

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-002Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ**Номер рецептуры: **ТК№-002**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
АПЕЛЬСИН	179	120
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,10
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	9,70
Энергетическая ценность, ккал	51,60

В1, мг	0,00
С, мг	72,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	40,80
Mg, мг	15,60
P, мг	27,60
Fe, мг	0,40
K, мг	236,40
I, мкг	2,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают на кусочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№- 020Наименование изделия: **БАНАН СВЕЖИЙ**Номер рецептуры: **ТК№- 020**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАНАН	171,4	120
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,84
Жиры, г	0,64
Углеводы, г	25,20
Энергетическая ценность, ккал	115,20

В1, мг	0,00
С, мг	8,04
А, мг	0,00
Е, мг	0,48
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	12,86
Mg, мг	6,43
Р, мг	8,85
Fe, мг	1,77
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают на кусочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-004Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**Номер рецептуры: **ТК№-004**Наименование сборника рецептур: **к/к**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,10
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	39,30

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	2,90
Mg, мг	2,00
P, мг	9,80
Fe, мг	0,23
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-012

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК№-012**

Наименование сборника рецептур: **к/к**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	52,40

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	1,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	3,90
Mg, мг	2,70
Р, мг	13,00
Fe, мг	0,30
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Батон нарезают ломтиками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование изделия: **БИТОЧЕК РЫБНЫЙ**

Номер рецептуры: **239**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ФИЛЕ В АССОРТИМЕНТЕ	47,61	43,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,2	18,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14	14
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,4	4,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,30
Жиры, г	5,50
Углеводы, г	12,10
Энергетическая ценность, ккал	133,10

В1, мг	0,00
С, мг	0,30
А, мг	0,00
Е, мг	2,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	35,00
Mg, мг	20,60
Р, мг	117,80
Fe, мг	0,80
К, мг	211,50
I, мкг	60,70
F, мг	0,20
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки, панируют в сухарях, затем запекают до готовности в жарочном шкафу в течение при температуре 250-280 С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование изделия: **БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ, ПТИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **77**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	34,93	26,2
с 01.09 по 31.12	32,75	26,2
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	48	31,2
с 01.03 по 31.07	52	31,2
с 01.08 по 31.08	39	31,2
с 01.09 по 31.10	41,6	31,2
с 01.11 по 31.12	44,57	31,2
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,4	6,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,8	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112	112
ПТИЦА ОТВАРНАЯ		10
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	45,85	24,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,8	27,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,80
Жиры, г	7,20
Углеводы, г	9,70
Энергетическая ценность, ккал	129,40

В1, мг	0,00
С, мг	4,30
А, мг	0,20
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	29,30
Mg, мг	20,80
Р, мг	68,10
Fe, мг	1,10
К, мг	356,00
І, мкг	5,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи.

Птица отварная

Подготовленные тушки птицы перед варкой формуют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Кроликов нарубают на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции. Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Соусы - сметанный, молочный, сметанный с томатом - для старшей возрастной группы. Гарниры - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29,3	29,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,428
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,6	8,6
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	13,27	13,27
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ВАНИЛИН	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,30
Жиры, г	2,30
Углеводы, г	29,25
Энергетическая ценность, ккал	144,00

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,02
Е, мг	0,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	27,90
Mg, мг	7,00
Р, мг	57,80
Fe, мг	0,40
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят машинным способом или вручную. Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность смазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**Номер рецептуры: **467**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	32,1	32,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	5,5	5,5
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,4	7,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,60
Жиры, г	5,90
Углеводы, г	24,00
Энергетическая ценность, ккал	150,30

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,06
Е, мг	0,44
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,56
Mg, мг	4,54
Р, мг	28,22
Fe, мг	0,38
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком. Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**Номер рецептуры: **477**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,5	38,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,00
Жиры, г	4,60
Углеводы, г	24,10
Энергетическая ценность, ккал	164,00

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	29,00
Mg, мг	7,00
P, мг	43,50
Fe, мг	0,50
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

Номер рецептуры: 2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ДЖЕМ	11,399	11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,40
Жиры, г	2,10
Углеводы, г	15,80
Энергетическая ценность, ккал	68,00

В1, мг	0,02
С, мг	6,00
А, мг	0,02
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	6,00
Mg, мг	3,75
Р, мг	10,50
Fe, мг	0,23
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: БУТЕРБРОД С МАСЛОМ

Номер рецептуры: 1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,24
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	62,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазывают маслом сливочное.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,599	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,34
Жиры, г	6,90
Углеводы, г	10,00
Энергетическая ценность, ккал	69,00

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,04
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	133,60
Mg, мг	7,00
P, мг	84,80
Fe, мг	0,30
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт рецептурных блюд и кулинарных**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		39
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ (ДЛЯ ВАТРУШЕК, ПИРОЖКОВ И ВАРЕНИКОВ)		20
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	16	16
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61
ВАНИЛИН	0,002	0,002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,70
Жиры, г	8,10
Углеводы, г	34,00
Энергетическая ценность, ккал	134,00

В1, мг	0,09
С, мг	0,05
А, мг	36,20
Е, мг	0,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	54,10
Mg, мг	23,00
Р, мг	96,20
Fe, мг	0,90
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из муки, молока, яиц с добавлением сахара, соли, дрожжей приготовить дрожжевое тесто и дать ему подняться. Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 58 или 29 г, укладывают на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 или 15 г соответственно. Из теста формируют шарики, укладывают на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 230-240 оС в течение 6-8 минут. Для фарша: творог пропустить через протирачную машину, затем добавить яйца, тщательно вымешивать.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто (рец. №453) готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников)

Творог протирают, добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 276

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **276**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	129,81	68,8
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	125,85	81,8
с 01.03 по 31.07	136,33	81,8
с 01.08 по 31.08	102,25	81,8
с 01.09 по 31.10	109,07	81,8
с 01.11 по 31.12	116,86	81,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,20
Жиры, г	12,40
Углеводы, г	13,50
Энергетическая ценность, ккал	222,40

В1, мг	0,20
С, мг	7,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,20

Са, мг	21,40
Mg, мг	28,70
Р, мг	135,20
Fe, мг	1,50
К, мг	639,80
l, мкг	7,10
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	93,3	93,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
КРУПА МАННАЯ	6,7	6,7
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,818
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	17,70
Жиры, г	9,10
Углеводы, г	16,10
Энергетическая ценность, ккал	221,00

В1, мг	0,06
С, мг	0,20
А, мг	0,06
Е, мг	1,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	152,40
Mg, мг	23,90
Р, мг	211,90
Fe, мг	0,70
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	74,6	74,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
КРУПА МАННАЯ	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,013
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,2	3,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,2	3,2
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,20
Жиры, г	7,30
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	177,00

В1, мг	0,05
С, мг	0,16
А, мг	0,05
Е, мг	1,04
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	121,92
Mg, мг	19,12
P, мг	169,52
Fe, мг	0,56
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № К/К

Наименование изделия: ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ

Номер рецептуры: К/К

Наименование сборника рецептов: К/К

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	4,50
Энергетическая ценность, ккал	56,50

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-043

Наименование изделия: КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: ТК№-043

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	6	6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110	110
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78	78
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,80
Жиры, г	3,20
Углеводы, г	15,60
Энергетическая ценность, ккал	107,00

В1, мг	0,04
С, мг	0,90
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	108,90
Mg, мг	12,60
Р, мг	81,00
Fe, мг	0,90
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**Номер рецептуры: **181**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	80	80
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,80
Жиры, г	5,90
Углеводы, г	44,30
Энергетическая ценность, ккал	270,20

В1, мг	0,20
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	5,40
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,20

Са, мг	22,70
Mg, мг	145,30
Р, мг	215,80
Fe, мг	5,00
К, мг	305,10
І, мкг	2,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190Наименование изделия: **КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"**Номер рецептуры: **190**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	7,577	7,5
ПШЕНО	7,577	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,60
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	18,50
Энергетическая ценность, ккал	128,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	119,40
Mg, мг	21,80
Р, мг	107,70
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА МАННАЯ	23	23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,20
Жиры, г	5,60
Углеводы, г	18,70
Энергетическая ценность, ккал	142,10

В1, мг	0,06
С, мг	1,00
А, мг	0,04
Е, мг	0,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	106,30
Mg, мг	15,00
Р, мг	88,30
Fe, мг	1,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин. добавив сахар и соль. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ " ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23	23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	79	79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,00
Жиры, г	7,30
Углеводы, г	18,30
Энергетическая ценность, ккал	128,00

В1, мг	0,08
С, мг	1,00
А, мг	0,08
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	118,00
Mg, мг	41,30
P, мг	147,30
Fe, мг	2,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности, добавив сахар и соль. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло. Тщательно перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	30,303	30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,40
Жиры, г	6,20
Углеводы, г	26,30
Энергетическая ценность, ккал	189,30

В1, мг	0,20
С, мг	1,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	114,40
Mg, мг	29,10
Р, мг	146,50
Fe, мг	2,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают варят 20-30 мин в кипящей воде до полуготовности, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	30,303	30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,42
Жиры, г	4,70
Углеводы, г	13,70
Энергетическая ценность, ккал	142,00

В1, мг	0,20
С, мг	1,30
А, мг	0,05
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	145,20
Mg, мг	47,50
Р, мг	182,10
Fe, мг	2,60
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	23,232	23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	79	79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,80
Жиры, г	6,10
Углеводы, г	20,90
Энергетическая ценность, ккал	154,10

В1, мг	0,04
С, мг	1,00
А, мг	0,04
Е, мг	0,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	107,30
Mg, мг	23,00
Р, мг	106,00
Fe, мг	1,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-034Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА НА ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ ЭКСТРАКТАХ**Номер рецептуры: **ТК№-034**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	18	18
САХАР ПЕСОК	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,5	142,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	15,00
Энергетическая ценность, ккал	57,00

В1, мг	0,00
С, мг	1,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	3,70
Mg, мг	1,50
Р, мг	6,00
Fe, мг	0,30
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-032Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**Номер рецептуры: **ТК№-032**Наименование сборника рецептов: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	25,568	22,5
САХАР ПЕСОК	5	5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6	6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147,8	147,8
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	18,90
Энергетическая ценность, ккал	87,80

В1, мг	0,01
С, мг	1,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,08
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	5,30
Mg, мг	1,50
Р, мг	4,50
Fe, мг	0,30
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-033Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**Номер рецептуры: **ТК№-033**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	15	15
САХАР ПЕСОК	5	5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,80
Энергетическая ценность, ккал	85,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	20,60
Mg, мг	8,40
Р, мг	20,90
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности, изюм варят 5-10 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-051Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**Номер рецептуры: **ТК№-051**Наименование сборника рецептов: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	33,33	30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125
САХАР ПЕСОК	5	5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	18,10
Энергетическая ценность, ккал	75,00

В1, мг	0,00
С, мг	2,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	13,20
Mg, мг	4,40
Р, мг	4,00
Fe, мг	0,80
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № К/К

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **К/К**

Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16,7	16,7
САХАР ПЕСОК	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	4,90
Энергетическая ценность, ккал	19,40

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	6,20
Mg, мг	1,40
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **305**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	113,21	60
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,5	15,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,90
Жиры, г	12,00
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	198,90

В1, мг	0,10
С, мг	0,60
А, мг	0,00
Е, мг	1,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	28,80
Mg, мг	17,80
Р, мг	114,00
Fe, мг	1,20
К, мг	194,10
І, мкг	3,80
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке батон, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формуют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу. Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное. Соусы - сметанный, сметанный с луком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-028Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **ТК№-028**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	6	6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,40
Углеводы, г	12,70
Энергетическая ценность, ккал	84,00

В1, мг	0,04
С, мг	1,20
А, мг	18,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	113,20
Mg, мг	12,60
Р, мг	81,00
Fe, мг	0,10
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**Номер рецептуры: **205**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,6	40,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,20
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	15,50
Энергетическая ценность, ккал	97,40

В1, мг	0,11
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	20,50
Mg, мг	6,60
Р, мг	33,10
Fe, мг	0,80
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**Номер рецептуры: **208**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	32,5	32,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,4 шт.	16,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,4	19,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,20
Жиры, г	6,70
Углеводы, г	23,10
Энергетическая ценность, ккал	192,00

В1, мг	0,10
С, мг	0,10
А, мг	0,00
Е, мг	1,70
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	39,40
Mg, мг	8,90
Р, мг	68,00
Fe, мг	1,10
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6л воды, 30 г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции и поливают прокипяченным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**Номер рецептуры: **208**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,6	40,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,9	1,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,125
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24,3	24,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,9	1,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,9	4,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,25
Жиры, г	8,38
Углеводы, г	28,88
Энергетическая ценность, ккал	240,00

В1, мг	0,13
С, мг	0,13
А, мг	0,00
Е, мг	2,13
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	49,25
Mg, мг	11,13
Р, мг	85,00
Fe, мг	1,38
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6л воды, 30 г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции и поливают прокипяченным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**Номер рецептуры: **208**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	46	46
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,57 шт.	22,943
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	27,5	27,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
Выход: 170		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,50
Жиры, г	9,10
Углеводы, г	32,90
Энергетическая ценность, ккал	249,00

В1, мг	0,10
С, мг	0,20
А, мг	0,10
Е, мг	2,40
Д, мкг	0,50
В2, мг	0,10

Са, мг	56,10
Mg, мг	13,90
Р, мг	96,60
Fe, мг	1,30
К, мг	130,10
l, мкг	7,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды, 30 г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**Номер рецептуры: **434**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	155	155
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,40
Жиры, г	3,80
Углеводы, г	7,20
Энергетическая ценность, ккал	81,20

В1, мг	0,10
С, мг	0,80
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	158,10
Mg, мг	17,40
P, мг	111,60
Fe, мг	0,20
K, мг	226,30
I, мкг	14,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-027Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**Номер рецептуры: **ТК№-027**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ШИПОВНИК СУХОЙ	15	15
САХАР ПЕСОК	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,50
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	18,30
Энергетическая ценность, ккал	77,30

В1, мг	0,01
С, мг	148,60
А, мг	0,20
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	10,00
Mg, мг	2,20
Р, мг	2,20
Fe, мг	0,80
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-037Наименование изделия: **НАПИТОК ЛИМОННЫЙ**Номер рецептуры: **ТК№-037**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЛИМОН	14,118	12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	161	161
САХАР ПЕСОК	5	5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,30
Энергетическая ценность, ккал	23,40

В1, мг	0,00
С, мг	1,90
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	10,90
Mg, мг	2,70
Р, мг	2,30
Fe, мг	0,10
К, мг	20,30
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-025Наименование изделия: **НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ**Номер рецептуры: **ТК№-025**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	21,36	18,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156
САХАР ПЕСОК	5	5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	19,70
Энергетическая ценность, ккал	80,70

В1, мг	0,00
С, мг	0,80
А, мг	0,00
Е, мг	1,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	9,20
Mg, мг	2,80
Р, мг	1,90
Fe, мг	0,40
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК№-330

Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **ТТК№-330**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	36,93	27,7
с 01.09 по 31.12	34,63	27,7
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	49,69	32,3
с 01.03 по 31.07	53,83	32,3
с 01.08 по 31.08	40,38	32,3
с 01.09 по 31.10	43,07	32,3
с 01.11 по 31.12	46,14	32,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	21,3	13,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
СОУС МОЛОЧНЫЙ		40,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	34,2	34,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,7	19,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11	9,2
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,84
Жиры, г	0,09
Углеводы, г	7,82
Энергетическая ценность, ккал	69,18

В1, мг	0,07
С, мг	15,11
А, мг	0,60
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	50,88
Mg, мг	23,85
Р, мг	63,59
Fe, мг	0,89
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Соус молочный

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК№- 128

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

Номер рецептуры: **ТТК№- 128**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	58,93	44,2
с 01.09 по 31.12	55,25	44,2
РЕПА	24,6	18,2
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	14,8	9,6
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	29,54	19,2
с 01.03 по 31.07	32	19,2
с 01.08 по 31.08	24	19,2
с 01.09 по 31.10	25,6	19,2
с 01.11 по 31.12	27,43	19,2
САХАР ПЕСОК	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		38,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,7	29,7
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,1	10,1
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,30
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	7,50
Энергетическая ценность, ккал	37,00

В1, мг	0,00
С, мг	2,80
А, мг	0,90
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	25,30
Mg, мг	21,00
Р, мг	37,70
Fe, мг	0,70
К, мг	207,00
l, мкг	3,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками. 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 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 С, 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° С, 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-011Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**Номер рецептуры: **ТК№-011**Наименование сборника рецептов: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	42,9	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,00
Энергетическая ценность, ккал	5,60

В1, мг	0,02
С, мг	2,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,08
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	6,80
Mg, мг	5,60
Р, мг	12,00
Fe, мг	0,30
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных блюд без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% - ном растворе уксусной кислоты или 10% - ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-009Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**Номер рецептуры: **ТК№-009**Наименование сборника рецептов: **К/К**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	44,44	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,70
Энергетическая ценность, ккал	5,20

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

Са, мг	9,20
Mg, мг	5,60
Р, мг	9,60
Fe, мг	0,20
К, мг	56,40
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Солёные огурцы освобождают от рассола , удаляют места соединения с плодоножкой , нарезают на порции .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,9 шт.	76,475
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,6	28,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,7	4,7
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,30
Жиры, г	13,92
Углеводы, г	1,92
Энергетическая ценность, ккал	93,20

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,17
Е, мг	3,24
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	75,45
Mg, мг	12,62
P, мг	163,51
Fe, мг	1,83
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К обработанным в соответствии с санитарными правилами яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,29 шт.	92,173
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	34,3	34,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,7	5,7
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,30
Жиры, г	16,70
Углеводы, г	2,30
Энергетическая ценность, ккал	119,00

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,20
Е, мг	3,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	90,90
Mg, мг	15,20
Р, мг	197,00
Fe, мг	2,20
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К обработанным в соответствии с санитарными правилами яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**Номер рецептуры: **256**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,9	3,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,7	36,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	97,5	78
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6
Выход: 50/50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,90
Жиры, г	7,50
Углеводы, г	0,40
Энергетическая ценность, ккал	136,70

В1, мг	0,00
С, мг	10,20
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Соус сметанный № 371

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-008Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**Номер рецептуры: **ТК№-008**Наименование сборника рецептов: **К/К**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,80
Жиры, г	3,60
Углеводы, г	14,90
Энергетическая ценность, ккал	94,40

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	4,03
Mg, мг	2,69
P, мг	12,08
Fe, мг	0,27
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Печенье промышленного производства в инд. упаковке раздаются поштучно .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-008Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**Номер рецептуры: **ТК№-008**Наименование сборника рецептов: **к/к**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,22
Жиры, г	5,43
Углеводы, г	22,52
Энергетическая ценность, ккал	152,76

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	6,05
Mg, мг	4,04
Р, мг	18,12
Fe, мг	0,41
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Печенье промышленного производства в инд. упаковке раздаются поштучно .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

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

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ		32
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,5	20,5
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,013
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,4	5,4
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		22,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	36,9	29,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,30
Жиры, г	6,00
Углеводы, г	24,20
Энергетическая ценность, ккал	134,00

В1, мг	0,07
С, мг	4,20
А, мг	0,00
Е, мг	1,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	20,00
Mg, мг	7,60
Р, мг	36,70
Fe, мг	0,80
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин. Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое сдобное

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное). Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и доводят 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. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	90,1	82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	17,33	13
с 01.09 по 31.12	16,25	13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7
КРУПА РИСОВАЯ	35,3	35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,54
Жиры, г	9,85
Углеводы, г	17,81
Энергетическая ценность, ккал	210,44

В1, мг	0,10
С, мг	1,53
А, мг	0,30
Е, мг	6,06
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	29,04
Mg, мг	41,49
Р, мг	243,92
Fe, мг	2,42
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и соль и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№014Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**Номер рецептуры: **TKN№014**Наименование сборника рецептов: **TKN№014**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	40,4	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,50
Энергетическая ценность, ккал	9,60

В1, мг	0,00
С, мг	10,00
А, мг	0,10
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	5,60
Mg, мг	8,00
Р, мг	10,40
Fe, мг	0,40
К, мг	116,00
l, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных блюд без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% - ном растворе уксусной кислоты или 10% - ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№014Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**Номер рецептуры: **TKN№014**Наименование сборника рецептов: **TKN№014**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,90
Энергетическая ценность, ккал	12,00

В1, мг	0,00
С, мг	12,50
А, мг	0,10
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,00
Mg, мг	10,00
Р, мг	13,00
Fe, мг	0,50
К, мг	145,00
l, мкг	1,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных блюд без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% - ном растворе уксусной кислоты или 10% - ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

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

Номер рецептуры: **302**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	113,21	60
СОУС СМЕТАННЫЙ		26,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,6	20,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	97,23	63,2
с 01.03 по 31.07	105,33	63,2
с 01.08 по 31.08	79	63,2
с 01.09 по 31.10	84,27	63,2
с 01.11 по 31.12	90,29	63,2
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	34,8	26,1
с 01.09 по 31.12	32,63	26,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,9	15
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	6	3,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,6	19,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,23
Жиры, г	9,60
Углеводы, г	15,23
Энергетическая ценность, ккал	196,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой 15—20 мин при слабом кипении. На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 мин. Морковь и мелко шинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности 15-20 мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой. За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек. Отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Соус сметанный

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Номер рецептуры: 269

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ФИЛЕ В АССОРТИМЕНТЕ	44,35	40,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,4	6,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,6	9,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №353		12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,1	9,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,9	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,60
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	15,10
Энергетическая ценность, ккал	114,00

В1, мг	0,04
С, мг	0,50
А, мг	23,30
Е, мг	0,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	32,30
Mg, мг	11,80
Р, мг	103,50
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

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 мин.

Соус молочный густой №353

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **322**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	127,38	82,8
с 01.03 по 31.07	138	82,8
с 01.08 по 31.08	103,5	82,8
с 01.09 по 31.10	110,4	82,8
с 01.11 по 31.12	118,29	82,8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	33,33	25
с 01.09 по 31.12	31,25	25
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,4	14,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,32
Жиры, г	3,92
Углеводы, г	15,60
Энергетическая ценность, ккал	107,40

В1, мг	0,08
С, мг	7,40
А, мг	0,50
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	33,10
Mg, мг	27,00
Р, мг	66,00
Fe, мг	0,90
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **321**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	144,62	94
с 01.03 по 31.07	156,67	94
с 01.08 по 31.08	117,5	94
с 01.09 по 31.10	125,33	94
с 01.11 по 31.12	134,29	94
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16,5	16,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,85	3,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,38
Жиры, г	3,70
Углеводы, г	15,70
Энергетическая ценность, ккал	107,00

В1, мг	0,20
С, мг	4,01
А, мг	0,00
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	34,69
Mg, мг	21,36
Р, мг	62,77
Fe, мг	0,80
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**Номер рецептуры: **321**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	157,54	102,4
с 01.03 по 31.07	170,67	102,4
с 01.08 по 31.08	128	102,4
с 01.09 по 31.10	136,53	102,4
с 01.11 по 31.12	146,29	102,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,4	18,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,24	0,24
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,60
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	17,10
Энергетическая ценность, ккал	117,00

В1, мг	0,16
С, мг	4,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,16
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	37,60
Mg, мг	23,20
Р, мг	68,00
Fe, мг	0,88
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	126,04	66,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	102,77	66,8
с 01.03 по 31.07	111,33	66,8
с 01.08 по 31.08	83,5	66,8
с 01.09 по 31.10	89,07	66,8
с 01.11 по 31.12	95,43	66,8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,27	9,2
с 01.09 по 31.12	11,5	9,2
РЕПА	12,8	9,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,8	2,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,8	11,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,2	18,2
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	19,15
Жиры, г	12,77
Углеводы, г	18,09
Энергетическая ценность, ккал	257,49

В1, мг	0,16
С, мг	31,92
А, мг	0,29
Е, мг	2,45
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	55,33
Мg, мг	43,62
Р, мг	203,22
Fe, мг	2,13
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый, репу, корень петрушки) нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь, томатную пасту пассеруют. Картофель припускают. Репу предварительно бланшируют.

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 40-50 г, припускают. отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски. Затем подготовленные продукты заливают горячим водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 15-20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус томатный, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют подготовленные картофель, морковь, репу, лук и тушат 15-20 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК№ -341Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ)**Номер рецептуры: **ТТК№ -341**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,5	12,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,75	3,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	73,85	48
с 01.03 по 31.07	80	48
с 01.08 по 31.08	60	48
с 01.09 по 31.10	64	48
с 01.11 по 31.12	68,57	48
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	26,67	20
с 01.09 по 31.12	25	20
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10
РЕПА	33,78	25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,10
Жиры, г	6,90
Углеводы, г	12,70
Энергетическая ценность, ккал	127,40

В1, мг	0,10
С, мг	4,60
А, мг	0,40
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00

Са, мг	31,50
Mg, мг	19,90
Р, мг	50,60
Fe, мг	0,80
К, мг	349,40
І, мкг	4,90
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанные дольками и кубиками картофель, коренья, лук припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратиками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с томатным, или сметанным соусом и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

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

Номер рецептуры: **76**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	59,85	38,9
с 01.03 по 31.07	64,83	38,9
с 01.08 по 31.08	48,63	38,9
с 01.09 по 31.10	51,87	38,9
с 01.11 по 31.12	55,57	38,9
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	2,6	2,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	6,93	5,2
с 01.09 по 31.12	6,5	5,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3	2,5
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	8,6	7,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	97,8	97,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
ПТИЦА ОТВАРНАЯ		10
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	45,85	24,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,8	24,8
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,70
Жиры, г	7,20
Углеводы, г	8,60
Энергетическая ценность, ккал	124,30

В1, мг	0,00
С, мг	3,70
А, мг	0,10
Е, мг	1,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	22,50
Mg, мг	17,30
P, мг	67,50
Fe, мг	0,80
К, мг	314,80
I, мкг	3,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

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.

Птица отварная

Подготовленные тушки птицы перед варкой формуют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Кроликов нарубают на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции. Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Соусы - сметанный, молочный, сметанный с томатом - для старшей возрастной группы. Гарниры - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

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

Номер рецептуры: **73**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	7,2	5,4
с 01.09 по 31.12	6,75	5,4
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	62,77	40,8
с 01.03 по 31.07	68	40,8
с 01.08 по 31.08	51	40,8
с 01.09 по 31.10	54,4	40,8
с 01.11 по 31.12	58,29	40,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,5	5,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9	8,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,7	2,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	103,5	103,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
ПТИЦА ОТВАРНАЯ		10
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	45,85	24,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,8	24,8
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,60
Жиры, г	6,90
Углеводы, г	7,60
Энергетическая ценность, ккал	117,10

В1, мг	0,00
С, мг	4,00
А, мг	0,10
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	24,70
Mg, мг	17,40
P, мг	63,20
Fe, мг	0,80
K, мг	327,60
I, мкг	4,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

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 и 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.

Птица отварная

Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Кроликов нарубают на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции. Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Соусы - сметанный, молочный, сметанный с томатом - для старшей возрастной группы. Гарниры - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 325

Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **325**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	43,2	43,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	72	72
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,90
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	31,00
Энергетическая ценность, ккал	173,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00

Са, мг	7,20
Mg, мг	20,00
Р, мг	59,20
Fe, мг	0,40
К, мг	44,10
І, мкг	0,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228Наименование изделия: **РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ**Номер рецептуры: **228**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ФИЛЕ В АССОРТИМЕНТЕ	83,48	76,8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	3	2,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,857	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,00
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	139,00

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	6,00
Mg, мг	7,30
Р, мг	88,40
Fe, мг	0,40
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ**Номер рецептуры: **246**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ФИЛЕ В АССОРТИМЕНТЕ	49,78	45,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,30
Жиры, г	5,33
Углеводы, г	0,20
Энергетическая ценность, ккал	81,00

В1, мг	0,04
С, мг	1,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,99
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	28,68
Mg, мг	5,98
Р, мг	79,18
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО**Номер рецептуры: **10**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	43,9	28,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,4	0,3
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90
Жиры, г	1,60
Углеводы, г	1,80
Энергетическая ценность, ккал	24,30

В1, мг	0,00
С, мг	1,40
А, мг	0,00
Е, мг	0,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	5,70
Mg, мг	5,70
Р, мг	16,20
Fe, мг	0,20
К, мг	30,60
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО**Номер рецептуры: **10**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	58,5	38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,4
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,20
Жиры, г	2,00
Углеводы, г	2,40
Энергетическая ценность, ккал	32,40

В1, мг	0,00
С, мг	1,70
А, мг	0,00
Е, мг	1,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,70
Mg, мг	7,50
Р, мг	21,60
Fe, мг	0,30
К, мг	40,80
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**Номер рецептуры: **40**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	28,27	21,2
с 01.09 по 31.12	26,5	21,2
ЯБЛОКИ	20	17,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,34
Жиры, г	0,04
Углеводы, г	3,15
Энергетическая ценность, ккал	33,00

В1, мг	0,02
С, мг	2,80
А, мг	0,02
Е, мг	0,04
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	8,50
Mg, мг	9,60
Р, мг	13,60
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**Номер рецептуры: **33**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	60	45
с 01.09 по 31.12	56,25	45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60
Жиры, г	2,30
Углеводы, г	1,20
Энергетическая ценность, ккал	36,50

В1, мг	0,00
С, мг	1,50
А, мг	0,00
Е, мг	1,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	12,70
Mg, мг	7,60
Р, мг	14,70
Fe, мг	0,60
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**Номер рецептуры: **43**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	53,85	35
с 01.03 по 31.07	58,33	35
с 01.08 по 31.08	43,75	35
с 01.09 по 31.10	46,67	35
с 01.11 по 31.12	50	35
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	7,6	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60
Жиры, г	6,10
Углеводы, г	4,80
Энергетическая ценность, ккал	76,80

В1, мг	0,00
С, мг	6,00
А, мг	0,02
Е, мг	2,70
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	9,60
Mg, мг	7,60
Р, мг	17,20
Fe, мг	0,40
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,56	35,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,48	1,48
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,11	1,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,48	1,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,14	0,14
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,6	15,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,25	0,25
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,80
Жиры, г	7,10
Углеводы, г	24,80
Энергетическая ценность, ккал	164,00

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	8,00
Mg, мг	5,00
Р, мг	29,00
Fe, мг	0,40
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста. Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза. Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают 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 нарезают 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 готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОК ПЕРСИКОВЫЙ

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СОК В АССОРТИМЕНТЕ 0,2	150	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	15,20
Энергетическая ценность, ккал	69,00

В1, мг	0,00
С, мг	3,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	10,50
Mg, мг	6,00
P, мг	10,50
Fe, мг	2,10
K, мг	180,00
I, мкг	1,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 367Наименование изделия: **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)**Номер рецептуры: **367**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ВАНИЛИН	0,02	0,02
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60
Жиры, г	1,60
Углеводы, г	4,00
Энергетическая ценность, ккал	32,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,10
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	17,40
Mg, мг	2,20
P, мг	12,30
Fe, мг	0,00
K, мг	23,90
I, мкг	1,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ №354**Номер рецептуры: **354**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30
Жиры, г	1,00
Углеводы, г	1,20
Энергетическая ценность, ккал	14,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	12,70
Mg, мг	1,80
Р, мг	9,20
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, 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 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**Номер рецептуры: **354**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30
Жиры, г	1,00
Углеводы, г	1,20
Энергетическая ценность, ккал	14,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	2,00
Mg, мг	0,30
Р, мг	1,50
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, 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. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

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

Номер рецептуры: **81**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	46,15	30
с 01.03 по 31.07	50	30
с 01.08 по 31.08	37,5	30
с 01.09 по 31.10	40	30
с 01.11 по 31.12	42,86	30
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12,06	12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,143	6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16
Выход: 150/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,70
Жиры, г	3,40
Углеводы, г	15,00
Энергетическая ценность, ккал	125,10

В1, мг	0,08
С, мг	3,60
А, мг	0,20
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	29,90
Mg, мг	22,70
Р, мг	83,20
Fe, мг	1,10
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Гренки из пшеничного хлеба

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: **85**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	46,15	30
с 01.03 по 31.07	50	30
с 01.08 по 31.08	37,5	30
с 01.09 по 31.10	40	30
с 01.11 по 31.12	42,86	30
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8	6
с 01.09 по 31.12	7,5	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,143	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	113	113
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1
КЛЕЦКИ МУЧНЫЕ ТК № 120		10
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,83	4,83
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ПТИЦА ОТВАРНАЯ		10
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	49,43	26,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,7	26,7
Выход: 150/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,00
Жиры, г	6,10
Углеводы, г	7,90
Энергетическая ценность, ккал	110,70

В1, мг	0,00
С, мг	3,50
А, мг	0,10
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	22,00
Mg, мг	15,90
Р, мг	60,90
Fe, мг	0,70
К, мг	268,60
І, мкг	3,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую 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 подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Говядину отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Клецки мучные тк № 120

В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают просеянную муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Птица отварная

Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Кроликов нарубают на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции. Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Соусы - сметанный, молочный, сметанный с томатом - для старшей возрастной группы. Гарниры - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	82,92	53,9
с 01.03 по 31.07	89,83	53,9
с 01.08 по 31.08	67,38	53,9
с 01.09 по 31.10	71,87	53,9
с 01.11 по 31.12	77	53,9
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	6,4	4,8
с 01.09 по 31.12	6	4,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	83,8	83,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
ПТИЦА ОТВАРНАЯ		10
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	45,85	24,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,8	24,8
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,80
Жиры, г	6,00
Углеводы, г	9,50
Энергетическая ценность, ккал	116,70

В1, мг	0,10
С, мг	5,30
А, мг	0,10
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	22,90
Mg, мг	19,00
P, мг	67,70
Fe, мг	0,70
K, мг	394,30
I, мкг	4,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы 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. В кипящую бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, в конце прокипяченную сметану. При отпуске кладут в тарелку кусочек птицы и зелень. Зелень обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, шинкуют, кладут в котел перед отправкой на раздачу.

Птица отварная

Подготовленные тушки птицы перед варкой формуют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Кроликов нарубают на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции. Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Соусы - сметанный, молочный, сметанный с томатом - для старшей возрастной группы. Гарниры - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

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

Номер рецептуры: **82**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	69,23	45
с 01.03 по 31.07	75	45
с 01.08 по 31.08	56,25	45
с 01.09 по 31.10	60	45
с 01.11 по 31.12	64,29	45
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8	6
с 01.09 по 31.12	7,5	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
ПТИЦА ОТВАРНАЯ		10
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	49,43	26,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,7	26,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1
Выход: 150/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,60
Жиры, г	5,90
Углеводы, г	12,20
Энергетическая ценность, ккал	127,40

В1, мг	0,10
С, мг	4,70
А, мг	0,10
Е, мг	0,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	22,50
Mg, мг	19,30
Р, мг	69,50
Fe, мг	1,00
К, мг	356,30
І, мкг	3,90
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и припущенные овощи, соль и варят суп до готовности. Зелень подвергают обработке в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед раздачей. 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 перед отпуском.

Птица отварная

Подготовленные тушки птицы перед варкой формуют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Кроликов нарубают на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции. Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. Соусы - сметанный, молочный, сметанный с томатом - для старшей возрастной группы. Гарниры - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

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

Номер рецептуры: **83**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	92,31	60
с 01.03 по 31.07	100	60
с 01.08 по 31.08	75	60
с 01.09 по 31.10	80	60
с 01.11 по 31.12	85,71	60
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8	6
с 01.09 по 31.12	7,5	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,143	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		15
ГОВЯДИНА Б/К	23,2	17,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,8	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,5	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,805
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1

Выход: 150/15

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,40
Жиры, г	1,80
Углеводы, г	9,40
Энергетическая ценность, ккал	67,40

В1, мг	0,07
С, мг	6,60
А, мг	0,03
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	17,80
Mg, мг	17,80
Р, мг	43,20
Fe, мг	0,70
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5- 10 мин до окончания варки добавляют соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым лелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо перемешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне не более 1 ч.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **268**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ФИЛЕ В АССОРТИМЕНТЕ	59,78	55
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,05
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №353		20
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,2	14,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,9	2,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,20
Жиры, г	5,50
Углеводы, г	2,50
Энергетическая ценность, ккал	101,30

В1, мг	0,00
С, мг	0,30
А, мг	0,00
Е, мг	1,60
Д, мкг	0,20
В2, мг	0,00

Са, мг	33,70
Mg, мг	16,20
Р, мг	119,70
Fe, мг	0,40
К, мг	222,70
І, мкг	77,20
F, мг	0,30
Se, мг	0,00

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 мин.

Соус молочный густой №353

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рублиных, запеченных с молочным соусом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**

Номер рецептуры: **310**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	45,6	41,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,063
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №369		16,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,8	13,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,24
Жиры, г	5,12
Углеводы, г	1,84
Энергетическая ценность, ккал	94,00

В1, мг	0,00
С, мг	8,02
А, мг	0,08
Е, мг	0,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	40,11
Mg, мг	14,04
Р, мг	78,52
Fe, мг	1,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мякоть отварных кур без кожи нарезают на куски, дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой в массу вводят соус молочный густой, соль и желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, раскладывают в смазанные сливочным маслом противень и запекают в жарочном шкафу 30 минут. при температуре 220 С.

Соус молочный густой №369

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ**Номер рецептуры: **263**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ФИЛЕ В АССОРТИМЕНТЕ	48,91	45
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9	9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,038
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,40
Жиры, г	12,10
Углеводы, г	5,90
Энергетическая ценность, ккал	121,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,20
А, мг	0,00
Е, мг	0,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	15,30
Mg, мг	14,00
Р, мг	100,90
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гастроемкость или противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 15-20 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-003Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**Номер рецептуры: **ТК№-003**Наименование сборника рецептов: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15

Выход: 15***Химический состав данного блюда:***

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	2,70
Mg, мг	2,90
Р, мг	13,20
Fe, мг	0,60
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-007Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**Номер рецептуры: **ТК№-007**Наименование сборника рецептов: **к/к**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,30
Жиры, г	0,13
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	41,00

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	3,60
Mg, мг	3,90
Р, мг	17,60
Fe, мг	0,80
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № К/КНаименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**Номер рецептуры: **К/К**Наименование сборника рецептур: **к/к**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,63
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,63
Энергетическая ценность, ккал	51,63

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	4,51
Mg, мг	4,84
Р, мг	22,04
Fe, мг	1,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**Номер рецептуры: **392**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		20
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130
ВАРЕНЬЕ	10	10
Выход: 150/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,08
Жиры, г	0,04
Углеводы, г	6,83
Энергетическая ценность, ккал	28,00

В1, мг	0,00
С, мг	1,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,00
Mg, мг	5,00
Р, мг	11,00
Fe, мг	1,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-024

Наименование изделия: ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Номер рецептуры: ТК№-024

Наименование сборника рецептур: К/К

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		20
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6
ЛИМОН	4,118	3,5
САХАР ПЕСОК	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130
Выход: 150/5/3		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,07
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	7,10
Энергетическая ценность, ккал	29,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,80
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	1,50
Р, мг	1,00
Fe, мг	0,08
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут . Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-038

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **ТК№-038**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		24
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,92	25,92
ЛИМОН	8	7
САХАР ПЕСОК	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156
Выход: 180/6/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,52
Энергетическая ценность, ккал	36,00

В1, мг	0,00
С, мг	1,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	1,80
Р, мг	1,20
Fe, мг	0,10
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут . Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-040Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **ТК№-040**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		30
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,4	32,4
САХАР ПЕСОК	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,20
Жиры, г	1,80
Углеводы, г	13,60
Энергетическая ценность, ккал	77,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,20
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	55,00
Mg, мг	10,20
Р, мг	39,40
Fe, мг	0,70
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-030Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**Номер рецептуры: **ТК№-030**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		20
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130
САХАР ПЕСОК	5	5
Выход: 150/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	28,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	4,00
Mg, мг	3,30
P, мг	6,50
Fe, мг	3,30
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку .

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-035

Наименование изделия: ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: ТК№-035

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4
САХАР ПЕСОК	6	6
Выход: 180/6		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,40
Энергетическая ценность, ккал	33,60

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	4,80
Mg, мг	4,00
Р, мг	7,80
Fe, мг	4,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком . Сахар кладут в стакан или чашку .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование изделия: ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ

Номер рецептуры: **67**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	22,77	14,8
с 01.03 по 31.07	24,67	14,8
с 01.08 по 31.08	18,5	14,8
с 01.09 по 31.10	19,73	14,8
с 01.11 по 31.12	21,14	14,8
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	24,6	24,6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,9	4,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1
Выход: 150/5/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,10
Жиры, г	3,30
Углеводы, г	4,30
Энергетическая ценность, ккал	54,10

В1, мг	0,00
С, мг	5,30
А, мг	0,20
Е, мг	1,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	28,00
Mg, мг	12,00
Р, мг	24,50
Fe, мг	0,30
К, мг	203,20
І, мкг	2,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту квашеную промывают проточной водой, крупную измельчают, картофель нарезают дольками. В кипящую воду закладывают капусту, соль, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-010Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**Номер рецептуры: **ТК№-010**Наименование сборника рецептов: **К/К**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	114	100
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,92
Энергетическая ценность, ккал	44,42

В1, мг	0,00
С, мг	8,38
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	13,40
Mg, мг	6,70
Р, мг	9,21
Fe, мг	1,84
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-010Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**Номер рецептуры: **ТК№-010**Наименование сборника рецептов: **К/К**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	171	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	14,80
Энергетическая ценность, ккал	66,30

В1, мг	0,00
С, мг	12,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	20,00
Mg, мг	10,00
Р, мг	13,75
Fe, мг	2,75
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**Номер рецептуры: **213**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,90
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	0,30
Энергетическая ценность, ккал	63,90

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,10
Е, мг	0,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	45,30
Mg, мг	7,80
P, мг	72,30
Fe, мг	1,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

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.