УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

Наименование изделия: **ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **129**

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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	73,73	55,3	7,37	5,53
с 01.09 по 31.12	69,13	55,3	6,91	5,53
РЕПА	30,9	22,8	3,09	2,28
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	18,5	12	1,85	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24	3	2,4
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		**48**		**4,8**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,9	3,9	0,39	0,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,4	37,4	3,74	3,74
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8	1,28	1,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,50	B1, мг	0,00	Ca, мг	51,50
Жиры, г	2,00	C, мг	5,90	Mg, мг	26,40
Углеводы, г	9,80	A, мг	1,10	P, мг	50,60
Энергетическая ценность, ккал	67,00	E, мг	0,40	Fe, мг	0,80

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус сметанный № 371
Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид – овощи нарезаны кубиками, капуста – шашками, соединены с молочным или сметанным соусом и уложены горкой;
• цвет – свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса – кремовый;
• вкус – овощей и соуса молочного – слегка сладко-соленый; сметанного – слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;
• запах – аромат овощей и молока или сметаны;
• консистенция овощей – мягкая, сочная, но не разварены, соуса – эластичный, однородный.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№015

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**
Номер рецептуры: **ТК№015**
Наименование сборника рецептур: **ТК№015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	40,41	40	4,04	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	B1, мг	0,00	Ca, мг	8,32
Жиры, г	0,00	C, мг	1,60	Mg, мг	5,04
Углеводы, г	1,00	A, мг	0,00	P, мг	15,12
Энергетическая ценность, ккал	5,60	E, мг	0,08	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№015

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**
Номер рецептуры: **ТК№015**
Наименование сборника рецептур: **ТК№015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,51	50	5,05	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	B1, мг	0,00	Ca, мг	10,40
Жиры, г	0,00	C, мг	2,00	Mg, мг	6,30
Углеводы, г	1,30	A, мг	0,00	P, мг	18,90
Энергетическая ценность, ккал	7,00	E, мг	0,10	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№017

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**
Номер рецептуры: **ТК№017**
Наименование сборника рецептур: **ТК №017**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,38	В1, мг	0,00	Ca, мг	10,40
Жиры, г	0,00	С, мг	1,00	Mg, мг	6,30
Углеводы, г	0,88	А, мг	0,00	P, мг	10,80
Энергетическая ценность, ккал	6,50	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола. Порционировать.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке или укладывают рядом с гарниром.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **214**

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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,86 шт.	115,12	286 шт.	11,51
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	42,9	42,9	4,29	4,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,40	В1, мг	0,10	Ca, мг	100,80
Жиры, г	21,00	С, мг	0,20	Mg, мг	17,10
Углеводы, г	2,90	А, мг	0,30	P, мг	228,70
Энергетическая ценность, ккал	149,00	Е, мг	5,30	Fe, мг	2,60

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин. Готовый омлет нарезают на порции.
При приготовлении омлета в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№018

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**
Номер рецептуры: **ТК№018**
Наименование сборника рецептур: **ТК№018**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,28	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,86
Жиры, г	3,00	С, мг	0,00	Mg, мг	5,40
Углеводы, г	26,00	А, мг	0,00	P, мг	24,30
Энергетическая ценность, ккал	111,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,60

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№018

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**
Номер рецептуры: **ТК№018**
Наименование сборника рецептур: **ТК№018**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	B1, мг	0,00	Ca, мг	13,10
Жиры, г	5,00	C, мг	0,00	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	43,20	A, мг	0,00	P, мг	40,50
Энергетическая ценность, ккал	223,00	E, мг	0,00	Fe, мг	1,00

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **451**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		**58**		**5,8**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	36,7	36,7	3,67	3,67
САХАР ПЕСОК	2,6	2,6	0,26	0,26
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,4	17,4	1,74	1,74
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,74	1,74	0,17	0,17
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯЙЦОМ ТК №456 СБ.2008		**25**		**2,5**
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	3,75	3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,75	1,75	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,42	6 шт.	0,24
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,35	0,25	0,04	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 75				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,50	В1, мг	0,10	Ca, мг	25,60
Жиры, г	9,00	С, мг	5,60	Mg, мг	11,00
Углеводы, г	36,30	А, мг	0,00	P, мг	45,20
Энергетическая ценность, ккал	201,00	Е, мг	0,80	Fe, мг	0,80

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпиленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.
Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.
Прилегание. В случае использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.
Дрожжевое тесто приготовляют двумя способами - опарным и безопарным.
Безопарным способом тесто приготовляют 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 помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.
Опарный способ.В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Фарш из свежей капусты
Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.
Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.
Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

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 свежевыпеченного пирожка, фарша – свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
• вкус – свежевыпеченного пирожка с фаршем;
• консистенция – хорошо пропеченная, пористость развитая.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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 ГРУДКИ КУРИНОЙ (ПОЛУФАБРИКАТ)	102,5	102,5	10,25	10,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,65	16,24	2,17	1,62
с 01.09 по 31.12	20,3	16,24	2,03	1,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,5	8,71	1,05	0,87
КРУПА РИСОВАЯ	44,24	43,76	4,42	4,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,06	1,06	0,11	0,11
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,29	В1, мг	0,04	Ca, мг	16,54
Жиры, г	7,74	С, мг	0,67	Mg, мг	26,55
Углеводы, г	33,19	А, мг	0,32	P, мг	72,53
Энергетическая ценность, ккал	215,73	Е, мг	3,47	Fe, мг	0,65

Технология приготовления:

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды и дают закипеть), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.
При приготовлении плова в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№014

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**
Номер рецептуры: **ТК№014**
Наименование сборника рецептур: **ТК№014**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	50,52	50	5,05	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50	В1, мг	0,00	Ca, мг	6,30
Жиры, г	0,13	С, мг	5,00	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	1,90	А, мг	0,10	P, мг	11,70
Энергетическая ценность, ккал	12,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **34**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности, 2012 г,**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	108,8	89,6	10,88	8,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7	1,43	1,07
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7	1,34	1,07
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	12,31	8	1,23	0,8
с 01.03 по 31.07	13,33	8	1,33	0,8
с 01.08 по 31.08	10	8	1	0,8
с 01.09 по 31.10	10,67	8	1,07	0,8
с 01.11 по 31.12	11,43	8	1,14	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,05	20 шт.	0,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,92	B1, мг	0,20	Ca, мг	22,20
Жиры, г	7,84	C, мг	12,90	Mg, мг	20,30
Углеводы, г	7,20	A, мг	5,80	P, мг	253,80
Энергетическая ценность, ккал	172,80	E, мг	1,50	Fe, мг	5,50

Технология приготовления:

Мороженую печень размораживают на воздухе , промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц , соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С.

Правила оформления, подачи блюд:

Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы, подают на тарелке. Рекомендуемая температура подачи 65 град С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **269**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	56,5	54,4	5,65	5,44
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,5	8,5	0,85	0,85
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8	1,28	1,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,003 шт.	0,12	0,3 шт.	0,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ)		**16**		**1,6**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,1	12,1	1,21	1,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	41,60
Жиры, г	5,30	С, мг	0,40	Mg, мг	18,90
Углеводы, г	20,10	А, мг	0,00	P, мг	128,60
Энергетическая ценность, ккал	165,00	Е, мг	0,60	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают молочным соусом и запекают 15-20 минут.
Соус молочный густой (для фарширования)
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания.Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.
При приготовлении пудинга в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **324**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	218	163,5	21,8	16,35
с 01.09 по 31.12	204,38	163,5	20,44	16,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40	В1, мг	0,00	Ca, мг	55,20
Жиры, г	5,60	С, мг	6,60	Mg, мг	32,40
Углеводы, г	15,60	А, мг	0,00	P, мг	64,30
Энергетическая ценность, ккал	121,80	Е, мг	0,30	Fe, мг	2,10

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная.
Цвет: малиново-красный.
Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.
Запах: отварной свеклы и сливочного масла.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **322**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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				
с 01.01 по 28.02	160	104	16	10,4
с 01.03 по 31.07	173,33	104	17,33	10,4
с 01.08 по 31.08	130	104	13	10,4
с 01.09 по 31.10	138,67	104	13,87	10,4
с 01.11 по 31.12	148,57	104	14,86	10,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18	18	1,8	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00	В1, мг	0,10	Ca, мг	44,00
Жиры, г	4,80	С, мг	9,00	Mg, мг	34,60
Углеводы, г	19,50	А, мг	0,60	P, мг	84,10
Энергетическая ценность, ккал	134,30	Е, мг	0,40	Fe, мг	1,20

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками 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 поучения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку Температура подачи 65 град.

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, кипяченного молока и сливочного масла.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	170,77	111	17,08	11,1
с 01.03 по 31.07	185	111	18,5	11,1
с 01.08 по 31.08	138,75	111	13,88	11,1
с 01.09 по 31.10	148	111	14,8	11,1
с 01.11 по 31.12	158,57	111	15,86	11,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,8	20	2,08	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70	В1, мг	0,10	Ca, мг	32,40
Жиры, г	4,60	С, мг	9,00	Mg, мг	25,30
Углеводы, г	17,50	А, мг	0,00	P, мг	73,40
Энергетическая ценность, ккал	119,40	Е, мг	0,20	Fe, мг	1,00

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 протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид – протертая картофельная масса без кусочков не протёртого 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.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	196,92	128	19,69	12,8
с 01.03 по 31.07	213,33	128	21,33	12,8
с 01.08 по 31.08	160	128	16	12,8
с 01.09 по 31.10	170,67	128	17,07	12,8
с 01.11 по 31.12	182,86	128	18,29	12,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24	23	2,4	2,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20	В1, мг	0,20	Ca, мг	36,50
Жиры, г	5,00	С, мг	10,30	Mg, мг	29,20
Углеводы, г	21,30	А, мг	0,00	P, мг	84,40
Энергетическая ценность, ккал	147,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	1,20

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – протертая картофельная масса без кусочков не протёртого 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.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **344**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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				
с 01.01 по 28.02	73,85	48	7,39	4,8
с 01.03 по 31.07	80	48	8	4,8
с 01.08 по 31.08	60	48	6	4,8
с 01.09 по 31.10	64	48	6,4	4,8
с 01.11 по 31.12	68,57	48	6,86	4,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,6	16,2	2,16	1,62
с 01.09 по 31.12	20,25	16,2	2,03	1,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
РЕПА	25,14	18,6	2,51	1,86
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,75	27	3,38	2,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		**45**		**4,5**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,9	33,9	3,39	3,39
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,6	11,6	1,16	1,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40	В1, мг	0,10	Ca, мг	37,80
Жиры, г	6,90	С, мг	9,20	Mg, мг	21,70
Углеводы, г	13,40	А, мг	0,30	P, мг	53,50
Энергетическая ценность, ккал	125,10	Е, мг	0,20	Fe, мг	1,10

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 белокочанную капусту и продолжают тушить.
Приготовление соуса: 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.
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 соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: 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.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **76**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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				
с 01.01 по 28.02	78	50,7	7,8	5,07
с 01.03 по 31.07	84,5	50,7	8,45	5,07
с 01.08 по 31.08	63,38	50,7	6,34	5,07
с 01.09 по 31.10	67,6	50,7	6,76	5,07
с 01.11 по 31.12	72,43	50,7	7,24	5,07
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,4	3,3	0,34	0,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,07	6,8	0,91	0,68
с 01.09 по 31.12	8,5	6,8	0,85	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,3	0,4	0,33
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	10,1	10,1	1,01	1,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	127,4	127,4	12,74	12,74
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ГОВЯДИНА Б/К	21,32	16	2,13	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,50	В1, мг	0,10	Ca, мг	24,00
Жиры, г	4,50	С, мг	4,40	Mg, мг	20,20
Углеводы, г	4,00	А, мг	0,20	P, мг	70,40
Энергетическая ценность, ккал	165,00	Е, мг	1,70	Fe, мг	1,10

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками, у огурцов с грубой кожей или крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь-соломкой. В кипящий бульон с крупой кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности . затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, прокипяченную сметану.
Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой, птицы - мягкая.
Консистенция: овощей, мяса -мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
Запах: продуктов, входящих в рассольник.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **73**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	13,4	12	1,34	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОВЯДИНА Б/К	21,23	16	2,12	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,70	В1, мг	0,10	Ca, мг	26,40
Жиры, г	7,50	С, мг	5,30	Mg, мг	19,80
Углеводы, г	13,10	А, мг	0,00	P, мг	67,40
Энергетическая ценность, ккал	121,20	Е, мг	1,90	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения.
Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - дольками.
Консистенция: овощей, огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
Запах: продуктов, входящих в рассольник.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

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

Номер рецептуры: **228**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	113,6	100,8	11,36	10,08
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4,27	3,2	0,43	0,32
с 01.09 по 31.12	4	3,2	0,4	0,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	3,2	0,48	0,32
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,70	В1, мг	0,10	Ca, мг	25,00
Жиры, г	0,50	С, мг	0,60	Mg, мг	28,70
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,10	P, мг	193,80
Энергетическая ценность, ккал	165,00	Е, мг	0,90	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.
Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды.
Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246

Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **246**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	66,61	64,1	6,66	6,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21	21	2,1	2,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,7	14	1,67	1,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,75	В1, мг	0,07	Ca, мг	41,55
Жиры, г	4,60	С, мг	0,93	Mg, мг	21,50
Углеводы, г	2,14	А, мг	0,04	P, мг	144,55
Энергетическая ценность, ккал	92,85	Е, мг	0,72	Fe, мг	0,46

Технология приготовления:

Филе трески обрабатывают, перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло сливочное, соль, припускают 20-25 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – куски рыбы правильной формы слегка деформированные; гарнир уложен аккуратно;
- цвет соответствует виду рыбы;
- вкус – рыбы в сочетании с молоком и луком;
- запах – отварной рыбы с ароматом молока и лука;
- консистенция – сочная, мягкая, допускается расслаивание мякоти.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Москва. Дели принт.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	73	47,5	7,3	4,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,10	Ca, мг	9,70
Жиры, г	2,70	С, мг	2,20	Mg, мг	9,40
Углеводы, г	3,00	А, мг	0,00	P, мг	27,20
Энергетическая ценность, ккал	40,50	Е, мг	1,70	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – горошек сохранил форму, салат заправлен маслом растительным, посыпан трубленной зеленью.
• цвет – свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;
• вкус - умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки;
• запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;
• консистенция- сочная, плотная.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

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

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36	27	3,6	2,7
с 01.09 по 31.12	33,75	27	3,38	2,7
ЯБЛОКИ	25	22	2,5	2,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,43	В1, мг	0,00	Ca, мг	15,60
Жиры, г	0,05	С, мг	1,50	Mg, мг	10,90
Углеводы, г	3,94	А, мг	0,60	P, мг	15,70
Энергетическая ценность, ккал	41,30	Е, мг	1,40	Fe, мг	0,80

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают, отваривают, охлаждают, нарезают тонкой соломкой. Яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град. не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: моркови и яблок.
Вкус: свойственный моркови и сорту яблок.
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **33**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	63,33	47,5	6,33	4,75
с 01.09 по 31.12	59,38	47,5	5,94	4,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,00	Ca, мг	15,80
Жиры, г	2,90	С, мг	1,90	Mg, мг	9,50
Углеводы, г	1,50	А, мг	0,00	P, мг	18,50
Энергетическая ценность, ккал	45,60	Е, мг	1,40	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15 оС.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **43**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	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
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	9,5	7,5	0,95	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,00	Ca, мг	10,70
Жиры, г	7,60	С, мг	3,90	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	6,00	А, мг	0,00	P, мг	21,60
Энергетическая ценность, ккал	96,00	Е, мг	3,30	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом растительным;
• цвет – типичный для используемых овощей;
• вкус, запах - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла растительного;
• консистенция картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,56	35,56	3,56	3,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,48	1,48	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,11	1,11	0,11	0,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,48	1,48	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	3 шт.	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,56	0,56	0,06	0,06
ДРОЖЖИ	0,14	0,14	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	В1, мг	0,10	Ca, мг	9,40
Жиры, г	7,10	С, мг	0,00	Mg, мг	5,90
Углеводы, г	24,80	А, мг	0,00	P, мг	32,10
Энергетическая ценность, ккал	103,00	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:

Булочные изделия приготовляют 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 помещение 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.

Опорное тесто приготовляют 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 изготовлять в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

При приготовлении изделий в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК АБРИКОСОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК АБРИКОСОВЫЙ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96	В1, мг	0,00	Ca, мг	32,40
Жиры, г	0,24	С, мг	2,90	Mg, мг	16,20
Углеводы, г	17,80	А, мг	0,40	P, мг	29,20
Энергетическая ценность, ккал	78,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,40

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' 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;

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК ПЕРСИКОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96	B1, мг	0,00	Ca, мг	8,10
Жиры, г	0,24	C, мг	4,30	Mg, мг	19,40
Углеводы, г	17,80	A, мг	0,10	P, мг	24,30
Энергетическая ценность, ккал	78,00	E, мг	0,00	Fe, мг	0,40

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° 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;

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96	B1, мг	0,00	Ca, мг	11,40
Жиры, г	0,24	C, мг	1,44	Mg, мг	6,48
Углеводы, г	17,80	A, мг	0,00	P, мг	11,40
Энергетическая ценность, ккал	78,00	E, мг	0,00	Fe, мг	2,28

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° 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.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 367

Наименование изделия: **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)**

Номер рецептуры: **367**

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 ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВАНИЛИН	0,003	0,003	0,0003	0,0003
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	В1, мг	0,00	Ca, мг	28,70
Жиры, г	2,30	С, мг	0,10	Mg, мг	3,60
Углеводы, г	6,50	А, мг	0,00	P, мг	20,40
Энергетическая ценность, ккал	39,00	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

В соус молочный жидкий, приготовленный, как указано в ТК № 366, добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Используют соус к блюдам из круп, к сладким блюдам.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид-однородная масса с гладкой поверхностью;
цвет-от белого до светло-кремового;
вкус-сладкий, нежный, умеренно соленый;
запах-кипяченного молока;
консистенция- густой сметаны.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **354**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	5,16
Жиры, г	1,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,72
Углеводы, г	1,20	А, мг	0,00	P, мг	3,76
Энергетическая ценность, ккал	14,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

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, затем кладут прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Используют для подачи к блюду, Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира.
Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.
Цвет: от белого до светло- кремового.
Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый.
Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **354**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,5	12,5	1,25	1,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8	0,38	0,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5	3,75	3,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	12,90
Жиры, г	2,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,80
Углеводы, г	3,00	А, мг	0,00	P, мг	9,40
Энергетическая ценность, ккал	37,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

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, затем кладут прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Используют для подачи к блюду, Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира.
Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.
Цвет: от белого до светло- кремового.
Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый.
Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

Номер рецептуры: **81**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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				
с 01.01 по 28.02	50,77	33	5,08	3,3
с 01.03 по 31.07	55	33	5,5	3,3
с 01.08 по 31.08	41,25	33	4,13	3,3
с 01.09 по 31.10	44	33	4,4	3,3
с 01.11 по 31.12	47,14	33	4,71	3,3
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	13,2	13,1	1,32	1,31
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,8	6,7	0,78	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2	1,09	0,82
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2	1,03	0,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,3	115,3	11,53	11,53
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		**9,5**		**0,95**
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16,3	16,3	1,63	1,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,60	В1, мг	0,10	Ca, мг	28,70
Жиры, г	4,50	С, мг	3,10	Mg, мг	23,90
Углеводы, г	20,00	А, мг	0,20	P, мг	61,50
Энергетическая ценность, ккал	147,00	Е, мг	2,70	Fe, мг	1,50

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.
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 подают гренки. Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **85**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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				
с 01.01 по 28.02	44,31	28,8	4,43	2,88
с 01.03 по 31.07	48	28,8	4,8	2,88
с 01.08 по 31.08	36	28,8	3,6	2,88
с 01.09 по 31.10	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.11 по 31.12	41,14	28,8	4,11	2,88
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,6	5,7	0,76	0,57
с 01.09 по 31.12	7,13	5,7	0,71	0,57
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,8	5,7	0,68	0,57
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108,6	108,6	10,86	10,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
КЛЕЦКИ ТК №120		**9,1**		**0,91**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	3 шт.	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,7	4,7	0,47	0,47
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ГОВЯДИНА Б/К	21,23	16	2,12	1,6
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,9	0,1	0,09
Выход: 200/10/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	17,60
Жиры, г	7,70	С, мг	3,20	Mg, мг	13,80
Углеводы, г	11,00	А, мг	0,10	P, мг	50,40
Энергетическая ценность, ккал	179,00	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,80

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или подсоленной воде небольшими порциями и кладут в суп при отпуске.

Клецки тк №120
В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виду жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **77**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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				
с 01.01 по 28.02	108	70,2	10,8	7,02
с 01.03 по 31.07	117	70,2	11,7	7,02
с 01.08 по 31.08	87,75	70,2	8,78	7,02
с 01.09 по 31.10	93,6	70,2	9,36	7,02
с 01.11 по 31.12	100,29	70,2	10,03	7,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,4	6,2	0,74	0,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,2	109,2	10,92	10,92
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	14,3	14	1,43	1,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 200/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00	В1, мг	0,10	Ca, мг	24,90
Жиры, г	4,40	С, мг	6,60	Mg, мг	22,00
Углеводы, г	16,00	А, мг	0,20	P, мг	67,40
Энергетическая ценность, ккал	159,90	Е, мг	0,70	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

Филе птицы 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.
В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы и зелень.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками.
Консистенция: картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.
Цвет: супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый.
Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый.
Запах: овощей, входящих в состав супа.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

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

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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				
с 01.01 по 28.02	108,15	70,3	10,82	7,03
с 01.03 по 31.07	117,17	70,3	11,72	7,03
с 01.08 по 31.08	87,88	70,3	8,79	7,03
с 01.09 по 31.10	93,73	70,3	9,37	7,03
с 01.11 по 31.12	100,43	70,3	10,04	7,03
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7	0,7	0,7
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,33	7	0,93	0,7
с 01.09 по 31.12	8,75	7	0,88	0,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7	0,84	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,9	122,9	12,29	12,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ФИЛЕ ГРУДКИ КУРИНОЙ (ПОЛУФАБРИКАТ)	14,7	14,7	1,47	1,47
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 200/10/1				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,35	В1, мг	0,07	Ca, мг	21,87
Жиры, г	2,13	С, мг	6,64	Mg, мг	20,83
Углеводы, г	17,01	А, мг	0,15	P, мг	50,60
Энергетическая ценность, ккал	96,79	Е, мг	1,05	Fe, мг	0,92

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубиками, 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, макаронные изделия, соль и варят до готовности. Филе птицы отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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				
с 01.01 по 28.02	101,69	66,1	10,17	6,61
с 01.03 по 31.07	110,17	66,1	11,02	6,61
с 01.08 по 31.08	82,63	66,1	8,26	6,61
с 01.09 по 31.10	88,13	66,1	8,81	6,61
с 01.11 по 31.12	94,43	66,1	9,44	6,61
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,8	6,6	0,88	0,66
с 01.09 по 31.12	8,25	6,6	0,83	0,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,9	6,6	0,79	0,66
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,7	115,7	11,57	11,57
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		**18,2**		**1,82**
ГОВЯДИНА Б/К	25,5	21,3	2,55	2,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,2	1,8	0,22	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 200/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,50	В1, мг	0,10	Ca, мг	21,40
Жиры, г	2,40	С, мг	6,00	Mg, мг	23,00
Углеводы, г	12,50	А, мг	0,20	P, мг	78,20
Энергетическая ценность, ккал	92,00	Е, мг	0,90	Fe, мг	1,30

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 припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон от припускания фрикаделек добавляют в суп.

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 воде до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

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 и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.
Запах: продуктов, входящих в суп.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	71,7	69	7,17	6,9
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ ТК №353		**27**		**2,7**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,5	20,5	2,05	2,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,1	4,1	0,41	0,41
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,06	25 шт.	1,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,10	В1, мг	0,10	Ca, мг	43,60
Жиры, г	6,40	С, мг	0,40	Mg, мг	22,50
Углеводы, г	3,30	А, мг	0,00	P, мг	166,90
Энергетическая ценность, ккал	125,00	Е, мг	2,30	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц , тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.
При приготовлении суфле в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).
Соус молочный густой тк №353
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку укладываю кусок суфле и поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин.
Консистенция: сочная, нежная.
Цвет: продуктов, входящих в блюдо.
Вкус: отварной или запеченной рыбы.
Запах продуктов, входящих в блюдо.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**

Номер рецептуры: **310**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	50	49	5	4,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	3/10 шт.	12,08	30 шт.	1,21
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ)		**19,5**		**1,95**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,7	14,7	1,47	1,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,9	2,9	0,29	0,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,40	B1, мг	0,00	Ca, мг	29,60
Жиры, г	4,00	C, мг	0,50	Mg, мг	11,40
Углеводы, г	9,30	A, мг	0,00	P, мг	107,50
Энергетическая ценность, ккал	135,30	E, мг	0,50	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

Отварное филе куры дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут.

Соус молочный густой (для фарширования)
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленных, запеченных с молочным соусом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов.
Консистенция: сочная, мягкая, нежная.
Цвет: кремово-желтый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **263**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	64	60	6,4	6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12	1,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/5 шт.	8,05	20 шт.	0,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,50	В1, мг	0,10	Ca, мг	21,40
Жиры, г	16,10	С, мг	0,20	Mg, мг	18,70
Углеводы, г	7,90	А, мг	0,00	P, мг	135,00
Энергетическая ценность, ккал	161,30	Е, мг	0,90	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формуют 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 молочным.

Соус молочный (для подачи к блюду)
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении 7-10 минут. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.
При приготовлении фрикаделек в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек с соусом.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму, покрытые соусом, сбоку уложен гарнир.
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.
Цвет: фрикаделек- белый или светло-серый, соуса - от белого до кремового.
Вкус: отварной рыбы, в меру соленый.
Запах: отварной рыбы, приятный.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**
Номер рецептуры: **ТК №003**
Наименование сборника рецептур: **ТК №003**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	2,40
Жиры, г	0,12	С, мг	0,00	Mg, мг	2,60
Углеводы, г	6,40	А, мг	0,00	P, мг	11,80
Энергетическая ценность, ккал	31,00	Е, мг	0,30	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид – ломтик хлеба.
• цвет – характерный для используемых компонентов;
• запах - характерный для используемых компонентов;
• вкус – приятный, характерный для хлеба; консистенция - мягкая, пористая.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**
Номер рецептуры: **ТК №003**
Наименование сборника рецептур: **ТК №003**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	В1, мг	0,00	Ca, мг	4,01
Жиры, г	0,20	С, мг	0,00	Mg, мг	4,34
Углеводы, г	10,60	А, мг	0,00	P, мг	19,71
Энергетическая ценность, ккал	51,00	Е, мг	0,50	Fe, мг	0,84

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – ломтик хлеба.
- цвет – характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус – приятный, характерный для хлеба; консистенция - мягкая, пористая.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**
Номер рецептуры: **ТК №003**
Наименование сборника рецептур: **ТК №003**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,04	В1, мг	0,00	Ca, мг	4,80
Жиры, г	0,24	С, мг	0,00	Mg, мг	5,20
Углеводы, г	12,72	А, мг	0,00	P, мг	23,60
Энергетическая ценность, ккал	61,20	Е, мг	0,60	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – ломтик хлеба.
- цвет – характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус – приятный, характерный для хлеба; консистенция - мягкая, пористая.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,6	178,6	17,86	17,86
ВАРЕНЬЕ	15	15	1,5	1,5
Выход: 180/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12	B1, мг	0,00	Ca, мг	10,20
Жиры, г	0,00	C, мг	0,20	Mg, мг	3,70
Углеводы, г	8,20	A, мг	0,00	P, мг	3,30
Энергетическая ценность, ккал	33,60	E, мг	0,00	Fe, мг	0,30

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 65 град.

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.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№038

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**
Номер рецептуры: **ТК№038**
Наименование сборника рецептур: **ТК№038**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЛИМОН	7,67	7	0,77	0,7
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	177,7	177,7	17,77	17,77
Выход: 180/6/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12	В1, мг	0,00	Ca, мг	10,70
Жиры, г	0,00	С, мг	1,10	Mg, мг	3,10
Углеводы, г	8,52	А, мг	0,00	P, мг	2,80
Энергетическая ценность, ккал	36,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку. 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, холодного – не выше 15° С.

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.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№040

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**
Номер рецептуры: **ТК№040**
Наименование сборника рецептур: **ТК№040**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20	B1, мг	0,00	Ca, мг	97,70
Жиры, г	2,80	C, мг	0,50	Mg, мг	12,00
Углеводы, г	13,60	A, мг	0,00	P, мг	68,50
Энергетическая ценность, ккал	77,00	E, мг	0,00	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченное 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, холодного — не ниже 15° С.

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.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	19,44	19,44
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
Выход: 180/6				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	8,80
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	2,50
Углеводы, г	8,40	А, мг	0,00	P, мг	1,40
Энергетическая ценность, ккал	34,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 град.

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.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

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

Номер рецептуры: **67**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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				
с 01.01 по 28.02	30	19,5	3	1,95
с 01.03 по 31.07	32,5	19,5	3,25	1,95
с 01.08 по 31.08	24,38	19,5	2,44	1,95
с 01.09 по 31.10	26	19,5	2,6	1,95
с 01.11 по 31.12	27,86	19,5	2,79	1,95
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,7	32,5	4,07	3,25
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2	1,09	0,82
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2	1,03	0,82
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,8	6,5	0,78	0,65
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,4	130,4	13,04	13,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 200/5/1				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,50	В1, мг	0,00	Ca, мг	34,60
Жиры, г	8,20	С, мг	8,70	Mg, мг	15,40
Углеводы, г	7,40	А, мг	0,20	P, мг	31,60
Энергетическая ценность, ккал	115,00	Е, мг	1,50	Fe, мг	0,70

Технология приготовления:

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 с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей - 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.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №010

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**
Номер рецептуры: **ТК №010**
Наименование сборника рецептур: **ТК№010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	170,4	150	17,04	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	B1, мг	0,00	Ca, мг	21,60
Жиры, г	0,60	C, мг	6,00	Mg, мг	10,80
Углеводы, г	14,80	A, мг	0,00	P, мг	14,90
Энергетическая ценность, ккал	66,30	E, мг	0,90	Fe, мг	3,00

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: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.
Консистенция: соответствует виду плодов.
Цвет: соответствует виду плодов.
Вкус: соответствует виду плодов.
Запах: соответствует виду плодов.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБДОУ детского сада № 45
Красносельского района СПб
от 10.01.2022 № 34-ОД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**

Номер рецептуры: **213**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,90	B1, мг	0,00	Ca, мг	19,80
Жиры, г	4,50	C, мг	0,00	Mg, мг	4,30
Углеводы, г	0,30	A, мг	0,10	P, мг	69,10
Энергетическая ценность, ккал	60,90	E, мг	0,80	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 45 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА СПБ., Сергеева Нелли Витальевна, исполняющий обязанности заведующего
10.01.2022 11:10 (MSK), Сертификат № 0216D8C20086ADD6A040B09A4BF481AC49