

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа пшеничная	31,5	31,185
2	Вода	58,1	58,1
3	Сахарный песок	3,4	3,4
4	Масло сладко-сливочное не соленое	5,9	5,9
5	Молоко коровье	101,3	96,235
6	Соль йодированная	0,7	0,7
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Кал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
6,31	7,679	29,138	211,301	0,132	0,181	1,251	0	0	1,452	116,258	13,497	169,125

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65°С.

Н)
ы:
борника рецептов:
Смизова Т.Г.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Т.

Выход (с учётом кулинарной обработки):

Технология приготовления:

Органолептические показатели:

Высший вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Ковшистенний: жылкы.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

Оформление и подача:

Ползют в кружках или стаканах.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Бутерброд с джемом

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Джем	15	14,85
2	Масло сладко-сливочное не соленое	3	3
3	Батон нарезной пшен.мука высш. сорт обог. микронутриентами	25	25
Выход (с учётом кулинарной обработки):			40

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,014	3,225	23,182	128,176	0,029	0,015	1,307	0	0	0,405	10,011	5,49	19,642

Технология приготовления:

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 213/2008

Наименование изделия:

Яйцо вареное

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яйцо	1	0,87
Выход (с учётом кулинарной обработки):			40

Белок, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
5,194	4,698	0,287	64,206	0,061	0,383	0	0	0	2,175	47,85	10,44	167,04

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.

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

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

Технологическая карта № К/К/К/К

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Йогурт в инд. упаковке

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Йогурт в индивидуальной упаковке	125	125
Выход (с учётом кулинарной обработки):			125

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
5	1,875	17,875	112,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

Бийогурут в промышленной упаковке.

Органолептические показатели:

Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;

• цвет — белый;

• запах — кисло-сладкий, сладковатый, приятный;

• вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;

• консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Оформление и подача:

Бийогурут в промышленной упаковке.

рецензент:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Огурец свежий

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Огурцы свежие	50	46,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г.	Жиры, г.	Углево., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,372	0	1,163	6,51	0,014	0,009	3,255	0	0	0,233	7,905	6,51	13,95

Технология приготовления:

Выйти, очистить, нарезать на порции.

Оформление и подача:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 85/120/2012

Наименование изделия:

Суп картофельный с клецками и говядиной

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могилянского и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2012

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	38,4	28,8
	01.11-31.12	41,143	28,8
	01.01-(28-29).02	44,308	28,8
	01.03-08.31	48	28,8
	01.03-31.08	48	28,8
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	7,6	5,7
	01.08 - 31.12	7,125	5,7
3	Лук репчатый	6,8	5,712
4	Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
5	Вода	108,6	108,6
6	Мука пшеничная в/с	3,1	3,1
7	Масло сладко-сливочное не соленое	0,7	0,7
8	Яйцо	0,03	0,026
9	Вода	4,7	4,7
10	Соль поваренная	0,2	0,2
11	Петрушка свежая	1	0,8
12	Говядина бескостная лопатка	21,23	15,71
13	Соль йодированная	0,3	0,3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200/10/11

Белки, г	Жиры, г	Углев., г	Ккал	B1, мг	B2, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг
4,16	4,897	7,82	92,154	0,048	0,039	7,816	0	0	0,554	15,285	17,052	36,614

Технология приготовления:

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

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

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

Зелень (укроп, петрушка) не указаны в рецептуре, но ее можно добавлять мелко нарезанной в котел перед отправкой его на раздачу для улучшения вкуса супа в количестве 1-2 г нетто на порцию.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Рыба запеченная в омлете

Согласовано:

Заведующий Рсмызова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Филе сайды	79,44	63,552
2	Мука пшеничная в/с	2,3	2,277
3	Яйцо	0,43	0,374
4	Молоко коровье	27	25,65
5	Масло сладко-сливочное не соленое	2,3	2,3
6	Соль йодированная	0,4	0,4
Выход (с учётом кулинарной обработки):			70

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
14,129	4,902	2,955	112,405	0,04	0,206	0,333	0	0	0,983	52,041	8,454	97,307

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Внешний вид: поверхность имеет поджаристую корочку.

Консистенция - мягкая, сочная.

Цвет - золотисто-коричневый, рыбы на разрезе серый.

Вкус - запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо.

Запах - запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо.

Оформление и подача:

Отпускают с гарниром: картофель отварной, овощи отварные, картофельной пюре, рис отварной

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	141,2	105,9
	01.11-31.12	151,286	105,9
	01.01-(28-29).02	162,923	105,9
	01.03-08.31	176,5	105,9
	01.03-31.06	176,5	105,9
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	38,4	28,8
	01.08 - 31.12	36	28,8
3	Масло сладко-сливочное не соленое	5,8	5,8
4	Соль йодированная	1	1
5	Молоко коровье	18,3	17,385
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Калл	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
3,008	5,672	20,112	144,221	0,151	0,126	22,846	0	0	1,177	46,836	37,758	94,011

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают с прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № к/к/к/к

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Хлеб ржаной	30	30
Выход (с учётом кулинарной обработки):			30

Белки, г	Жиры, г	Углевы., г	Ккал	В1, мг	В2, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг
1,98	0,39	11,94	60,3	0,057	0,027	0	0	0	1,05	8,1	13,8	36,9

Технология приготовления:

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 442/2008

Наименование изделия:

Сок персиковый

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сок	180	180
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Ккал	В1, мг	В2, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг
0,9	0,18	18,18	82,8	0,018	0,018	3,6	0	0	2,7	12,6	7,2	12,6

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Оформление и подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Батон обогащенный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Батон нарезной пшени. мука высш. сорт обог. микронутриентами	35	35
Выход (с учётом кулинарной обработки):			35

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Ккал	В1, мг	В2, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг
2,695	1,05	17,535	90,65	0,039	0,011	0	0	0	0,35	6,65	4,55	22,75

Технология приготовления:

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло подсолнечное рафинированное	6,9	6,9
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	21,653	16,24
	01.08 - 31.12	20,3	16,24
3	Лук репчатый	10,5	8,82
4	Крупа рисовая	32	31,68
5	Соль йодированная	1,06	1,06
6	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) (дубликат, на удаление)	114	63,84
7	Томатная паста	1,7	1,7
8	Вода	40	40
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,634	7,244	25,61	178,56	0,042	0,029	2,459	0	0	0,954	30,865	51,558	95,351

Технология приготовления:

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды и дают закипеть), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

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

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 451/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Пирожки печеные с капустой и яйцом

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

Согласовано:

Заведующий Резникова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная в/с	46,7	46,233
2	Сахарный песок	2,6	2,574
3	Масло сладко-сливочное не соленое	1,1	1,1
4	Соль йодированная	0,6	0,6
5	Дрожжи	0,9	0,9
6	Вода	17,4	17,4
7	Мука пшеничная в/с	1,74	1,723
8	Капуста свежая	37,5	30
9	Масло подсолнечное рафинированное	1,75	1,75
10	Яйцо	0,06	0,052
11	Петрушка свежая	0,35	0,28
12	Соль йодированная	0,5	0,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			75

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
5,921	3,519	37,959	207,773	0,094	0,055	13,92	0	0	1,006	31,077	20,307	70,612

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 заплывают края, придавая пирожку форму «слодочки», «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.

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 267/2014

Наименование изделия:

Чай с молоком и сахаром

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛай принт, 2012

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Вода	105,6	105,6
2	Чай	1,1	1,1
3	Сахарный песок	6,7	6,7
4	Молоко коровье	102,2	97,09
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,719	2,427	11,25	78,191	0,04	0,157	1,372	0	0	0,98	122,087	18,433	96,445

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар, залить кипятком и настаивать в течение 5 минут. Процедить, добавить горячее молоко, остудить до температуры 40-45 град., после чего разлить по стаканам.

Органолептические показатели:

Внешний вид, консистенция чая с сахаром и молоком — не прозрачная жидкость;

• цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром и молоком — сладкий.

Оформление и подача:

Подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Груша свежая

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Согласовано:

Заведующий Ремизова И.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Груши поздних сортов	88,89	80,001
Выход (с учётом кулинарной обработки):			80

Белки, г	Жиры, г	Углева., г	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,32	0,24	8,24	37,6	0,016	0,024	4	0	0	1,84	15,2	9,6	12,8

Технология приготовления:

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

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сыр российский	18,9	17,199
2	Батон нарезной пшени.мук. высш. сорт обог. микронутриентами	25	25
Выход (с учётом кулинарной обработки):			40

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Кал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
5,915	5,824	12,525	127,354	0,034	0,059	0,275	0	0	0,439	176,74	11,85	109,125

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

Оформление и подача:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа рисовая	26	26
2	Вода	68,4	68,4
3	Сахарный песок	3,1	3,069
4	Масло сладко-сливочное не соленое	5	5
5	Молоко коровье	102	96,9
6	Соль йодированная	0,6	0,6
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Квал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
4,558	6,808	26,897	187,582	0,06	0,161	1,26	0	0	0,337	119,021	26,586	127,16

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65°С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 397/2012

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Какао с молоком

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания. Уфа 2014 год

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Какао	2,7	2,7
2	Сахарный песок	8,4	8,4
3	Вода	103	103
4	Молоко коровье	110,4	104,88
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г	Жиры, г	Углевы., г	Ккал	В1, мг	В2, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг
3,593	3,027	13,588	96,905	0,042	0,157	1,363	0	0	0,088	126,024	14,693	94,392

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Оформление и подача:

Подают в кружках или стаканах.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Салат из моркови и яблок

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

41/2008

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Морковь		
	01.01 - 31.07	36	27
	01.08 - 31.12	33,75	27
2	Яблоки свежие	25	22
3	Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белок, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,439	2,613	4,019	42,265	0,016	0,019	1,35	0	0	0,339	19,92	20,21	28,525

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной тёрке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой. При отпуске заправляют растительным маслом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-морковь и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;

Цвет-типичный для смеси моркови и яблок;

Вкус и запах-слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;

консистенция-упругая, хрустящая.

Оформление и подача:

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

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 84/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и зеленью петрушки

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сметана 15%	10	10
2	Капуста свежая	40,7	32,56
3	Картофель		
	01.09-31.10	26	19,5
	01.11-31.12	27,857	19,5
	01.01-(28-29).02	30	19,5
	01.03-08.31	32,5	19,5
	01.03-31.08	32,5	19,5
4	Морковь		
	01.01 - 31.07	10,933	8,2
	01.08 - 31.12	10,25	8,2
5	Лук репчатый	7,8	6,562
6	Вода	130,4	130,4
7	Петрушка свежая	1,1	0,88
8	Томатная паста	1,6	1,6
9	Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3
10	Соль йодированная	0,7	0,7
11	Говядина б\к	15	12,75
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200/5/1

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
4,094	6,178	6,543	99,038	0,06	0,075	21,687	0	0	1,007	44,133	32,525	78,281

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. В остальном готовят как указано в ТК № 83. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи можно готовить с томатным шпоре (3 г на 250 г супа).

Органолептические показатели:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящее масло. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Оформление и подача:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 256/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Печень по-строгановски

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная в/с	2,6	2,574
2	Вода	25,5	25,5
3	Сметана 15%	5,6	5,6
4	Соль йодированная	0,1	0,1
5	Печень говяжья	105,48	105,48
6	Масло сладко-сливочное не соленое	4	4
7	Томатная паста	2,4	2,4
8	Соль йодированная	0,3	0,3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			60/30

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
19,427	8,071	8,097	183,997	0,326	2,325	35,905	0	0	7,383	15,733	21,062	339,173

Технология приготовления:

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

Соус сметанный № 371

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

Органолептические показатели:

Органолептические показатели:

- Внешний вид — печень, нарезанная тонкими брусочками, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, сбоку — гарнир;
- цвет печени — светло-коричневый, соуса — светло-красный;
- вкус, запах — характерные для жареной печени с ароматом сметаны;
- консистенция — мягкая, в меру сочная.

Оформление и подача:

Отпускают печень вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку.

Оформление и подача:

Отпускают печень вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника речелтур:

Макаронные изделия отварные

Согласовано:

Заредующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сладко-сливочное не соленое	5	5
2	Соль йодированная	0,5	0,5
3	Макаронные изделия высш. сорт яичные	52,5	52,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
5,433	4,703	37,105	212,75	0,089	0,047	0	0	0	1,06	22,65	8,945	56,6

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель — 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

Оформление и подача:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 401/2012

Наименование изделия:

Компот из изюма

Номер рецептуры:

Наименование спорной рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга – СПб.: Речь, 2008

Составитель:

Заведующий Ремонтова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Изюм	18	18
2	Сахарный песок	6	6
3	Лимонная кислота	0,2	0,2
4	Вода	183,6	183,6
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Калл	A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мг.	E, мг.
0,414	0,09	17,832	74,52	0	0,027	0,014	0	0	0

Ca, мг.	Сд, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.
0,558	14,32	7,56	23,22	0	0	0	0

Технология приготовления:

Сушеные ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменив ее несколько раз. Подготовленные сушеные ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до температуры не выше 20 ° С.

Органолептические показатели:

Внешний вид — ягоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.

- цвет — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе ягод;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе ягод;

Оформление и подача:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи НЕ ВЫШЕ 20 ° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Шницель рыбный натуральный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Треска заморож.	63,082	50,466
2	Лук репчатый	14,29	12,004
3	Петрушка свежая	2,53	2,024
4	Вода	4,8	4,8
5	Яйцо	0,04	0,035
6	Сухари панировочные	7,2	7,2
7	Масло подсолнечное рафинированное	6	6
8	Соль йодированная	0,6	0,6
Выход (с учётом кулинарной обработки):			60

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
8,597	6,581	1,222	97,315	0,055	0,099	4,741	0	0	0,91	37,97	42,838	147,402

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — изделие овально-приплюснутой формы, поверхность равномерно пожарена, панировка не отстает, политая маслом, гарнир уложен аккуратно;
- цвет поверхности кулинарного изделия — золотистая или светло-коричневая, на разрезе соответствует данному виду рыбы;
- вкус — приятный, характерный для определенного вида рыбы, слегка солоноватый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком обжаренного продукта;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

Оформление и подача:

При отпуске рыбный шницель поливают сливочным маслом и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С. Гарниры — картофель отварной, овощи припущенные с маслом сливочным.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	156	117
	01.11-31.12	167,143	117
	01.01-(28-29).02	180	117
	01.03-08.31	195	117
	01.03-31.08	195	117
2	Масло сладко-сливочное не соленое	4,4	4,4
3	Соль поваренная	0,5	0,5
4	Молоко коровье	20,8	19,76
Выход (с учётом кулинарной обработки):			130

Белки, г.	Жиры, г.	Углевл., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,915	4,592	20,035	133,475	0,148	0,116	23,657	0	0	1,074	35,94	29,694	86,48

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

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

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная в/с	47,3	47,3
2	Мука пшеничная в/с	1,5	1,5
3	Сахарный песок	5	5
4	Масло сладко-сливочное не соленое	1,2	1,2
5	Яйцо	0,1	0,087
6	Дрожжи	0,9	0,9
7	Яйцо	0,035	0,03
8	Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5
9	Творог 5%	28,5	28,215
10	Молоко коровье	8,2	7,79
11	Соль йодированная	0,5	0,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
11,991	4,29	40,78	251,102	0,094	0,084	0,101	0	0	0,931	26,066	12,303	74,492

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводит 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 обоих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Подают на пирожковой тарелке.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 441/2008

Наименование изделия:

Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб.: РИЦ, 2008

Согласовано:

Заведующий Ремцова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Шиповник сухой	18	18
2	Сахарный песок	9	9
3	Вода	180	180
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.
0,612	0,252	17,676	67,03	0	0	0	0	0	0

Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.
0,027	0,18	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С.

Салат из горошка зеленого консервированного

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Зеленый горошек	73	47,45
2	Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
3	Петрушка свежая	0,5	0,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,489	2,592	3,122	41,7	0,052	0,024	5,495	0	0	0,492	16,865	20,34	43,569

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и опускают с растительным маслом и мелко рубленой зеленью петрушки. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Органолептические показатели:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки

Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки

Оформление и подача:

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

ричника рецептов:
еских рекомендаций по орга
дростков и в учреждениях о
а. - СПб.: Речь, 2008
цова Т.Г.

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Омлет натуральный

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яйцо	2,86	2,488
2	Масло подсолнечное рафинированное	5	5
3	Молоко коровье	43	40,85
4	Соль йодированная	1,3	1,3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
15,998	19,453	2,741	250,23	0,191	1,156	0,531	0	0	6,545	198,171	55,477	541,849

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

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

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 1/2008

Наименование изделия:

Бутерброд с маслом

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 г

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сладко-сливочное не соленое	6	6
2	Батон нарезной пшеница мука высш. сорт обог. микроэлементами	25	25
Выход (с учётом кулинарной обработки):			30

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,955	5,7	12,573	109,63	0,028	0,014	0	0	0	0,262	5,47	3,274	17,39

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;
- цвет, консистенция хлеба, масла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом хлеба, масла.

Оформление и подача:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 92/2008

Наименование изделия:

Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования
Санкт-Петербурга. - СПб.: Реч., 2008

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	62,684	46,998
	01.11-31.12	67,14	46,998
	01.01-(28-29).02	72,305	46,998
	01.03-06.31	78,33	46,998
	01.03-31.08	78,33	46,998
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	10,32	7,74
	01.08 - 31.12	9,675	7,74
3	Лук репчатый	9,52	7,997
4	Вода	152	152
5	Петрушка свежая	1,1	0,88
6	Сметана 15%	8	8
7	Капуста свежая	20	16
8	Зеленый горошек	9,85	6,403
9	Масло сладко-сливочное не соленое	2	2
10	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) (дубликат, на удаление)	29	16,24
11	Соль йодированная	0,7	0,7
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200/10/1

Белки, г.	Жиры, г.	Углева., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,89	3,091	10,39	77,568	0,08	0,061	19,771	0	0	0,719	29,363	20,171	46,461

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных овощей, умеренно соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Оформление и подача:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Морковь		
	01.01 - 31.07	31,067	23,3
	01.08 - 31.12	29,125	23,3
2	Лук репчатый	14	11,76
3	Масло сливочное не соленое	4,7	4,7
4	Мука пшеничная в/с	5,5	5,5
5	Вода	46,7	46,7
6	Говядина бескостная лопатка	154	113,96
7	Соль йодированная	0,6	0,6
Выход (с учётом кулинарной обработки):			70/70

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
22,254	22,218	6,493	314,935	0,029	0,026	2,341	0	0	0,333	17,083	11,399	18,438

Технология приготовления:

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

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;
- цвет — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соус — однородная, слегка вязкая.

Оформление и подача:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Каша гречневая рассычатая

Сборник методических рекомендаций по организации
читания детей и подростков в учреждениях образования
Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Вода	115	115
2	Масло сладко-сливочное не соленое	5	5
3	Соль йодированная	1,5	1,5
4	Гречневая крупа ядрица	69,7	69,003
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Калл	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
8,719	6,402	19,441	249,929	0,297	0,143	0	0	0	4,633	14,401	138,026	206,579

Технология приготовления:

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать.

Органолептические показатели:

Органолептические показатели:
Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

Оформление и подача:

Оформление и подача:
Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Вода	150	150
2	Сахарный песок	12	11,88
3	Лимонная кислота	0,2	0,2
4	Груши поздних сортов	40	36
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Калл	A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мг.	E, мг.
0,144	0,108	15,564	64,321	0	0,007	0,011	1,8	0	0
Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.		
0,864	7,078	4,32	5,76	0	0	0	0		

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет груш — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов.

Оформление и подача:

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи не выше 20° С.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Капуста свежая	121,88	97,504
2	Крупа рисовая	5,76	5,76
3	Лук репчатый	17,86	15,002
4	Масло подсолнечное рафинированное	5	5
5	Говядина бескостная попатка	95,38	70,581
6	Соль йодированная	1,2	1,2
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
15,496	16,473	10,075	251,45	0,041	0,044	45,377	0	0	1,063	64,213	40,481	66,216

Технология приготовления:

Подготовленную белокачанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют.

Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу. К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассычатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;
- цвет — характерный для входящих ингредиентов: мяса — серо-коричневый, капусты и лука — белый, риса — сероватый;
- вкус, запах — тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом пассерованного лука;
- консистенция — мягкая, сочная.

Оформление и подача:

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 442/2008

Наименование изделия:

Сок абрикосовый

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сок	180	180
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Квал.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,9	0,18	18,18	82,8	0,018	0,018	3,6	0	0	2,7	12,6	7,2	12,6

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Оформление и подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

Наименование изделия:

Банан свежий

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Бананы	114,3	80,01
Выход (с учётом кулинарной обработки):			70

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Квал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,2	0,4	16,802	76,81	0,032	0,04	8,001	0	0	0,48	6,401	33,604	22,403

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Вафли

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Вафли с жировыми начинками	30	30
Выход (с учётом кулинарной обработки):			30

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,17	9,18	18,75	162,6	0,012	0,003	0	0	0	0,18	3	0,6	9,9

Технология приготовления:

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа манная	25	25
2	Вода	64,4	64,4
3	Сахарный песок	4,2	4,2
4	Масло сладко-сливочное не соленое	3,5	3,5
5	Молоко коровье	98	93,1
6	Соль йодированная	0,7	0,7
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г	Жиры, г	Углевы, г	Ккал	В1, мг	В2, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг
5,199	5,465	26,245	175,531	0,072	0,153	1,21	0	0	0,325	117,224	17,548	105,705

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.

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

Наименование изделия:

Огурец соленый

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Согласовано:

Заведующий Ремикова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Огурцы соленые	31	24,8
2	Огурцы соленые	31	24,8
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белок, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,397	0,05	0,843	6,448	0,01	0,01	2,48	0	0	0,298	11,408	6,944	11,904

Технология приготовления:

Огурцы нарезают кусочками. На каждого ребенка по 2 кусочка.

Органолептические показатели:

Внешний вид - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления.

Цвет-оливковый.

Вкус, запах-характерный для соленых огурцов, приятный, в меру кисло-соленый, слегка острый, без постороннего вкуса.

Консистенция-упругая, хрустящая.

Оформление и подача:

Огурцы укладывают на тарелку ко второму блюду. Оптимальная температура подачи 14 С.

Суп картофельный с мясными фрикадельками

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могилынский М.П., изд. ДельтаПринт, 2012 год 2012

Заведующий Рсмизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	96,8	72,6
	01.11-31.12	103,714	72,6
	01.01-(28-29).02	111,692	72,6
	01.03-08.31	121	72,6
	01.03-31.08	121	72,6
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	8,8	6,6
	01.08 - 31.12	8,25	6,6
3	Лук репчатый	7,9	6,636
4	Томатная паста	1,6	1,6
5	Масло подсолнечное рафинированное	1,6	1,6
6	Вода	115,7	115,7
7	Соль йодированная	0,7	0,7
8	Говядина бескостная лопатка	25,5	20,4
9	Лук репчатый	2,2	1,848
10	Вода	1,8	1,8
11	Яйцо	0,04	0,035
12	Соль йодированная	0,1	0,1
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200/20

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Кал.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
5,736	5,364	13,3	124,747	0,1	0,075	16,418	0	0	0,987	19,426	27,979	62,259

Технология приготовления:

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

Фрикадельки мясные:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в воде до готовности.

Органолептические показатели:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Оформление и подача:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Пудинг рыбный запеченный

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Филе трески	53,36	42,688
2	Масло сладко-сливочное не соленое	3,2	3,2
3	Мука пшеничная в/с	2,1	2,1
4	Яйцо	0,11	0,096
5	Вода	2,5	2,5
6	Масло сладко-сливочное не соленое	2,1	2,1
7	Молоко коровье	11,2	10,64
8	Батон нарезной пшен.мука высш. сорт обог. микронутриентами	7,5	7,5
9	Сухари панировочные	7	7
10	Соль йодированная	0,6	0,6
Выход (с учётом кулинарной обработки):			70

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
8,59	5,73	3,884	108,31	0,023	0,066	0,138	0	0	0,356	20,471	3,97	15,638

Технология приготовления:

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

Соус молочный густой (для фарширования)

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

минут.

Органолептические показатели:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый;

Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса;

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Оформление и подача:

При отпуске кусочек пудинга укладывают на тарелку и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель в молоке, картофельное пюре, пюре из кабачков.

Соусы — молочный с морковью, сметанный.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	40,003	30,002
	01.11-31.12	42,86	30,002
	01.01-(28-29).02	46,157	30,002
	01.03-06.31	50,004	30,002
	01.03-31.08	50,004	30,002
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	37,163	27,872
	01.08 - 31.12	34,84	27,872
3	Лук репчатый	35,71	29,996
4	Масло сладко-сливочное не соленое	6	6
5	Мука пшеничная в/с	1,8	1,782
6	Вода	37,4	37,4
7	Сметана 15%	11,6	11,6
8	Соль йодированная	0,5	0,5
9	Зеленый горошек	17,461	11,35
10	Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8
11	Морковь		
	01.01 - 31.07	3,35	2,513
	01.08 - 31.12	3,141	2,513
12	Томатная паста	4,5	4,5
13	Масло подсолнечное рафинированное	0,9	0,9
14	Сахарный песок	0,9	0,891
15	Капуста цветная	28,85	21,638
16	Тыква	25,71	17,997
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
3,219	9,723	15,353	163,247	0,095	0,081	13,714	0	0	1,127	48,642	39,263	68,611

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, репа, лук репчатый припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.

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

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей



Технологическая карта №

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Запеканка из творога с джемом

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Соль йодированная	1,2	1,2
2	Крупа манная	9,6	9,504
3	Сахарный песок	13,6	13,464
4	Яйцо	0,1	0,087
5	Масло подсолнечное рафинированное	4,3	4,3
6	Сухари панировочные	6	6
7	Сметана 15%	5	5
8	Творог 5%	141,8	140,382
9	Джем	13	12,87
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150/13

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Калл	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
31,233	12,69	33,842	377,682	0,022	0,051	1,148	0	0	0,75	26,08	22,199	53,749

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 разглаживают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Органолептические показатели:

Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;

• цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;

• вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;

• запах — запеченного творога с соусом;

• консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Оформление и подача:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 434/2008

Наименование изделия:

Молоко кипяченое

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко коровье	210	199,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
5,586	4,988	9,377	105,735	0,08	0,299	2,594	0	0	0,12	239,4	27,93	179,55

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

Оформление и подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

приказе рецензур:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

[illegible]

Технологии приготовления:

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

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Печенье

Согласовано:

Заведующий Ремезова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Печенье сдобное	35	35
Выход (с учётом кулинарной обработки):			35

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,1	2,24	23,975	157,85	0,035	0,011	0	0	0	0,315	9,8	4,9	26,25

Технология приготовления:

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 190/2008

Наименование изделия:

Каша "дружба" с сахаром

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа рисовая	10	9,9
2	Пшено	15	14,85
3	Вода	24	24
4	Масло сладко-сливочное не соленое	6	6
5	Сахарный песок	6	6
6	Молоко коровье	150	142,5
7	Соль йодированная	0,5	0,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
6,421	9,102	29,935	228,099	0,127	0,23	1,853	0	0	0,615	176,642	37,25	178,841

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.

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 33/2012

Наименование изделия:

Салат из свеклы

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Де-Либриг, 2012

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Свекла		
	01.01-30.08	73,55	55,163
	01.09.-31.12	68,953	55,163
	По умолчанию	84,885	55,163
2	Масло подсолнечное рафинированное	3,6	3,6
3	Соль йодированная	0,5	0,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Квал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,827	3,652	4,854	55,532	0,011	0,022	5,516	0	0	0,988	29,266	26,464	43,412

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Органолептические показатели:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу.

Запах: свеклы и растительного масла.

Оформление и подача:

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14 оС.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	78,588	57,426
	01.11-31.12	82,037	57,426
	01.01-(28-29).02	88,348	57,426
	01.03-08.31	95,71	57,426
	01.03-31.08	95,71	57,426
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	10,32	7,74
	01.08 - 31.12	9,675	7,74
3	Лук репчатый	8,5	7,14
4	Огурцы соленые	12,1	10,89
5	Вода	152	152
6	Сметана 15%	8	8
7	Масло сладко-сливочное не соленое	2	2
8	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) (дубликат, на удаление)	29	16,24
9	Крупа перловая	4,04	4
10	Соль йодированная	0,7	0,7
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200/15/8

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Квал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,992	3,15	13,364	90,462	0,084	0,061	12,81	0	0	0,77	22,876	20,525	57,277

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сладко-сливочное не соленое	3	3
2	Картофель		
	01.09-31.10	186,664	139,998
	01.11-31.12	199,997	139,998
	01.01-(28-29).02	215,382	139,998
	01.03-08.31	233,33	139,998
	01.03-31.08	233,33	139,998
3	Лук репчатый	15,714	13,2
4	Масло сладко-сливочное не соленое	5	5
5	Сухари панировочные	2,5	2,5
6	Яйцо	0,075	0,065
7	Говядина б/к	57,78	49,113
8	Соль йодированная	0,7	0,7
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
13,262	12,377	24,013	260,401	0,228	0,24	29,32	0	0	2,527	27,061	47,632	196,911

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся.

Консистенция: мягкая, нежная, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Оформление и подача:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Помидор свежий

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Томаты грунтовые	50,51	50,005
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г	Жиры, г	Углевы., г	Ккал	В1, мг	В2, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг
0,55	0,1	1,9	12,001	0,03	0,02	12,501	0,08	0,195	0,5	7,001	10,001	13,001

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Оформление и подача:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 208/2012

Наименование изделия:

Макароны, запеченные с яйцом

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сладко-сливочное не соленое	3	3
2	Яйцо	0,5	0,435
3	Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8
4	Масло сладко-сливочное не соленое	2	2
5	Соль йодированная	1,5	1,5
6	Молоко коровье	24,3	23,085
7	Макаронные изделия высш. сорт яичные	50,65	50,65
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
8,485	9,406	37,027	267,091	0,126	0,272	0,3	0	0	2,232	77,928	24,246	168,782

Технология приготовления:

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

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

Органолептические показатели:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

Оформление и подача:

Порцию запеченных макарон кладут на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.



Технологическая карта № 249

Наименование изделия:

Ватрушка с творогом

Номер рецептуры: 249

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептур блюд
кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014г

Согласовано:

Заместитель Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная в/с	35	35
2	Сахарный песок	1,9	1,9
3	Дрожжи	0,9	0,9
4	Соль поваренная	0,5	0,5
5	Яйцо	0,05	0,044
6	Сахарный песок	2,5	2,475
7	Яйцо	0,06	0,052
8	Масло сладко-сливочное не соленое	1,6	1,6
9	Вода	14	14
10	Мука пшеничная в/с	1,1	1,089
11	Масло сладко-сливочное не соленое	1,1	1,1
12	Мука пшеничная в/с	1	0,99
13	Яйцо	0,04	0,035
14	Масло подсолнечное рафинированное	0,2	0,2
15	Творог 5%	22,2	21,978
16	Молоко коровье	13,4	12,73
Выход (с учётом кулинарной обработки):			70

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Кал.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
9,693	4,981	31,943	212,521	0,077	0,094	0,165	0	0	0,809	30,031	10,088	70,008

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом).

Цвет поверхности основы и фарша - от золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый.

Запах - свежее выпеченного пирожка, фарша - свежий.

Вкус - свежее выпеченного пирожка с соответствующим фаршем.

Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропеченные.

Оформление и подача:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 189/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Каша пшенная жидкая

Согласовано:

Заведующий Семизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Пшено	30	30
2	Сахарный песок	3,9	3,9
3	Масло сладко-сливочное не соленое	5	5
4	Вода	64,3	64,3
5	Соль йодированная	0,8	0,8
6	Молоко коровье	101	95,95
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200/5

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
6,162	7,514	28,392	206,415	0,164	0,161	1,247	0	0	0,889	123,918	38,353	157,205

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Яйцо вареное

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

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яйцо	1	0,87
Выход (с учётом кулинарной обработки):			40

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
5,194	4,698	0,287	64,206	0,061	0,383	0	0	0	2,175	47,85	10,44	167,04

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.

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

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

Суп картофельный с горохом и гренками

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	66,664	49,998
	01.11-31.12	71,426	49,998
	01.01-(28-29).02	76,92	49,998
	01.03-08.31	83,33	49,998
	01.03-31.08	83,33	49,998
2	Горох	28,08	25,95
3	Лук репчатый	9,52	7,997
4	Морковь		
	01.01 - 31.07	10,933	8,2
	01.08 - 31.12	10,25	8,2
5	Вода	144	144
6	Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3
7	Соль йодированная	0,6	0,6
8	Батон нарезной пшени. мука высш. сорт обог. микронутриентами	16	16
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200/10

Белки, г.	Жиры, г.	Углева., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
8,419	4,416	29,869	193,343	0,297	0,086	11,209	0	0	2,694	52,661	58,715	147,334

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, не разварившихся зёрен. Гренки — кубики хлеба, сохранившие форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-жёлтый (горчичный) — супа горохового; овощей — натуральный, жира на поверхности — жёлтый; гренки — золотистый.
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, умеренно солёный; гренки — вкус подсушенного хлеба;
- консистенция картофеля — мягкая, гороха лущеного — поребристая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре; гренки — хрустящая.

Оформление и подача:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 272/2008

Наименование изделия:

Котлета мясная (говядина)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Вода	16,7	16,7
2	Сухари панировочные	2	2
3	Масло сладко-сливочное не соленое	2	2
4	Говядина бескостная полотка	70,5	52,17
5	Батон нарезной пшени. мука высш. сорт обог. микронутриентами	12	12
6	Молоко коровье	12	11,4
7	Яйцо	0,125	0,109
8	Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5
9	Соль йодированная	1	1
Выход (с учётом кулинарной обработки):			70

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
11,626	11,749	6,62	178,353	0,025	0,071	0,148	0	0	0,433	23,411	6,459	42,053

Технология приготовления:

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

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом или соусом подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светлосерого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

Оформление и подача:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 338/2008

Наименование изделия:

Овощи в молочном соусе

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сладко-сливочное не соленое	6	6
2	Мука пшеничная в/с	6	6
3	Вода	25	25
4	Морковь		
	01.01 - 31.07	42,58	31,935
	01.08 - 31.12	39,919	31,935
5	Картофель		
	01.09-31.10	35,823	26,867
	01.11-31.12	38,381	26,867
	01.01-(28-29).02	41,334	26,867
	01.03-08.31	44,778	26,867
	01.03-31.08	44,778	26,867
6	Зеленый горошек	23,08	15,002
7	Капуста свежая	41,25	33
8	Соль йодированная	0,3	0,3
9	Соль йодированная	1	1
10	Молоко коровье	25	23,75
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Кал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
3,325	5,812	14,309	124,613	0,098	0,106	23,629	0	0	0,867	68,114	31,054	80,353

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.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соус — кремовый;
- вкус, запах — характерный для овощей и молока, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.

Оформление и подача:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

кисель из кураги

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

2008

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Курага	18	18
2	Сахарный песок	14	13,86
3	Крахмал картофельный	13,5	13,5
4	Вода	198	198
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Квал	A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мг.	E, мг.
0,95	0,054	31,569	139,316	0	0,018	0,036	0,72	0	0

Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.
0,618	29,077	18,9	26,28	0	0	0	0

Технология приготовления:

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в тёплой воде, сменяя её несколько раз. Затем заливают горячей водой, оставляют на 2-3 часа для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, доводят до кипения, доводят подготовленный крахмал и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-кисель прозрачный, без комочков;

цвет-светло-оранжевый;

вкус-сладкий или кисло-сладкий с привкусом кураги;

консистенция-однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Оформление и подача:

Готовый кисель охлаждают до температуры не выше 20 °С

Фрикадельки рыбные отварные

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

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Филе трески	64	51,2
2	Яйцо	0,2	0,174
3	Масло сладко-сливочное не соленое	2,3	2,3
4	Вода	12	12
5	Соль йодированная	0,3	0,3
6	Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами	10,5	10,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			70

Белок, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
10,051	3,459	5,336	92,568	0,024	0,082	0	0	0	0,545	11,841	3,462	40,67

Технология приготовления:

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

Отпускают с соусом молочным.

Соус молочный (для подачи к блюду)

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

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

Органолептические показатели:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму, покрытые соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: фрикаделек- белый или светло-серый, соуса - от белого до кремового.

Вкус: отварной рыбы, в меру соленый.

Запах: отварной рыбы, приятный.

Оформление и подача:

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

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 125/2008

Наименование изделия:

Картофельное пюре с морковью

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга - СПб., Речь, 2008

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	141,2	105,9
	01.11-31.12	151,286	105,9
	01.01-(28-29).02	162,923	105,9
	01.03-08.31	176,5	105,9
	01.03-31.08	176,5	105,9
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	38,4	28,8
	01.08 - 31.12	36	28,8
3	Масло сладко-сливочное не соленое	5,8	5,8
4	Соль йодированная	1	1
5	Молоко коровье	18,3	17,385
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
3,008	5,672	20,112	144,221	0,151	0,126	22,846	0	0	1,177	46,836	37,758	94,011

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают с прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Технологическая карта № 442/2008

Наименование изделия:

Сок яблочный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сок	180	180
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,9	0,18	18,18	82,8	0,018	0,018	3,6	0	0	2,7	12,6	7,2	12,6

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Оформление и подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	49,333	37
	01.11-31.12	52,857	37
	01.01-(28-29).02	56,923	37
	01.03-08.31	61,667	37
	01.03-31.08	61,667	37
2	Лук зеленый	9,5	7,6
3	Масло подсолнечное рафинированное	7,5	7,5
4	Соль поваренная	0,2	0,2
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Калл	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,839	7,648	6,274	97,435	0,046	0,034	9,68	0	0	0,859	29,75	39,728	64,461

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

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

Технологическая карта №
Наименование изделия:

**ШН из кашеиной канусты с
картофелем, говяжьей и сметаной**

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Согласовано:

Заведующий Ремонтной Т.Т.

№	Наименование сырья и продуктов	Брутто, г		Нето, г
		Расход сырья и полуфабрикатов I порция		
1	Кашеиная кашеиная	37		25,9
2	Картофель	40	30	30
	01.09-31.10	42,857	30	30
	01.11-31.12	46,154	30	30
	01.01-(28-29).02	50	30	30
	01.03-08.31	50	30	30
	01.03-31.08	50	30	30
3	Морковь	12,667	9,5	9,5
	01.01 - 31.07	11,875	9,5	9,5
	01.08 - 31.12	8,8	7,392	0,7
4	Лук репчатый	0,7	1,8	1,8
5	Томатная паста	148,2	148,2	8
6	Масло сливочно-сливочное не соевое	1,5	1,5	1,5
7	Вода	17,2	12,728	200/15/10
8	Сметана 15%			
9	Соль йодированная			
10	Говядина бескостная лопатка			

Технология приготовления:

Безжи, г	Жиры, г	Углеб, г	Калл	В1, мг	В2, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг
3,911	4,892	7,164	90,298	0,054	0,046	15,323	0	0	0,587	29,805	16,686	36,272

Технологическая карта №

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

фрикадельки из птицы

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) (дубликат, на удаление)	87,1	48,776
2	Батон нарезной пшен.мука высш. сорт обог. микронутриентами	12,7	12,7
3	Молоко коровье	16,2	15,39
4	Соль йодированная	0,4	0,4
Выход (с учётом кулинарной обработки):			70

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,409	0,766	7,086	41,05	0,02	0,027	0,2	0	0	0,136	20,881	3,806	22,106

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы.

Оформление и подача:

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек.

Гарниры — каша вязкая, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, гарниры из овощей. Оптимальная температура подачи 60-65 °С.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сладко-сливочное не соленое	6,8	6,8
2	Сахарный песок	1,5	1,5
3	Свекла		
	01.01-30.08	211,2	158,4
	01.09.-31.12	198	158,4
	По умолчанию	243,692	158,4
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Квал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,41	5,768	15,491	123,377	0,032	0,07	15,84	0	0	2,236	59,454	34,875	69,404

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: малиново-красный.

Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварной свеклы и сливочного масла.

Оформление и подача:

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

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Чай с вареньем

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Чай	0,2	0,2
2	Вода	176,6	176,6
3	Варенье яблочное	15	15
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180/15

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Кал	A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мг.	E, мг.
0,045	0,015	11,1	42,75	0	0,002	0,005	0,77	0	0

Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.
0,274	3,99	2,53	4,903	0	0	0	0

Технология приготовления:

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 100/2008

Наименование изделия:

Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	102,527	76,895
	01.11-31.12	109,85	76,895
	01.01-(28-29).02	118,3	76,895
	01.03-08.31	128,158	76,895
	01.03-31.08	128,158	76,895
2	Макаронные изделия из муки в/с	7	7
3	Морковь		
	01.01 - 31.07	10,32	7,74
	01.08 - 31.12	9,675	7,74
4	Лук репчатый	8,4	7,056
5	Масло сладко-сливочное не соленое	1,8	1,8
6	Вода	152	152
7	Петрушка свежая	1,1	0,88
8	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) (дубликат, на удаление)	29	16,24
9	Соль йодированная	0,7	0,7
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200/10/1

Белок, г	Жиры, г	Углеб., г	Ккал	B1, мг	B2, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг
2,549	1,905	18,663	102,366	0,113	0,066	17,792	0	0	0,935	17,526	23,49	56,124

Технология приготовления:

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

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

Птицу подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящая масса. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Оформление и подача:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Пудинг из печени с морковью

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Печень говяжья	118,8	110,484
2	Лук репчатый	9,6	8,064
3	Морковь		
	01.01 - 31.07	14,267	10,7
	01.08 - 31.12	13,375	10,7
4	Картофель		
	01.09-31.10	10,667	8
	01.11-31.12	11,429	8
	01.01-(28-29).02	12,308	8
	01.03-08.31	13,333	8
	01.03-31.08	13,333	8
5	Масло сладко-сливочное не соленое	4,8	4,8
6	Яйцо	0,2	0,174
7	Масло сладко-сливочное не соленое	1,6	1,6
8	Соль йодированная	0,8	0,8
Выход (с учётом кулинарной обработки):			80

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Ккал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
21,259	10,366	8,668	214,239	0,364	2,517	39,401	0	0	8,283	29,038	29,036	392,069

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Внешний вид: пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

Цвет: светло-коричневый, с оранжево-кремовым оттенком.

Вкус и запах: характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.

Оформление и подача:

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

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 405/2008

Наименование изделия:

Кисель из яблок

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга - СПб. - Речь, 2008

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сахарный песок	18	18
2	Крахмал картофельный	13	13
3	Лимонная кислота	0,24	0,24
4	Вода	177,36	177,36
5	Яблоки свежие	30,6	26,928
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мг.	E, мг.
0,121	0,108	30,769	125,166	0	0	0	0	0	0
Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.		
0,054	0,36	0	0	0	0	0	0		

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, 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.

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Готовый кисель охлаждают до не выше 20° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

СПб.: Речь, 2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецензур.

Каша овсяная "геркулес" жидкая

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Геркулес (Хлопья овсяные)	29,7	29,7
2	Вода	68,4	68,4
3	Сахарный песок	3,9	3,9
4	Масло сладко-сливочное не соленое	5	5
5	Соль йодированная	0,8	0,8
6	Молоко коровье	105,4	100,13
Выход (с учётом кулинарной обработки):			205

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Калл	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
6,482	8,47	26,993	210,574	0,174	0,185	1,302	0	0	1,151	136,278	52,351	188,483

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65°С.

**Борщ с капустой и картофелем,
говядиной, сметаной и зеленью
петрушки**

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

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порции	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Свекла		
	01.01-30.08	33,333	25
	01.09.-31.12	31,25	25
	По умолчанию	38,462	25
2	Капуста свежая	15,6	12,48
3	Картофель		
	01.09-31.10	16,667	12,5
	01.11-31.12	17,857	12,5
	01.01-(28-29).02	19,231	12,5
	01.03-08.31	20,833	12,5
	01.03-31.08	20,833	12,5
4	Морковь		
	01.01 - 31.07	10,4	7,8
	01.08 - 31.12	9,75	7,8
5	Лук репчатый	7,4	6,216
6	Томатная паста	4,7	4,7
7	Сахарный песок	1,5	1,5
8	Вода	124,9	124,9
9	Сметана 15%	8	8
10	Говядина бескостная лопатка	21,7	16,058
11	Масло подсолнечное рафинированное	3,2	3,2
12	Соль йодированная	0,7	0,7
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200/10/5

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Калл	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
4,458	7,074	8,55	116,411	0,041	0,047	13,767	0	0	0,962	38,117	29,932	51,659

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании класовой капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).

Органолептические показатели:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Морковь		
	01.01 - 31.07	3,61	2,708
	01.08 - 31.12	3,384	2,708
2	Лук репчатый	3,81	3,2
3	Филе трески	122,5	98
4	Соль йодированная	0,4	0,4
Выход (с учётом кулинарной обработки):			80

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
15,76	0,597	0,449	69,88	0,003	0,003	0,455	0	0	0,045	2,373	1,477	1,489

Технология приготовления:

Рыбу нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец чёрный 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.

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

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

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Соуса — томатный, сметанный, польский.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 335/2008

Наименование изделия:

Пюре картофельное

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	158	117
	01.11-31.12	167,143	117
	01.01-(28-29).02	180	117
	01.03-08.31	195	117
	01.03-31.08	195	117
2	Масло сладко-сливочное не соленое	4,4	4,4
3	Соль поваренная	0,5	0,5
4	Молоко коровье	20,8	19,76
Выход (с учётом кулинарной обработки):			130

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Квал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,915	4,592	20,035	133,475	0,148	0,116	23,657	0	0	1,074	35,94	29,694	86,48

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 протираочную 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.

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

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

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 354

Наименование изделия:

Соус польский

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сладко-сливочное не соленое	14	14
2	Яйцо	0,12	0,104
3	Петрушка свежая	0,42	0,336
4	Лимонная кислота	0,04	0,04
5	Соль иодированная	0,2	0,2
Выход (с учётом кулинарной обработки):			20

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Калл	А, мкг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Д, мкг	Е, мг
0,706	12,114	0,172	112,589	0	0,007	0,06	0,504	0	0
Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	K, мг	Na, мг	Se, мг	F, мг		
0,295	8,245	1,594	23,024	0	0	0	0		

Технология приготовления:

В растопленное сливочное масло кладут мелко рубленные яйца, соль, лимонную кислоту и все перемешивают, доводят до кипения. В конце добавляют рубленную зелень петрушки или укропа.

Органолептические показатели:

Внешний вид - однородная, не расслоившаяся масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира;

Цвет - от белого до светло-кремового;

Вкус - умеренно соленый, свежей сметаны;

Запах - свежей сметаны и продуктов, входящих в соус;

Консистенция - вязкая, полужидкая, эластичная.

Оформление и подача:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам. Оптимальная температура подачи 65 град.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 241

Наименование изделия:

Котлеты рыбные любительские

Номер рецептуры: 241/2008

Наименование сборника рецептур:

Согласовано:

Заведующий Ремникова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Филе лосося	59,65	34,001
2	Морковь	14	10,5
	01.01 - 31.07 01.06 - 31.12	13,125	10,5
3	Лук репчатый	5	4,2
4	Батон нарезной пшени. мука высш. сорт обог. микроэлементами	4	4
5	Яйцо	0,1	0,087
6	Молоко коровье	5	4,75
7	Соль йодированная	0,5	0,5
8	Масло сладко-сливочное не соленое	2	2
Выход (с учетом кулинарной обработки):			50,0

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Калор.	A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мг.	E, мг.
8,034	6,118	3,341	100,788	0	0,021	0,057	1,007	0	0

Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.
0,371	18,143	6,815	29,734	0	0	0	0

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, вареной морковью и луком репчатым. Кладут соль. ЯЙЦО тщательно перемешивают и выкладывают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. ИЗДЕЛИЯ КЛАДУТ В СТЕЙНИК, СМАЗАННЫЙ С ЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ДОБАВЛЯЮТ НЕМНОГО ВОДЫ И ПРИПУСКАЮТ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ 15-20 МИН.

Органолептические показатели:

Внешний вид-котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом;
Цвет-изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
Вкус-приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
Запах-характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;
Консистенция-сочная, пыльная, однородная, сохраняет форму.

Оформление и подача:

При отпуске котлеты аккуратно укладывают, поливают их соусом паровым. Оптимальная температура подачи 65 С.

(ИПН)

ентуры

нае сочинения рецензир

но.

ий Ремизова Л.А.

Номер рецензуры:

Наименование сборника рецензий

Согласовано

Заведующий Пестерова Л.Б.

Выход (с учетом кулинарной обработки):

Fe, wt.	Cu, wt.	Mg, wt.	P, wt.	K, wt.	Li, wt.	Se, wt.	F, wt.
0.937	41.036	40.236	61.486	0	0	0	0

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый — полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают. Нинетрет раскладывают на порции.

- Внешний вид — картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; внешне продукт растительным маслом; внешне уложен горкой;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и вкусом растительного масла;
- консистенция салаты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая;

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

Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной

Согласовано:

Заведующий Ремизова Е.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	79,996	59,997
	01.11-31.12	85,71	59,997
	01.01-(28-29).02	92,303	59,997
	01.03-08.31	99,995	59,997
	01.03-31.08	99,995	59,997
2	Крупа перловая	4,04	4
3	Морковь		
	01.01 - 31.07	10,32	7,74
	01.08 - 31.12	9,675	7,74
4	Лук репчатый	4,76	3,998
5	Огурцы соленые	12	12
6	Масло сладко-сливочное не соленое	2	2
7	Вода	152	152
8	Соль йодированная	0,7	0,7
9	Говядина б\к	20,63	17,536
10	Сметана 15%	8	8
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200/10/10

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Квал.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
5,55	4,88	13,825	122,084	0,106	0,101	13,41	0	0	1,141	24,165	25,787	96,332

Технология приготовления:

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду или бульон закладывают подготовленную крупу, кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин. Вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Птицу подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском. Зелень (петрушка) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Органолептические показатели:

внешний вид - на поверхности жидкой части блестки масла и сметаны. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

* цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности - желтый;

* вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;

* консистенция картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая, говядины — упругая, мягкая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Оформление и подача:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 314/2008

Наименование изделия:

Котлета рубленая из птицы

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сладко-сливочное не соленое	2,8	2,8
2	Сухари панировочные	7	7
3	Масло подсолнечное рафинированное	4,2	4,2
4	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) (дубликат, на удаление)	91,94	51,486
5	Молоко коровье	18,2	17,29
6	Соль йодированная	0,5	0,5
7	Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами	12,8	12,6
Выход (с учётом кулинарной обработки):			70

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Ккал	B1, мг	B2, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг
1,538	7,386	7,218	100,57	0,021	0,033	0,225	0	0	0,394	33,81	20,786	47,257

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы, равномерно обжарены, политы соусом или маслом; гарнир уложен сбоку;
- цвет корочки — светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, плотная.

Оформление и подача:

Отпускают котлеты рубленые с гарниром, поливают соусом или растопленным прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С. Гарниры — каша рассыпчатая, горошек зеленый отварной, пюре картофельное. Соус — белый основной, белый с овощами.

Овощи, припущенные в сметанном соусе

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Морковь		
	01.01 - 31.07	58,987	44,24
	01.08 - 31.12	55,3	44,24
2	Репя	30,9	24,72
3	Зеленый горошек	18,5	12,025
4	Капуста свежая	30	24
5	Сахарный песок	1,3	1,3
6	Мука пшеничная в/с	3,9	3,861
7	Вода	37,4	37,4
8	Сметана 15%	12,8	12,8
9	Соль йодированная	0,7	0,7
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белок, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Квал.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,481	2,079	10,979	73,743	0,057	0,062	14,253	0	0	0,614	48,216	24,818	50,228

Технология приготовления:

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

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку, посыпают рубленой зеленью. Можно добавить растопленное и доведенное до кипения сливочное масло 5 г на порцию, соответственно изменяя выход. Оптимальная температура подачи 65° С.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Лук репчатый	11,1	9,324
2	Картофель		
	01.09-31.10	99,587	74,69
	01.11-31.12	106,7	74,69
	01.01-(28-29).02	114,908	74,69
	01.03-08.31	124,483	74,69
	01.03-31.08	124,483	74,69
3	Говядина бескостная лопатка	82	80,68
4	Соль йодированная	1,2	1,2
5	Масло подсолнечное рафинированное	2,9	2,9
6	Томатная паста	1,9	1,9
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
13,002	12,923	13,3	221,626	0,097	0,057	16,725	0	0	0,965	17,873	30,976	60,475

Технология приготовления:

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

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке или горшочке;
- цвет — мяса и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

Оформление и подача:

Подают жаркое в тарелке.

Оптимальная температура подачи 65° С.