

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК№-51

Наименование изделия: ***ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **ТТК№-51**

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	16,15	10,5
с 01.03 по 31.07	17,5	10,5
с 01.08 по 31.08	13,13	10,5
с 01.09 по 31.10	14	10,5
с 01.11 по 31.12	15	10,5
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	6,67	5
с 01.09 по 31.12	6,25	5
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	16,7	15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,70
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	3,30
Энергетическая ценность, ккал	61,50

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
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель, свеклу, морковь промывают в проточной воде, отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают, и нарезают ломтиками. Огурцы соленые вынимают из рассола, удаляют место плодоножки и нарезают ломтиками, лук репчатый бланшируют, и мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, соль, перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-017Наименование изделия: ***ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**Номер рецептуры: **ТК№-017**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	55,56	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,88
Энергетическая ценность, ккал	6,50

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:

Освободить огурцы от рассола. Порционировать.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование изделия: *САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 30

Наименование сборника рецептов: 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	19,23	12,5
с 01.03 по 31.07	20,83	12,5
с 01.08 по 31.08	15,63	12,5
с 01.09 по 31.10	16,67	12,5
с 01.11 по 31.12	17,86	12,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	14,67	11
с 01.09 по 31.12	13,75	11
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9,4	8,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,1	8,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	8,5	5,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65	65
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,80
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	3,70
Энергетическая ценность, ккал	58,80

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:

Овощи перебирают, промывают в проточной воде, затем отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, нарезают мелкими ломтиками, смешивают с бланшированным и шинкованным луком. Огурцы соленые вынимают из рассола, удаляют место плодоножки и нарезают ломтиками, Горошек консервированный прогревают в собственном соку. Овощи соединяют, перемешивают и заправляют маслом растительным, и солью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40Наименование изделия: ***САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ**Номер рецептуры: **40**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	47,65	40,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00
Жиры, г	2,60
Углеводы, г	3,90
Энергетическая ценность, ккал	41,50

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Квашенную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный бланшированный репчатый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование 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	56,92	37
с 01.03 по 31.07	61,67	37
с 01.08 по 31.08	46,25	37
с 01.09 по 31.10	49,33	37
с 01.11 по 31.12	52,86	37
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,93	7,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100
УКРОП	0,53	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,80
Жиры, г	5,10
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	75,90

В1, мг	0,00
С, мг	4,30
А, мг	0,00
Е, мг	2,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	11,50
Mg, мг	10,10
P, мг	24,60
Fe, мг	0,50
K, мг	225,30
I, мкг	2,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№010Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ**Номер рецептуры: **TKN№010**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
АПЕЛЬСИН	179,1	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
Р, мг	27,60
Fe, мг	0,40
К, мг	236,40
l, мкг	2,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№010Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ**Номер рецептуры: **TKN№010**Наименование сборника рецептов: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
АПЕЛЬСИН	223,88	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,40
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	12,20
Энергетическая ценность, ккал	64,50

В1, мг	0,10
С, мг	90,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	51,00
Mg, мг	19,50
Р, мг	34,50
Fe, мг	0,50
К, мг	295,50
l, мкг	3,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№- 006Наименование изделия: **БАНАН СВЕЖИЙ**Номер рецептуры: **ТК№- 006**Наименование сборника рецептов: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАНАН	214,5	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,30
Жиры, г	0,80
Углеводы, г	31,50
Энергетическая ценность, ккал	144,00

В1, мг	0,10
С, мг	15,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	12,00
Mg, мг	63,00
Р, мг	42,00
Fe, мг	0,90
К, мг	522,00
l, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают на кусочки.

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	0,00
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:

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 рецептов: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,00
Жиры, г	1,20
Углеводы, г	20,60
Энергетическая ценность, ккал	104,80

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:

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 № 57

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

Номер рецептуры: **57**

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
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	33,33	25
с 01.09 по 31.12	31,25	25
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	16,25	13
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	18,46	12
с 01.03 по 31.07	20	12
с 01.08 по 31.08	15	12
с 01.09 по 31.10	16	12
с 01.11 по 31.12	17,14	12
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,9	124,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
МЯСО ОТВАРНОЕ (ТТК-252)		10
ГОВЯДИНА Б/К	19,19	16,2
МОРКОВЬ	0,5	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,48	0,4
ЧЕСНОК	0,38	0,3
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
Выход: 200/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,20
Жиры, г	6,40
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	111,10

В1, мг	0,00
С, мг	5,60
А, мг	0,20
Е, мг	1,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	35,90
Mg, мг	19,80
Р, мг	58,40
Fe, мг	1,20
К, мг	290,40
l, мкг	5,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин. Свеклу припускают в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают отдельно, затем в бульон кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану. Говядину отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Мясо отварное (ттк-252)

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

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	19,5	19,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1
САХАР ПЕСОК	2,8	2,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	5,7	5,7
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	13,3	13,3
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
ВАНИЛИН	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,403
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,30
Жиры, г	3,00
Углеводы, г	17,40
Энергетическая ценность, ккал	117,10

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

Са, мг	30,80
Mg, мг	6,90
Р, мг	53,10
Fe, мг	0,40
К, мг	57,70
l, мкг	1,70
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,30
Жиры, г	0,90
Углеводы, г	25,90
Энергетическая ценность, ккал	130,00

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:

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

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	10	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,60
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	17,60
Энергетическая ценность, ккал	80,80

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

Са, мг	6,00
Mg, мг	4,00
P, мг	14,60
Fe, мг	0,30
K, мг	32,40
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают джемом.

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	15,152	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,90
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	21,10
Энергетическая ценность, ккал	90,70

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:

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 сливочным. Срок реализации не более 2 часов.

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	10,99	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,39
Жиры, г	6,90
Углеводы, г	10,00
Энергетическая ценность, ккал	69,00

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:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра. Срок реализации не более 2 часов.

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	16,48	15
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,52
Жиры, г	9,20
Углеводы, г	13,30
Энергетическая ценность, ккал	92,00

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:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания,**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		54
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35
САХАР ПЕСОК	1,9	1,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,013
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14
ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ (ДЛЯ ВАТРУШЕК, ПИРОЖКОВ И ВАРЕНИКОВ)		28
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	22	22
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,415
САХАР ПЕСОК	2	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,70
Жиры, г	5,40
Углеводы, г	29,70
Энергетическая ценность, ккал	201,80

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

Са, мг	42,10
Mg, мг	10,60
Р, мг	79,70
Fe, мг	0,70
К, мг	81,30
l, мкг	1,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 54 г, укладывают на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой. 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 С в течение 6-8 минут.

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 № 298

Наименование изделия: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

Номер рецептуры: 298

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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	146,3	117
ГОВЯДИНА Б/К	98,34	83
КРУПА РИСОВАЯ	10,1	10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,4	18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	17,90
Жиры, г	21,80
Углеводы, г	14,00
Энергетическая ценность, ккал	325,30

В1, мг	0,00
С, мг	21,80
А, мг	0,00
Е, мг	4,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	68,10
Mg, мг	38,90
Р, мг	181,30
Fe, мг	3,20
К, мг	528,90
l, мкг	10,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**Номер рецептуры: **259**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	111,37	94
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,1	11
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,7	46,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 70/70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	17,70
Жиры, г	18,50
Углеводы, г	3,80
Энергетическая ценность, ккал	252,40

В1, мг	0,10
С, мг	1,00
А, мг	0,00
Е, мг	2,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	14,80
Mg, мг	20,50
Р, мг	152,20
Fe, мг	2,20
К, мг	356,40
l, мкг	7,50
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК№ 206

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **ТТК№ 206**

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)	76,92	70
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	138,46	90
с 01.03 по 31.07	150	90
с 01.08 по 31.08	112,5	90
с 01.09 по 31.10	120	90
с 01.11 по 31.12	128,57	90
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,30
Жиры, г	15,10
Углеводы, г	15,70
Энергетическая ценность, ккал	255,90

В1, мг	0,10
С, мг	8,50
А, мг	0,30
Е, мг	1,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,20

Са, мг	29,80
Mg, мг	33,90
Р, мг	148,70
Fe, мг	1,90
К, мг	688,50
І, мкг	9,40
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**

Номер рецептуры: **294**

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
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	158,75	127
КРУПА РИСОВАЯ	25,758	25,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	60,119	50,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,063
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,013
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	26,00
Жиры, г	8,80
Углеводы, г	22,40
Энергетическая ценность, ккал	299,10

В1, мг	0,30
С, мг	18,80
А, мг	7,90
Е, мг	2,10
Д, мкг	0,20
В2, мг	2,00

Са, мг	35,20
Mg, мг	37,70
Р, мг	402,00
Fe, мг	8,30
К, мг	483,20
l, мкг	12,30
F, мг	0,20
Se, мг	0,10

Технология приготовления:

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

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	18,00
Жиры, г	11,70
Углеводы, г	16,30
Энергетическая ценность, ккал	247,70

В1, мг	0,00
С, мг	0,20
А, мг	0,10
Е, мг	1,40
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,20

Са, мг	140,40
Mg, мг	22,70
P, мг	189,60
Fe, мг	0,80
K, мг	135,00
I, мкг	1,00
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	121,3	121,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2
КРУПА МАННАЯ	8,7	8,7
САХАР ПЕСОК	8,7	8,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,2	5,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	23,30
Жиры, г	15,40
Углеводы, г	21,10
Энергетическая ценность, ккал	322,40

В1, мг	0,00
С, мг	0,20
А, мг	0,10
Е, мг	1,80
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,20

Са, мг	182,90
Mg, мг	29,60
Р, мг	247,20
Fe, мг	1,00
К, мг	176,10
l, мкг	1,30
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 № 291

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **291**

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
ГОВЯДИНА Б/К	107,82	91
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	223,08	145
с 01.03 по 31.07	241,67	145
с 01.08 по 31.08	181,25	145
с 01.09 по 31.10	193,33	145
с 01.11 по 31.12	207,14	145
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,4	4,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1

Выход: 200

Химический состав данного блюда:

Белки, г	20,20
Жиры, г	19,50
Углеводы, г	25,50
Энергетическая ценность, ккал	357,50

В1, мг	0,30
С, мг	11,60
А, мг	0,00
Е, мг	1,60
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,20

Са, мг	27,20
Mg, мг	50,80
Р, мг	233,40
Fe, мг	3,90
К, мг	1 139,90
l, мкг	14,50
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо промывают, очищают от сухожилий и варят, охлаждают и пропускают дважды через мясорубку, добавляют припущенный лук и соль. Готовый отварной картофель протирают, солят делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут рубленое мясо с луком, сверху накрывают оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 10-15 минут.

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№-043Наименование 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	110,4	110,4
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	0,00
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
I, 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 в однородную массу, 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	52,53	52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,40
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	28,80
Энергетическая ценность, ккал	177,10

В1, мг	0,20
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	3,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	16,10
Mg, мг	94,70
Р, мг	140,50
Fe, мг	3,20
К, мг	198,50
І, мкг	1,70
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	10,103	10
ПШЕНО	10,103	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6
САХАР ПЕСОК	4	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,20
Жиры, г	9,00
Углеводы, г	24,90
Энергетическая ценность, ккал	204,10

В1, мг	0,10
С, мг	0,80
А, мг	0,00
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10

Са, мг	159,20
Mg, мг	29,10
Р, мг	143,70
Fe, мг	0,60
К, мг	251,20
І, мкг	14,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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	29,7	29,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,4	64,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 205		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,00
Жиры, г	8,00
Углеводы, г	27,00
Энергетическая ценность, ккал	203,00

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
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, 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.

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"	29,7	29,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 205		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,70
Жиры, г	9,70
Углеводы, г	24,40
Энергетическая ценность, ккал	211,00

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ 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	40,404	40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,3	101,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	4	4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 205		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,20
Жиры, г	8,30
Углеводы, г	35,00
Энергетическая ценность, ккал	262,40

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	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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	38,8	38,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,4	64,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 205		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,20
Жиры, г	8,30
Углеводы, г	35,00
Энергетическая ценность, ккал	226,40

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	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:

Крупы перебирают, промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко соль, сахар и варят кашу до готовности. 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	30	29,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 205		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,07
Жиры, г	8,10
Углеводы, г	27,90
Энергетическая ценность, ккал	205,00

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 405

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **405**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	30,68	27
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	13	13
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	177,4	177,4
САХАР ПЕСОК	18	18
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	29,90
Энергетическая ценность, ккал	121,40

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	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:

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№-054Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ**Номер рецептуры: **ТК№-054**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
АПЕЛЬСИН	19,4	13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189
САХАР ПЕСОК	8	8
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,90
Энергетическая ценность, ккал	36,30

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

Са, мг	11,90
Mg, мг	3,20
Р, мг	2,70
Fe, мг	0,00
К, мг	26,40
І, мкг	0,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-045Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**Номер рецептуры: **ТК№-045**Наименование сборника рецептов: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	16	16
САХАР ПЕСОК	6	6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,6	183,6
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	16,00
Энергетическая ценность, ккал	66,90

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	19,10
Mg, мг	7,60
Р, мг	18,50
Fe, мг	0,50
К, мг	133,60
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-048Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**Номер рецептуры: **ТК№-048**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	40,909	36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
САХАР ПЕСОК	6	6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	21,72
Энергетическая ценность, ккал	88,20

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:

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. 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)	18	18
САХАР ПЕСОК	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,80
Энергетическая ценность, ккал	23,20

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	7,40
Mg, мг	1,60
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,70
І, 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 № 282Наименование изделия: **КОТЛЕТА МЯСНАЯ (ГОВЯДИНА)**Номер рецептуры: **282**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
ГОВЯДИНА Б/К	73,46	62
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,6	12,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16,8	16,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,3	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,50
Жиры, г	12,30
Углеводы, г	11,30
Энергетическая ценность, ккал	209,70

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

Са, мг	29,60
Mg, мг	20,80
Р, мг	135,70
Fe, мг	2,00
К, мг	261,40
I, мкг	6,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 С. до готовности (12-15 мин.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ 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
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	56,92	51,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	13	13
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,2	18,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,50
Жиры, г	16,40
Углеводы, г	11,60
Энергетическая ценность, ккал	239,50

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	2,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	32,90
Mg, мг	17,40
Р, мг	112,50
Fe, мг	1,20
К, мг	162,60
І, мкг	4,70
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке батоном, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, которые затем готовят в жарочном шкафу с температурой 250-280° С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241Наименование изделия: **КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ**Номер рецептуры: **241**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	53,76	48,38
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	18,67	14
с 01.09 по 31.12	17,5	14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,67	5,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	5,6	5,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.	6,44
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,25	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,20
Жиры, г	3,60
Углеводы, г	4,70
Энергетическая ценность, ккал	88,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,70
А, мг	0,20
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00

Са, мг	32,50
Mg, мг	19,40
Р, мг	112,10
Fe, мг	0,70
К, мг	228,60
І, мкг	68,20
F, мг	0,20
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С. Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 60-65° С.

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	0,00
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:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**Номер рецептуры: **205**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	50,8	50,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,00
Жиры, г	3,40
Углеводы, г	19,41
Энергетическая ценность, ккал	121,87

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:

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, чтобы они не склеивались и не образовали комков. Подают в горячем виде.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование 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	211	210
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,00
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	98,90

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:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-022Наименование изделия: **НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ**Номер рецептуры: **ТК№-022**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	20,3	20,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,54
Жиры, г	2,03
Углеводы, г	3,51
Энергетическая ценность, ккал	153,90

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
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Приготовлении напитка осуществляется в соответствии с инструкцией производителя на упаковке (напиток должен быть разрешен в детском питании, без искусственных красителей и ароматизаторов. Сухой витаминизированный напиток растворяют в горячей прокипяченной питьевой воде и доводят до кипения и охлаждают .

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-041Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**Номер рецептуры: **ТК№-041**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ШИПОВНИК СУХОЙ	18	18
САХАР ПЕСОК	18	18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	25,90
Энергетическая ценность, ккал	119,20

В1, мг	0,00
С, мг	79,20
А, мг	0,20
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	17,40
Mg, мг	4,40
Р, мг	2,80
Fe, мг	0,50
К, мг	10,00
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№-039

Наименование изделия: **НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК№-039**

Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	25,682	22,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,2	187,2
САХАР ПЕСОК	6	6
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	23,60
Энергетическая ценность, ккал	96,84

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:

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 № 338

Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептов: **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	40	30
с 01.09 по 31.12	37,5	30
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	41,54	27
с 01.03 по 31.07	45	27
с 01.08 по 31.08	33,75	27
с 01.09 по 31.10	36	27
с 01.11 по 31.12	38,57	27
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	20	13
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
СОУС МОЛОЧНЫЙ		44
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	38,3	38,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,1	22,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,80
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	43,50

В1, мг	0,00
С, мг	8,70
А, мг	0,60
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	34,50
Mg, мг	22,80
Р, мг	45,30
Fe, мг	1,00
К, мг	281,90
І, мкг	3,80
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 дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус молочный

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 № 129

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

Номер рецептуры: **129**

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	73,6	55,2
с 01.09 по 31.12	69	55,2
РЕПА	30,8	22,8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	18,5	12
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		48
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,4	37,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	6,80
Энергетическая ценность, ккал	34,60

В1, мг	0,00
С, мг	5,90
А, мг	1,10
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	40,00
Mg, мг	24,70
Р, мг	41,30
Fe, мг	0,80
К, мг	166,80
l, мкг	3,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, . 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 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Соус сметанный №371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° 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 № 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.)	2,5 шт.	100,625
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	43	43
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,60
Жиры, г	18,20
Углеводы, г	2,70
Энергетическая ценность, ккал	228,10

В1, мг	0,10
С, мг	0,20
А, мг	0,20
Е, мг	4,50
Д, мкг	2,20
В2, мг	0,40

Са, мг	98,00
Mg, мг	16,00
Р, мг	205,90
Fe, мг	2,30
К, мг	203,80
І, мкг	24,00
F, мг	0,10
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-018Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**Номер рецептуры: **ТК№-018**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,06
Жиры, г	4,02
Углеводы, г	34,84
Энергетическая ценность, ккал	148,74

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:

Печенье выдается поштучно. в инд. упаковке

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		58
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	36,7	36,7
САХАР ПЕСОК	2,6	2,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,4	17,4
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		25
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,415
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,263	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,74	1,74
Выход: 75		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,00
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	30,00
Энергетическая ценность, ккал	167,30

В1, мг	0,10
С, мг	5,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,60
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00

Са, мг	25,50
Mg, мг	11,10
Р, мг	45,40
Fe, мг	0,80
К, мг	111,30
І, мкг	2,00
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 жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ**

Номер рецептуры: **304**

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
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	112,8	102,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10,7	10,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,1	11
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	14,67	11
с 01.09 по 31.12	13,75	11
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
КРУПА РИСОВАЯ	47,1	46,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	21,70
Жиры, г	29,20
Углеводы, г	35,80
Энергетическая ценность, ккал	491,90

В1, мг	0,10
С, мг	1,70
А, мг	0,30
Е, мг	5,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	31,20
Мg, мг	43,00
Р, мг	212,40
Fe, мг	2,10
К, мг	309,40
І, мкг	8,00
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки филе птицы варят до готовности, затем кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого солят и ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

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

Номер рецептуры: **34**

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
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	111,25	89
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,524	8
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	12,31	8
с 01.03 по 31.07	13,33	8
с 01.08 по 31.08	10	8
с 01.09 по 31.10	10,67	8
с 01.11 по 31.12	11,43	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	16,80
Жиры, г	9,30
Углеводы, г	2,80
Энергетическая ценность, ккал	181,00

В1, мг	0,20
С, мг	12,90
А, мг	5,80
Е, мг	1,50
Д, мкг	0,30
В2, мг	1,30

Са, мг	22,10
Mg, мг	20,20
Р, мг	252,50
Fe, мг	5,50
К, мг	339,60
І, мкг	8,30
F, мг	0,20
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Печень замачивают в холодной воде, снимают пленку, удаляют сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем пропускают через мясорубку дважды с частой решеткой, морковь, картофель очищают и тоже пропускают через мясорубку, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль, и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут.

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	61,11	55
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9	9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	6,843
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №353		16
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,1	12,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,10
Жиры, г	6,10
Углеводы, г	7,20
Энергетическая ценность, ккал	128,40

В1, мг	0,00
С, мг	0,40
А, мг	0,00
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,20
В2, мг	0,00

Са, мг	46,10
Mg, мг	18,30
Р, мг	130,40
Fe, мг	0,50
К, мг	244,80
І, мкг	78,00
F, мг	0,30
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 минут.

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 рубленых, запеченных с молочным соусом.

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	161,54	105
с 01.03 по 31.07	175	105
с 01.08 по 31.08	131,25	105
с 01.09 по 31.10	140	105
с 01.11 по 31.12	150	105
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	40	30
с 01.09 по 31.12	37,5	30
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,2	18,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,9	2,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	155	155
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,90
Жиры, г	3,20
Углеводы, г	19,50
Энергетическая ценность, ккал	119,20

В1, мг	0,10
С, мг	9,10
А, мг	0,60
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	50,00
Mg, мг	35,60
Р, мг	83,70
Fe, мг	1,30
К, мг	683,90
І, мкг	8,40
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 № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

Наименование сборника рецептов: **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	170,77	111
с 01.03 по 31.07	185	111
с 01.08 по 31.08	138,75	111
с 01.09 по 31.10	148	111
с 01.11 по 31.12	158,57	111
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,70
Жиры, г	4,60
Углеводы, г	17,50
Энергетическая ценность, ккал	119,40

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	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:

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 № 335Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**Номер рецептуры: **335**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	196,92	128
с 01.03 по 31.07	213,33	128
с 01.08 по 31.08	160	128
с 01.09 по 31.10	170,67	128
с 01.11 по 31.12	182,86	128
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23	23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,20
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	21,30
Энергетическая ценность, ккал	147,00

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:

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 № 344

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

Номер рецептуры: **344**

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	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	22,67	17
с 01.09 по 31.12	21,25	17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,143	6
РЕПА	27,03	20
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,75	27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		45
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,9	33,9
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,6	11,6
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,80
Жиры, г	5,10
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	95,10

В1, мг	0,10
С, мг	9,30
А, мг	0,30
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00

Са, мг	28,10
Mg, мг	20,50
Р, мг	45,70
Fe, мг	1,10
К, мг	368,10
І, мкг	4,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Картофель, морковь, репу, лук нарезают дольками или кубиками, слегка припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль.

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 № 76

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

Номер рецептуры: **76**

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	76,92	50
с 01.03 по 31.07	83,33	50
с 01.08 по 31.08	62,5	50
с 01.09 по 31.10	66,67	50
с 01.11 по 31.12	71,43	50
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,333	3,3
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,33	7
с 01.09 по 31.12	8,75	7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12,22	11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	127,4	127,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
МЯСО ОТВАРНОЕ		10
ГОВЯДИНА Б/К	19,19	16,2
МОРКОВЬ	0,516	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,476	0,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
Выход: 200/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,60
Жиры, г	6,40
Углеводы, г	11,40
Энергетическая ценность, ккал	123,90

В1, мг	0,10
С, мг	4,60
А, мг	0,20
Е, мг	1,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	25,60
Mg, мг	20,90
P, мг	71,90
Fe, мг	1,20
К, мг	388,30
I, мкг	4,80
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.

Мясо отварное

Мясо, предназначенное для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60° С в закрытой посуде.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

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

Номер рецептуры: **73**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	81,54	53
с 01.03 по 31.07	88,33	53
с 01.08 по 31.08	66,25	53
с 01.09 по 31.10	70,67	53
с 01.11 по 31.12	75,71	53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12,22	11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	134,8	134,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
МЯСО ОТВАРНОЕ (ТТК-252)		10
ГОВЯДИНА Б/К	19,19	16,2
МОРКОВЬ	0,516	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,476	0,4
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
Выход: 200/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,40
Жиры, г	6,40
Углеводы, г	10,00
Энергетическая ценность, ккал	117,60

В1, мг	0,10
С, мг	4,90
А, мг	0,20
Е, мг	1,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	27,20
Mg, мг	21,00
Р, мг	66,00
Fe, мг	1,10
К, мг	406,80
І, мкг	5,00
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.

Мясо отварное (ткк-252)

Мясо, предназначенное для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60° С в закрытой посуде.

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	54	54
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,8	5,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,70
Жиры, г	5,20
Углеводы, г	38,80
Энергетическая ценность, ккал	216,50

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	8,80
Mg, мг	25,10
Р, мг	74,00
Fe, мг	0,50
К, мг	55,20
І, мкг	0,80
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	113,33	102
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	4	3,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,81	3,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

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

В1, мг	0,10
С, мг	0,60
А, мг	0,10
Е, мг	0,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	31,70
Mg, мг	27,50
P, мг	175,10
Fe, мг	0,40
K, мг	359,30
I, мкг	138,00
F, мг	0,60
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают порционные куски. 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 № 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	73,075	47,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50
Жиры, г	2,00
Углеводы, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	35,90

В1, мг	0,10
С, мг	1,90
А, мг	0,00
Е, мг	1,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	9,00
Mg, мг	9,00
Р, мг	26,70
Fe, мг	0,30
К, мг	47,00
І, 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.

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	36	27
с 01.09 по 31.12	33,75	27
ЯБЛОКИ	25	22
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,43
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	3,94
Энергетическая ценность, ккал	41,30

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
Мg, 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:

Морковь моют, очищают нарезают тонкой 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	63,33	47,5
с 01.09 по 31.12	59,38	47,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,70
Жиры, г	3,00
Углеводы, г	4,10
Энергетическая ценность, ккал	46,40

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

Са, мг	21,40
Mg, мг	10,50
Р, мг	18,80
Fe, мг	0,60
К, мг	137,10
І, мкг	3,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,56	0,56
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,20
Жиры, г	3,20
Углеводы, г	28,80
Энергетическая ценность, ккал	159,60

V1, мг	0,10
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,70
D, мкг	0,00
V2, мг	0,00

Ca, мг	9,50
Mg, мг	6,00
P, мг	33,20
Fe, мг	0,40
K, мг	50,30
I, мкг	0,70
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 тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

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 1Л	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	18,20
Энергетическая ценность, ккал	82,80

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

Са, мг	12,60
Mg, мг	7,20
Р, мг	12,60
Fe, мг	2,50
К, мг	216,00
І, мкг	1,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОК ЯБЛОЧНЫЙ

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 1Л	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	18,20
Энергетическая ценность, ккал	82,80

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

Са, мг	12,60
Mg, мг	7,20
P, мг	12,60
Fe, мг	2,50
K, мг	216,00
I, мкг	1,80
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	25	25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25
САХАР ПЕСОК	4	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ВАНИЛИН	0,03	0,03
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90
Жиры, г	2,40
Углеводы, г	6,70
Энергетическая ценность, ккал	52,80

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

Са, мг	28,90
Mg, мг	3,60
P, мг	20,50
Fe, мг	0,00
K, мг	39,80
I, мкг	2,30
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 № 354

Наименование 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	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:

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 № 354

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **354**

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
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,5	12,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00
Жиры, г	2,00
Углеводы, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	37,30

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:

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	50,77	33
с 01.03 по 31.07	55	33
с 01.08 по 31.08	41,25	33
с 01.09 по 31.10	44	33
с 01.11 по 31.12	47,14	33
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	13,07	13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,33	7
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,3	115,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,4	15,4
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
Выход: 200/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,00
Жиры, г	3,60
Углеводы, г	20,20
Энергетическая ценность, ккал	133,10

В1, мг	0,10
С, мг	3,10
А, мг	0,20
Е, мг	2,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	29,70
Mg, мг	23,80
Р, мг	61,20
Fe, мг	1,50
К, мг	325,30
І, мкг	3,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в кипящую воду, солят, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки.

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный батон 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 И ГОВЯДИНОЙ 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	44,31	28,8
с 01.03 по 31.07	48	28,8
с 01.08 по 31.08	36	28,8
с 01.09 по 31.10	38,4	28,8
с 01.11 по 31.12	41,14	28,8
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	108,6	108,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,95	0,9
КЛЕЦКИ 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	4,7	4,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
МЯСО ОТВАРНОЕ (ТТК-252)		10
ГОВЯДИНА Б/К	19,19	16,2
МОРКОВЬ	0,5	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,48	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
Выход: 200/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,10
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	88,20

В1, мг	0,00
С, мг	3,20
А, мг	0,10
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	19,10
Mg, мг	14,40
Р, мг	51,40
Fe, мг	0,80
К, мг	253,00
l, мкг	3,30
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 тк№ 120

Яйца промывают сначала в 1-2%-ном теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной соды, а затем в 0,5%-ном растворе хлорамина, ополаскивают в проточной воде не менее 5 мин. Муку пшеничную просеивают. В воду кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг теста берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

Мясо отварное (ттк-252)

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

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

Номер рецептуры: **77**

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	107,69	70
с 01.03 по 31.07	116,67	70
с 01.08 по 31.08	87,5	70
с 01.09 по 31.10	93,33	70
с 01.11 по 31.12	100	70
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,33	7
с 01.09 по 31.12	8,75	7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,33	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,2	109,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,95	0,9
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
ПТИЦА ОТВАРНАЯ		10
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	37,9	26,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,7	26,7
Выход: 200/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,50
Жиры, г	6,70
Углеводы, г	12,50
Энергетическая ценность, ккал	137,00

В1, мг	0,10
С, мг	6,90
А, мг	0,20
Е, мг	0,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	27,60
Mg, мг	24,20
P, мг	81,00
Fe, мг	1,00
K, мг	499,30
I, мкг	5,60
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	107,69	70
с 01.03 по 31.07	116,67	70
с 01.08 по 31.08	87,5	70
с 01.09 по 31.10	93,33	70
с 01.11 по 31.12	100	70
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ВЕРМИШЕЛЬ)	8	8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,9	122,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,95	0,9
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
ПТИЦА ОТВАРНАЯ		10
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	37,9	26,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,7	26,7
Выход: 200/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,30
Жиры, г	6,20
Углеводы, г	17,90
Энергетическая ценность, ккал	156,50

В1, мг	0,10
С, мг	6,90
А, мг	0,20
Е, мг	1,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	28,40
Mg, мг	25,70
Р, мг	86,10
Fe, мг	1,20
К, мг	507,50
І, мкг	5,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, морковь соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и припущенные овощи, соль и варят суп до готовности. Филе птицы подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут. хранят в бульоне на мармите не более 1 часа. Кладут в порционную посуду при отпуске. Зелень подвергают обработке в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед раздачей.

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 № 84

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

Номер рецептуры: **84**

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	101,69	66,1
с 01.03 по 31.07	110,17	66,1
с 01.08 по 31.08	82,63	66,1
с 01.09 по 31.10	88,13	66,1
с 01.11 по 31.12	94,43	66,1
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,8	6,6
с 01.09 по 31.12	8,25	6,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,857	6,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,7	115,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		20
ГОВЯДИНА Б/К	29,62	25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,4	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
Выход: 200/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,40
Жиры, г	6,00
Углеводы, г	12,00
Энергетическая ценность, ккал	125,80

В1, мг	0,10
С, мг	6,10
А, мг	0,20
Е, мг	0,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	22,90
Mg, мг	23,70
Р, мг	84,30
Fe, мг	1,40
К, мг	501,00
І, мкг	6,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий 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 припущенную томатную пасту и 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	76,67	69
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,063
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №353		27
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,5	20,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,1	4,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,00
Жиры, г	11,80
Углеводы, г	3,40
Энергетическая ценность, ккал	171,50

В1, мг	0,10
С, мг	0,40
А, мг	0,00
Е, мг	2,30
Д, мкг	0,40
В2, мг	0,00

Са, мг	44,30
Mg, мг	20,60
Р, мг	152,90
Fe, мг	0,50
К, мг	284,20
І, мкг	97,10
F, мг	0,40
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. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

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 рубленых, 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)	53,85	49
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,3 шт.	12,075
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №369		20
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,474	15,474
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,632	2,632
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,632	2,632
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,053	3,053
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,80
Жиры, г	12,60
Углеводы, г	2,50
Энергетическая ценность, ккал	167,20

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,30
В2, мг	0,20

Са, мг	31,40
Mg, мг	10,60
Р, мг	99,80
Fe, мг	0,90
К, мг	138,20
І, мкг	6,70
F, мг	0,10
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.

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	66,67	60
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,20
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	6,10
Энергетическая ценность, ккал	104,60

В1, мг	0,10
С, мг	0,20
А, мг	0,00
Е, мг	0,90
Д, мкг	0,20
В2, мг	0,00

Са, мг	20,70
Mg, мг	16,90
Р, мг	122,50
Fe, мг	0,50
К, мг	226,80
I, мкг	82,60
F, мг	0,30
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде батонном, 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№-016Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**Номер рецептуры: **ТК№-016**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	1,36
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность, ккал	40,80

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
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№-016Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**Номер рецептуры: **ТК№-016**Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,72
Жиры, г	0,32
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,60

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	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:

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 ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180
ВАРЕНЬЕ	10,1	10
Выход: 180/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,30
Энергетическая ценность, ккал	28,60

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	10,10
Mg, мг	3,60
Р, мг	3,60
Fe, мг	0,30
К, мг	18,60
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 393Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**Номер рецептуры: **393**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 ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,6	178,6
ВАРЕНЬЕ	15,152	15
Выход: 180/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,09
Жиры, г	0,04
Углеводы, г	8,20
Энергетическая ценность, ккал	34,10

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:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-038

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **ТК№-038**

Наименование сборника рецептов: **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	30	30
ЛИМОН	7,78	7
САХАР ПЕСОК	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
Выход: 180/6/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	6,10
Энергетическая ценность, ккал	26,20

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

Са, мг	11,40
Mg, мг	3,60
Р, мг	3,70
Fe, мг	0,30
К, мг	19,60
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар до кипения. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут, затем 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№-040

Наименование 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 ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	6	6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,20
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	13,60
Энергетическая ценность, ккал	77,00

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:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№-035Наименование 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	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4
САХАР ПЕСОК	6	6
Выход: 180/6		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,90
Энергетическая ценность, ккал	23,90

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	9,30
Mg, мг	2,90
Р, мг	2,30
Fe, мг	0,20
К, мг	8,20
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

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

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	30	19,5
с 01.03 по 31.07	32,5	19,5
с 01.08 по 31.08	24,38	19,5
с 01.09 по 31.10	26	19,5
с 01.11 по 31.12	27,86	19,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,625	32,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,738	6,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,4	130,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,95	0,9
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
Выход: 200/5/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,40
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	6,30
Энергетическая ценность, ккал	69,60

В1, мг	0,00
С, мг	8,80
А, мг	0,20
Е, мг	1,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	36,00
Mg, мг	15,50
Р, мг	31,80
Fe, мг	0,70
К, мг	225,90
l, мкг	3,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — 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 № 368Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**Номер рецептуры: **368**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
ЯБЛОКИ	125	110
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,44
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	10,80
Энергетическая ценность, ккал	48,40

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	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:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**Номер рецептуры: **368**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
ЯБЛОКИ	136,3	120
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,48
Жиры, г	0,48
Углеводы, г	11,84
Энергетическая ценность, ккал	53,04

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:

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

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	100	100
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,90
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	0,30
Энергетическая ценность, ккал	61,30

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,10
Е, мг	0,80
Д, мкг	0,90
В2, мг	0,20

Са, мг	27,30
Mg, мг	5,40
P, мг	70,30
Fe, мг	0,90
K, мг	56,80
I, мкг	8,10
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.