.12	31,56	25,25	3,16	2,53
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ,1 КЛАСС	21,94	17,55	2,19	1,76
БРЮКВА СТОЛОВАЯ ТИП 1 СВЕЖАЯ	14,85	14,85	1,49	1,49
РЕПА СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ)	20,07	14,85	2,01	1,49
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	7,7	7,7	0,77	0,77
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	3,85	3,85	0,39	0,39
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,25	В1, мг	0,09	Са, мг	40,57
Жиры, г	2,53	С, мг	8,11	Mg, мг	25,79
Углеводы, г	13,26	А, мг	0,52	Р, мг	57,12
Энергетическая ценность, ккал	94,78	Д, мкг	0,06	Fe, мг	0,92
		В2, мг	0,08	К, мг	442,58
				І, мкг	5,28
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

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 кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комковКонсистенция: однородная, пышнаяЦвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениямиВкус: входящих в состав овощей, умеренно соленыйЗапах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	23	23	2,3	2,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	0,85	0,85	0,09	0,09
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	2,24	2,24	0,22	0,22
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	0,53	0,53	0,05	0,05
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1КАТЕГОРИЯ	0,112 шт.	4,508	11,2 шт.	0,45
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	4,59	4,59	0,46	0,46
ТВОРОГ (5,0% ЖИРНОСТИ)	7,08	7,08	0,71	0,71
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВАНИЛИН ТИП 1	0,02	0,02	0,002	0,002
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1КАТЕГОРИЯ	0,017 шт.	0,684	1,7 шт.	0,07
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	1	1	0,1	0,1
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,57	B1, мг	0,03	Ca, мг	21,22
Жиры, г	3,24	C, мг	0,04	Mg, мг	6,09
Углеводы, г	40,00	A, мг	0,02	P, мг	45,45
Энергетическая ценность, ккал	135,70	D, мкг	0,13	Fe, мг	0,38
		B2, мг	0,05	K, мг	54,69
				I, мкг	1,83
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.Разделку производят машинным способом или вручную.Из теста формируют жгутики массой 47 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая;• цвет — от золотистой до светло-коричневой;• вкус, запах — свежевыпеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;• консистенция — мягкая, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РИС ШЛИФОВАННЫЙ, 1 СОРТ	18,548	18,548	1,85	1,85
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	76,14	76,14	7,61	7,61
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,484	0,484	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,86	32,86	3,29	3,29
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,07	В1, мг	0,03	Са, мг	82,49
Жиры, г	5,72	С, мг	0,40	Mg, мг	17,27
Углеводы, г	20,29	А, мг	0,03	Р, мг	80,94
Энергетическая ценность, ккал	146,02	Д, мкг	0,08	Fe, мг	0,84
		В2, мг	0,10	К, мг	130,71
				І, мкг	7,11
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную крупу закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, добавляют горячее молоко, в конце варки добавляют соль, сахар.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде , при подаче поливают растопленным и прокипяченным .сливочным маслом. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80	В1, мг	0,03	Са, мг	120,00
Жиры, г	2,50	С, мг	0,70	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	4,51	А, мг	0,03	Р, мг	95,00
Энергетическая ценность, ккал	44,52	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,00
		В2, мг	0,17	К, мг	146,00
				І, мкг	0,00
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Правила оформления, подачи блюд:

Йогурт подают в упаковке. Температура подачи должна быть от 12 до 14° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — йогурт в инд. стакане;• цвет — свойственный фруктовому наполнителю ;• запах — кислый, сладковатый, приятный;• вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;• консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций для организации питания детей м подростков . Санкт-Петербург. 2008 год

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,15	В1, мг	0,02	Ca, мг	60,00
Жиры, г	0,15	С, мг	3,00	Mg, мг	52,50
Углеводы, г	14,70	А, мг	0,00	P, мг	10,50
Энергетическая ценность, ккал	67,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	2,10
		В2, мг	0,02	K, мг	180,00
				I, мкг	1,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подается в стакане или чашке, рекомендуемая температура не ниже 15 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: прозрачный напиток.Цвет: характерный для данного сока.Запах: приятный, соответствует соку.Вкус: приятный, соответствует соку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: 38
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ВЫСШЕГО СОРТА (КОРОТКОПЛОДНЫЕ, СРЕДНЕПЛОДНЫЕ, ДЛИННОПЛОДНЫЕ)	40,31	39,9	4,03	3,99
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,32	В1, мг	0,01	Са, мг	9,18
Жиры, г	0,04	С, мг	3,99	Mg, мг	5,59
Углеводы, г	1,00	А, мг	0,00	Р, мг	16,76
Энергетическая ценность, ккал	5,59	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,40
		В2, мг	0,02	К, мг	56,26
				І, мкг	1,20
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Огурцы вымыть, зачистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:
Аккуратно укладывать на тарелку. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: ровные кусочки огурцов.Консистенция: сочная, хрустящая.Цвет: зеленый.Вкус и запах: свойственные свежим огурцам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 54

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	116,92	76	11,69	7,6
с 01.03 по 31.07	126,67	76	12,67	7,6
с 01.08 по 31.08	95	76	9,5	7,6
с 01.09 по 31.10	101,33	76	10,13	7,6
с 01.11 по 31.12	108,57	76	10,86	7,6
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТ- ПАСТА "ЭКСТРА"	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	1,05	1	0,11	0,1
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,3	0,3	0,03	0,03
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ		30		3
ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ,ВЫСШАЯ КАТЕГОРИЯ,КАТЕГОРИЯ А	29,026	27,931	2,9	2,79
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,286	8,286	0,83	0,83
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	0,077 шт.	3,099	7,7 шт.	0,31
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	1,028	1,028	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 150/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,10	В1, мг	0,10	Ca, мг	28,49
Жиры, г	2,70	С, мг	7,42	Mg, мг	29,89
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,16	Р, мг	110,94
Энергетическая ценность, ккал	99,00	Д, мкг	0,09	Fe, мг	1,11
		В2, мг	0,07	К, мг	582,75
				I, мкг	42,75
				F, мг	0,20
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон от припускания фрикаделек добавляют в суп.

Фрикадельки рыбные отварные
Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гастроемкость или противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 15-20 минут. Отпускают с соусом сметанным белым, томатным, молочным, сметанным с луком. Гарниры - каша вязкая, макаронные изделия отварные, овощи отварные, пюре картофельное, капуста тушеная, кабачки, тыква тушеные в сметане.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп. Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: СУФЛЕ КУРИНОЕ

Номер рецептуры: 310

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	34,091	34,091	3,41	3,41
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	6,9	6,9	0,69	0,69
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,818	6,818	0,68	0,68
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,3	0,3	0,03	0,03
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	47,982	34,545	4,8	3,45
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1КАТЕГОРИЯ	0,321 шт.	12,92	32,1 шт.	1,29
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,80	В1, мг	0,05	Са, мг	48,81
Жиры, г	6,30	С, мг	0,43	Mg, мг	11,93
Углеводы, г	22,42	А, мг	0,07	Р, мг	104,13
Энергетическая ценность, ккал	140,29	Д, мкг	0,32	Fe, мг	0,89
		В2, мг	0,13	К, мг	143,76
				I, мкг	7,82
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят добавляют молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывовКонсистенция: сочная, мягкая, нежнаяЦвет: кремово-желтыйВкус: свойственный продуктам, входящим в блюдоЗапах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 317

Наименование изделия: ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Номер рецептуры: 317

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЫКВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ТИП 1 СВЕЖАЯ	33,6	26,04	3,36	2,6
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	53,85	35	5,39	3,5
с 01.03 по 31.07	58,33	35	5,83	3,5
с 01.08 по 31.08	43,75	35	4,38	3,5
с 01.09 по 31.10	46,67	35	4,67	3,5
с 01.11 по 31.12	50	35	5	3,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ, ВЫСШИЙ СОРТ	18,463	12	1,85	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, 1 КЛАСС	33,3	26,64	3,33	2,66
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) №326		41		4,1
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	20,5	20,5	2,05	2,05
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	5,984	5,984	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	4,2	4,2	0,42	0,42
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,5	20,5	2,05	2,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	0,41	0,41	0,04	0,04
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,328	0,328	0,03	0,03
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40	В1, мг	0,08	Ca, мг	48,13
Жиры, г	3,52	С, мг	9,02	Mg, мг	19,87
Углеводы, г	13,25	А, мг	0,09	P, мг	57,68
Энергетическая ценность, ккал	103,97	Д, мкг	0,09	Fe, мг	0,81
		В2, мг	0,09	K, мг	349,17
				I, мкг	4,72
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту - квадратиками. Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным №326, добавляют 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. Вместо горошка консервированного можно использовать горошек зеленый быстрозамороженный массой нетто 109 г или кукурузу свежую в початках молочно-восковой спелости массой нетто 303 г на 1000 г выхода гарнира.

Соус молочный (для подачи к блюду) №326

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокочанная капуста - шашками, форма сохранена. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: соответствующий припущенным овощам. Вкус: соответствует виду овощей, соуса молочного, умеренно соленый. Запах: припущенных овощей, молока.

Утверждено приказом № 64 от 27.08.2025г.

Заведующий

Л.М.Коршунова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК
Номер рецептуры: 15
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ (ЗЕЛЕНЫЕ СВЕЖИЕ)	24,432	21,5	2,44	2,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125	12,5	12,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	8	8	0,8	0,8
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09	В1, мг	0,01	Са, мг	8,31
Жиры, г	0,09	С, мг	0,86	Mg, мг	2,68
Углеводы, г	9,79	А, мг	0,00	Р, мг	2,13
Энергетическая ценность, ккал	40,77	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,42
		В2, мг	0,00	К, мг	60,39
				I, мкг	0,43
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды, варят на слабом огне не более 6-8 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не выше 20° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками.Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.Вкус: кисло-сладкий.Запах: концентрированный, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ
Номер рецептуры: 35
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	38,8	29,1	3,88	2,91
с 01.09 по 31.12	36,38	29,1	3,64	2,91
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	1	1	0,1	0,1
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,37	В1, мг	0,02	Са, мг	13,39
Жиры, г	0,03	С, мг	0,58	Mg, мг	9,95
Углеводы, г	3,41	А, мг	0,58	Р, мг	14,43
Энергетическая ценность, ккал	15,69	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,26
		В2, мг	0,02	К, мг	58,25
				I, мкг	1,46
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную морковь варят до готовности. очищают, нарезают кубиками, посыпают сахаром, непосредственно перед подачей заправляют маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

подают на тарелке, температура подачи не выше 14 град С,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкойКонсистенция: мягкая, сочнаяЦвет: оранжевыйВкус: свойственный моркови с сахаромЗапах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ

Номер рецептуры: 434

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	189	189	18,9	18,9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,58	В1, мг	0,05	Са, мг	192,78
Жиры, г	4,59	С, мг	0,98	Mg, мг	21,17
Углеводы, г	8,80	А, мг	0,03	Р, мг	136,08
Энергетическая ценность, ккал	99,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,15
		В2, мг	0,20	К, мг	275,94
				I, мкг	17,01
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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

Правила оформления, подачи блюд:
Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;• цвет — белый, с кремовым оттенком;• запах — кипяченого молока, приятный;• вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;• консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 24

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО (ВЫСШИЙ СОРТ)	24,25	24,25	2,43	2,43
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	63	63	6,3	6,3
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42	42	4,2	4,2
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40	В1, мг	0,10	Са, мг	74,09
Жиры, г	6,18	С, мг	0,33	Mg, мг	25,66
Углеводы, г	22,92	А, мг	0,03	Р, мг	97,31
Энергетическая ценность, ккал	141,63	Д, мкг	0,08	Fe, мг	1,92
		В2, мг	0,08	К, мг	144,19
				І, мкг	6,76
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Подготовленную крупу закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, добавляют горячее молоко и варят до готовности, в конце варки добавляют соль, сахар.

Правила оформления, подачи блюд:
Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры: **368**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Москва. Дели принт. 2012.Могильный М.П. , Тутельян В.А..**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ (ЗЕЛЕНЫЕ СВЕЖИЕ)	108,3	95	10,83	9,5
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,38	В1, мг	0,03	Са, мг	15,20
Жиры, г	0,38	С, мг	9,50	Mg, мг	7,60
Углеводы, г	9,31	А, мг	0,01	Р, мг	10,45
Энергетическая ценность, ккал	39,65	Д, мкг	0,00	Fe, мг	2,09
		В2, мг	0,02	К, мг	264,10
				I, мкг	1,90
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на десертной тарелке или вазочке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: кусочки яблока уложены на тарелку.Консистенция: соответствует виду плодов.Цвет: соответствует виду плодов.Вкус: соответствует виду плодов.Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование изделия: КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ

Номер рецептуры: 435

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	155,28	150	15,53	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20	В1, мг	0,02	Са, мг	10,50
Жиры, г	3,75	С, мг	1,05	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	5,80	А, мг	0,04	Р, мг	142,50
Энергетическая ценность, ккал	67,00	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,15
		В2, мг	0,26	К, мг	219,00
				I, мкг	13,50
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, кефир разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:
Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть от 12 до 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; • цвет — характерный для используемого сока; • запах — приятный запах соответствующего сока; • вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44

Наименование изделия: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 44

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, 1 КЛАСС	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	56,92	37	5,69	3,7
с 01.03 по 31.07	61,67	37	6,17	3,7
с 01.08 по 31.08	46,25	37	4,63	3,7
с 01.09 по 31.10	49,33	37	4,93	3,7
с 01.11 по 31.12	52,86	37	5,29	3,7
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ, ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	7,14	6	0,71	0,6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ, ВЫСШИЙ СОРТ	6,924	4,5	0,69	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
СМЕТАНА (15% ЖИРНОСТИ)	5	5	0,5	0,5
МЯСО ГОВЯДИНА Б\К (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	37,9	31,988	3,79	3,2
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/20/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,50	В1, мг	0,04	Са, мг	29,92
Жиры, г	6,05	С, мг	6,27	Mg, мг	21,00
Углеводы, г	15,99	А, мг	0,14	Р, мг	83,36
Энергетическая ценность, ккал	110,10	Д, мкг	0,00	Fe, мг	1,32
		В2, мг	0,08	К, мг	377,48
				I, мкг	5,44
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка припущенные овощи, горошек зеленый, соль. В конце варки добавляют прокипяченную сметану. При подаче посыпают обработанной и нашинкованной зеленью петрушки. Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, повторно кипятят, хранят в бульоне не более 1 часа. Кладут в тарелку при подаче.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в тарелке, температура подачи 75 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками. Консистенция: овощи мягкие, но не переварены, говядины мягкая. Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: капусты, картофеля, овощей; сметаны. умеренно соленый, кисловатый. Запах: кореньев, овощей, говядины отварной..

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

Наименование изделия: КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

Номер рецептуры: 256

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ,ВЫСШАЯ КАТЕГОРИЯ,КАТЕГОРИЯ А	31,175	30	3,12	3
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	15,15	11,364	1,52	1,14
с 01.09 по 31.12	14,21	11,364	1,42	1,14
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11	1,1	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	3,25	2,727	0,33	0,27
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	0,122 шт.	4,911	12,2 шт.	0,49
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,636	3,636	0,36	0,36
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	1,364	1,364	0,14	0,14
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,41	В1, мг	0,04	Са, мг	17,66
Жиры, г	3,35	С, мг	0,46	Mg, мг	14,21
Углеводы, г	4,03	А, мг	0,25	Р, мг	78,96
Энергетическая ценность, ккал	57,96	Д, мкг	0,13	Fe, мг	0,48
		В2, мг	0,05	К, мг	146,72
				I, мкг	42,13
				F, мг	0,20
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овальной формы с одним заостренным концом, поверхность без трещин, Консистенция: мягкая, сочнаяЦвет: белый или светло-серыйВкус: вареной рыбы и продуктов, входящих в блюдоЗапах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование изделия: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 123

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	198,47	129,004	19,85	12,9
с 01.03 по 31.07	215,01	129,004	21,5	12,9
с 01.08 по 31.08	161,26	129,004	16,13	12,9
с 01.09 по 31.10	172,01	129,004	17,2	12,9
с 01.11 по 31.12	184,29	129,004	18,43	12,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	4,334	4,334	0,43	0,43
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,52	В1, мг	0,01	Са, мг	12,05
Жиры, г	3,97	С, мг	10,32	Mg, мг	23,51
Углеводы, г	20,43	А, мг	0,03	Р, мг	68,00
Энергетическая ценность, ккал	117,80	Д, мкг	0,07	Fe, мг	1,17
		В2, мг	0,08	К, мг	733,39
				I, мкг	6,45
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

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.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске отварной картофель кладут на тарелку, поливают растопленным прокипяченным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом;
- цвет — свойственный сорту используемого картофеля;
- вкус, запах — свежесваренного картофеля и масла сливочного;
- консистенция — рыхлая или умеренно плотная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ
Номер рецептуры: 3
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАРЕНЬЕ	20	20	2	2
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	7	7	0,7	0,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ, ВЫСШИЙ СОРТ	5,6	5,6	0,56	0,56
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	143,25	143,25	14,33	14,33
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09	В1, мг	0,00	Са, мг	10,66
Жиры, г	0,06	С, мг	0,24	Mg, мг	2,96
Углеводы, г	25,42	А, мг	0,00	Р, мг	6,40
Энергетическая ценность, ккал	99,96	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,09
		В2, мг	0,00	К, мг	22,88
				І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Варенье(50 % от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. В полученный отвар при помешивании вводят подготовленный крахмал, добавляют остальное варенье и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком. Температура подачи 20 град С, не выше. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;• цвет — соответствующий цвету плодов, из которых приготовлено повидло;• вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;• запах — плодов или ягод, из которых приготовлено варенье• консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ
Номер рецептуры: 57
Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ, ВЫСШИЙ СОРТ	32,09	21,5	3,21	2,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125	12,5	12,5
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	9	9	0,9	0,9
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ ПИЩЕВАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02

Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,18	В1, мг	0,01	Са, мг	11,81
Жиры, г	0,04	С, мг	5,16	Mg, мг	3,65
Углеводы, г	10,40	А, мг	0,00	Р, мг	4,46
Энергетическая ценность, ккал	43,80	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,05
		В2, мг	0,01	К, мг	43,01
				I, мкг	0,43
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Апельсины моют, очищают, , нарезают. Закладывают в горячий сироп, , доводят до кипения, прекращают нагрев, дают настояться. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не выше 20° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, апельсины нарезаны дольками.Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.Вкус: кисло-сладкий.Запах: свойственный настоявшимся в сиропе апельсинам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

Наименование изделия: МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ

Номер рецептуры: 51

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ		118		11,8
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГРУППЫ А, ВЫСШ.СОРТ	39,968	39,968	4	4
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,496	0,496	0,05	0,05
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	2,975	2,975	0,3	0,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	12,1	11	1,21	1,1
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,05	В1, мг	0,05	Са, мг	91,07
Жиры, г	4,66	С, мг	0,03	Mg, мг	8,93
Углеводы, г	27,35	А, мг	0,03	Р, мг	76,08
Энергетическая ценность, ккал	139,74	Д, мкг	0,04	Fe, мг	0,83
		В2, мг	0,04	К, мг	59,33
				І, мкг	0,60
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли).
Макаронные изделия варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочнм маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Посыпают тертым сыром перед подачей. Подают в горячем виде.

Макаронные изделия отварные с маслом

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли).
Макаронные изделия варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочнм маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Подают в горячем виде.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром.Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.Цвет: белый с кремовым оттенком.Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59Наименование изделия: **СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ**Номер рецептуры: **59**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЕЛЬДЬ СОЛЕНАЯ СЛАБОЙ СОЛИ НЕРАЗДЕЛАННАЯ, 1 СОРТ	41,6	20	4,16	2
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	29,74	19,333	2,97	1,93
с 01.03 по 31.07	32,22	19,333	3,22	1,93
с 01.08 по 31.08	24,17	19,333	2,42	1,93
с 01.09 по 31.10	25,78	19,333	2,58	1,93
с 01.11 по 31.12	27,62	19,333	2,76	1,93
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	3,5	3,5	0,35	0,35
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,033	0,033	0,003	0,003
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40	В1, мг	0,02	Ca, мг	13,37
Жиры, г	4,41	С, мг	1,55	Mg, мг	9,93
Углеводы, г	3,08	А, мг	0,01	P, мг	47,36
Энергетическая ценность, ккал	60,27	Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,39
		В2, мг	0,04	K, мг	152,81
				I, мкг	0,97
				F, мг	0,09
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками.. укладывают на нарезанный кубиками и заправленный маслом картофель отварной.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше 14 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены;• цвет — натуральный, типичный для используемых компонентов;• вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом растительного масла;• консистенция сельди — нежная; картофеля отварного — мягкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование изделия: РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 30

Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ (СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ)				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ (ПОСТУПАЮЩИЙ В ПРОДАЖУ С 01 СЕНТЯБРЯ)				
с 01.01 по 28.02	80	52	8	5,2
с 01.03 по 31.07	86,67	52	8,67	5,2
с 01.08 по 31.08	65	52	6,5	5,2
с 01.09 по 31.10	69,33	52	6,93	5,2
с 01.11 по 31.12	74,29	52	7,43	5,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, 1 КЛАСС	7,14	6	0,71	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ (ПИКУЛИ, КОРНИШОНЫ, ЗЕЛЕНЦЫ)	10,2	9	1,02	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	11,4	11,4
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,5	0,5	0,05	0,05
МЯСО ГОВЯДИНА БК (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	28,436	24	2,84	2,4
СМЕТАНА (15% ЖИРНОСТИ)	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	2	2	0,2	0,2
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ (ЗЕЛЕНЬ ОБРЕЗНАЯ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/15/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,90	В1, мг	0,05	Са, мг	24,95
Жиры, г	4,60	С, мг	5,31	Mg, мг	21,14
Углеводы, г	9,51	А, мг	0,12	Р, мг	74,92
Энергетическая ценность, ккал	112,06	Д, мкг	0,00	Fe, мг	1,18
		В2, мг	0,07	К, мг	422,63
				І, мкг	5,26
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют припущенные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, прокипяченную сметану.Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и вторично кипятят , хранят в бульоне не более 1 часа, кладут в тарелку при подаче. Обработанную зелень шинкуют и кладут в тарелку при подаче.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование изделия: ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)

Номер рецептуры: 122

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МЯСО ГОВЯДИНА Б\К (ЛОПАТКА) ЗАМОРОЖЕННАЯ.	42,225	38	4,22	3,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	13	13	1,3	1,3
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,45	0,45	0,05	0,05
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,78	В1, мг	0,03	Са, мг	19,10
Жиры, г	4,10	С, мг	0,07	Mg, мг	9,12
Углеводы, г	4,35	А, мг	0,01	Р, мг	71,44
Энергетическая ценность, ккал	101,00	Д, мкг	0,02	Fe, мг	0,91
		В2, мг	0,05	К, мг	150,03
				I, мкг	3,91
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В котлетную массу после повторного измельчения на мясорубке добавляют размягченное сливочное масло и перемешивают. Полученную массу разделяют в виде шариков (массой 10-12 г) и варят на пару 15-20 минут. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин.Консистенция: сочная, плотная, однородная.Цвет: серый.Вкус и запах: отварных мясных фрикаделек.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 320Наименование изделия: **КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ**Номер рецептуры: **320**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ, ВЫСШИЙ СОРТ	163,636	85,091	16,36	8,51
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,073	0,073	0,01	0,01
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) № 366		30		3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	1,8	1,8	0,18	0,18
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,24	0,24	0,02	0,02
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	15	15	1,5	1,5
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,69	В1, мг	0,01	Са, мг	0,24
Жиры, г	2,09	С, мг	24,51	Mg, мг	0,02
Углеводы, г	5,68	А, мг	0,01	Р, мг	0,05
Энергетическая ценность, ккал	52,67	Д, мкг	0,03	Fe, мг	0,05
		В2, мг	0,01	К, мг	302,08
				І, мкг	1,38
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают или разбирают на соцветия и отваривают в подсоленной воде до готовности, при отпуске поливают молочным соусом.

Соус молочный (для подачи к блюду) № 366

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки отварной цветной капусты политы соусом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: светло желтый. Вкус и запах: свойственные продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Номер рецептуры: 219

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИЯ	1,563 шт.	62,911	156,3 шт.	6,29
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	47,9	47,9	4,79	4,79
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	6,25	6,25	0,63	0,63
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ, ВЫСШИЙ СОРТ	30,769	20	3,08	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	6,118	6,118	0,61	0,61
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,765	0,765	0,08	0,08
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,80	В1, мг	0,07	Са, мг	88,29
Жиры, г	12,70	С, мг	1,05	Mg, мг	17,00
Углеводы, г	15,01	А, мг	0,21	Р, мг	161,40
Энергетическая ценность, ккал	219,00	Д, мкг	1,55	Fe, мг	1,67
		В2, мг	0,32	К, мг	187,18
				I, мкг	16,98
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура 65 градС. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых местКонсистенция: пышная, сочнаяЦвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошкаВкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошкаЗапах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ

Номер рецептуры: 464

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	28,4	28,4	2,84	2,84
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ВЫСШ.СОРТ)	1,2	1,2	0,12	0,12
САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НЕСОЛЕННОЕ 82,5%)	0,88	0,88	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ, 1КАТЕГОРИЯ	0,021 шт.	0,845	2,1 шт.	0,08
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ(МОЛОТАЯ КАМЕННАЯ ПОМОЛ №1)	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, ВЫСШИЙ СОРТ)	1	1	0,1	0,1
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ. 2,5% ЖИРНОСТИ ДО 1.0 КГ	12,48	12,48	1,25	1,25
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,88	В1, мг	0,04	Ca, мг	19,56
Жиры, г	1,68	С, мг	0,06	Mg, мг	6,11
Углеводы, г	20,00	А, мг	0,01	P, мг	35,99
Энергетическая ценность, ккал	112,80	Д, мкг	0,03	Fe, мг	0,32
		В2, мг	0,02	K, мг	59,34
				I, мкг	1,76
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста. Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза. Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С. Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Правила оформления, подачи блюд:

Утверждено приказом № 64 от 27.08.2025г.

Заведующий

Л.М.Коршунова

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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