

Если 1-3 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	5	5
2	Батон нарезной пшеница высш. сорт обог. микронутриентами	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
1,95	4,875	12,565	102,35	0,028	0,013	0	0	0	0,26	5,35	3,27	17,2

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 189/2008

Наименование изделия:

Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным

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 пшеничная	25,45	25,196
2	Вода	41,9	41,9
3	Сахарный песок	2,5	2,5
4	Масло сладко-сливочное не соленое	3	3
5	Соль йодированная	0,6	0,6
6	Молоко коровье	93,7	89,015
Выход (с учётом кулинарной обработки):			155

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.
5,405	5,028	23,81	162,486	0,111	0,162	1,157	0	0	1,176	107,228	12,474	146,444

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 397/2012

Наименование изделия:

Какао с молоком

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов 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	2,3	2,3
2	Сахарный песок	5,7	5,7
3	Вода	63,7	63,7
4	Молоко коровье	123,9	117,705
Выход (с учётом кулинарной обработки):			170

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.
3,855	3,288	11,455	91,774	0,047	0,177	1,53	0	0	0,088	141,36	16,479	105,935

Технология приготовления:

Какао-порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипящее 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 ароматом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Оформление и подача:

Подают в кружках или стаканах.

Если 1-3 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

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.
5,194	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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № *к/к/к/к*

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

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:

Биойогурт 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:

Биойогурт в промышленной упаковке.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 85/120/2012

Наименование изделия:

Суп картофельный с клецками, говядиной и зеленью петрушки

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Мотильного 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	40,05	30,038
	01.11-31.12	42,911	30,038
	01.01-(28-29).02	46,212	30,038
	01.03-08.31	50,063	30,038
	01.03-31.08	50,063	30,038
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	8	6
	01.08 - 31.12	7,5	6
3	Лук репчатый	7,143	6
4	Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
5	Вода	113	113
6	Мука пшеничная в/с	3,1	3,1
7	Масло сливочно-сливочное не соленое	0,4	0,4
8	Яйцо	0,9	0,9
9	Вода	4,83	4,83
10	Петрушка свежая	1,351	1,081
11	Говядина бескостная лопатка	6	5,92
12	Соль йодированная	0,4	0,4
13	Соль йодированная	0,3	0,3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150/10/10/1

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.
7,598	7,808	8,373	134,375	0,111	0,425	8,529	0	0	2,759	64,368	28,215	205,496

Технология приготовления:

Говядину отваривают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают до 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 указана 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Огурец 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	Огурцы свежие	40,816	37,959
Выход (с учётом кулинарной обработки):			40

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.
0,304	0	0,949	5,314	0,011	0,008	2,657	0	0	0,19	6,453	5,314	11,388

Технология приготовления:

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Рыба запеченная в омлете

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	Филе трески	42,4	42,4
2	Мука пшеничная в/с	1,7	1,683
3	Яйцо	0,8	0,696
4	Молоко коровье	25	23,75
5	Масло сладко-сливочное не соленое	1,7	1,7
6	Соль йодированная	0,3	0,3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г.	Жиры, г.	Углеки, г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
11,786	6,028	2,548	111,546	0,061	0,344	0,309	0	0	1,778	67,287	11,953	156,777

Технология приготовления:

Если 1-3 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	88,72	66,54
	01.11-31.12	95,057	66,54
	01.01-(28-29).02	102,369	66,54
	01.03-06.31	110,9	66,54
	01.03-31.08	110,9	66,54
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	27,4	20,55
	01.08 - 31.12	25,688	20,55
3	Масло сладко-сливочное не соленое	1,9	1,9
4	Молоко коровье	20,9	19,855
5	Соль йодированная	0,4	0,4
Выход (с учётом кулинарной обработки):			100

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.
2,163	2,351	13,212	83,163	0,1	0,093	14,594	0	0	0,758	41,189	25,901	68,126

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 свежесваренного 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

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	20	20
Выход (с учётом кулинарной обработки):			20

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.
1,32	0,26	7,96	40,2	0,038	0,018	0	0	0	0,7	5,4	9,2	24,6

Технология приготовления:

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Батон обогащенный

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	Батон нарезной пшени. мука высш. сорт обог. микронутриентами	25	25
Выход (с учётом кулинарной обработки):			20

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.
1,925	0,75	12,525	64,75	0,028	0,008	0	0	0	0,25	4,75	3,25	16,25

Технология приготовления:

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 442/2008

Наименование изделия:

Сок персиковый

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 для раннего возраста персиковый	150	150
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.
0,45	0	24,75	102	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 304

Наименование изделия:

Плов из птицы

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могилевский М.П., изд. ДельПринт, 2012 год

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	8	6
	01.08 - 31.12	7,5	6
2	Крупа рисовая	28	27,72
3	Соль йодированная	0,8	0,8
4	Лук репчатый	7,2	6,048
5	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) (дубликат, на удаление)	65,6	36,736
6	Томатная паста	1,6	1,6
7	Масло подсолнечное рафинированное	6,4	6,4
Выход (с учётом кулинарной обработки):			160

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.
2,18	6,689	21,727	156,055	0,031	0,019	1,625	0	0	0,788	23,216	43,259	80,976

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, сохраняющие 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 — рассычатая.

Оформление и подача:

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

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 451/2008

Наименование изделия:

Пирожок печеный с капустой и яйцом

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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 полуфабриката 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная в/с	30,3	29,997
2	Сахарный песок	1,4	1,366
3	Масло сладко-сливочное не соленое	0,6	0,6
4	Соль йодированная	0,3	0,3
5	Дрожжи	0,6	0,6
6	Вода	9,6	9,6
7	Мука пшеничная в/с	1,01	1
8	Капуста свежая	47,75	38,2
9	Масло подсолнечное рафинированное	1,6	1,6
10	Яйцо	0,1	0,087
11	Петрушка свежая	0,3	0,3
12	Соль йодированная	0,3	0,3
13	Яйцо	0,05	0,044
14	Масло подсолнечное рафинированное	0,2	0,2
15	Масло подсолнечное рафинированное	0,2	0,2
16	Яйцо	1	1
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.
10,72	8,993	25,514	226,456	0,143	0,526	17,64	0	0	3,558	91,848	32,855	266,894

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 загибают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Если 1-3 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. Мотильного 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	Вода	119	119
2	Сахарный песок	5,7	5,7
3	Чай	0,73	0,73
4	Молоко коровье	51,9	49,305
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.
1,381	1,233	8,006	48,875	0,02	0,081	0,714	0	0	0,645	62,894	10,115	50,39

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар., залить кипятком и настаивать в течение 5 минут. Пропедить, 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Груша свежая

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Груши поздних сортов	67,78	61,002
Выход (с учётом кулинарной обработки):			60

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Квал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,244	0,183	6,283	28,671	0,012	0,018	3,05	0	0	1,403	11,59	7,32	9,76

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	13,2	12,012
2	Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами	18	18
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.
4,173	4,084	9,018	90,344	0,025	0,041	0,192	0	0	0,312	123,54	8,346	76,565

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 нирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 189/2008

Наименование изделия:

Каша рисовая жидкая с маслом сливочным

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	Крупа рисовая	19,49	19,295
2	Вода	44,5	44,5
3	Сахарный песок	2,5	2,5
4	Масло сладко-сливочное не соленое	3	3
5	Соль йодированная	0,5	0,5
6	Молоко коровье	96,3	91,485
Выход (с учётом кулинарной обработки):			130

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.
3,927	4,955	21,097	145,155	0,052	0,148	1,189	0	0	0,261	111,736	22,467	111,849

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, по ложке, 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Номер рецептуры: 41/2008

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Салат из моркови и яблок

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	28,267	21,2
	01.08 - 31.12	26,5	21,2
2	Яблоки свежие	20	17,6
3	Масло подсолнечное рафинированное	2	2
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.
0,346	2,09	3,188	33,672	0,013	0,015	1,06	0	0	0,268	15,732	16,016	22,6

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем опаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной тёрке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, опаривают, 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:

Оформление и подача: Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14 С.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 84/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Щи из свежей капусты с картофелем с говядиной, 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%	3,8	3,8
2	Капуста свежая	37,5	30
3	Картофель		
	01.09-31.10	44	33
	01.11-31.12	47,143	33
	01.01-(28-29).02	50,769	33
	01.03-08.31	65	33
	01.03-31.08	55	33
4	Морковь		
	01.01 - 31.07	10	7,5
	01.08 - 31.12	9,375	7,5
5	Лук репчатый	6,1	5,124
6	Вода	103,3	103,3
7	Петрушка свежая	1,351	1,081
8	Томатная паста	1,5	1,5
9	Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
10	Говядина бескостная лопатка	21,622	16
11	Соль йодированная	0,5	0,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150/10/5/1

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.
4,556	5,807	8,231	104,107	0,06	0,049	23,295	0	0	0,783	35,479	27,88	50,567

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 соусом (3 г на 250 г супа).

Органолептические показатели:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Печень по-строгановски

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	Печень говяжья	109,57	90,943
2	Масло сладко-сливочное не соленое	6	6
3	Мука пшеничная в/с	1,4	1,386
4	Вода	22,6	22,6
5	Сметана 15%	7,7	7,7
6	Соль йодированная	0,4	0,4
7	Томатная паста	2	2
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50/30

Белок, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
16,748	9,485	6,504	179,521	0,28	2,01	30,934	0	0	6,365	16,176	18,232	293,873

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыплют 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 331/2008

Наименование изделия:

Макаронные изделия отварные с маслом

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	Макаронные изделия из муки в/с	40,6	40,6
2	Масло сладко-сливочное не соленое	3,9	3,9
3	Соль йодированная	0,8	0,8
Выход (с учётом кулинарной обработки):			120

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.
4,486	3,745	28,654	166,4	0,069	0,02	0	0	0	0,657	3,182	6,512	36,063

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 401/2012

Наименование изделия:

Компот из изюма

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур:

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

Согласовано:

Заведующий Ремникова Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Изюм	18	18
2	Сахарный песок	10	10
3	Вода	153	153
Выход (с учётом купажной обработки):			150

Белок, г	Жиры, г	Углеб., г	Калл	А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	Д, мг.	Е, мг.
0,414	0,09	21,824	90,48	0	0,027	0,014	0	0	0

Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.
0,37	14,6	7,56	21,22	0	0	0	0

Технология приготовления:

Сушеные ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя 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 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 до 20° С.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 335/2008

Наименование изделия:

Пюре картофельное

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	Картофель		
	01.09-31.10	125,231	93,923
	01.11-31.12	134,176	93,923
	01.01-(28-29).02	144,497	93,923
	01.03-08.31	156,538	93,923
	01.03-31.08	166,538	93,923
2	Масло сладко-сливочное не соленое	3,723	3,723
3	Молоко коровье	27,6	26,22
4	Соль йодированная	0,5	0,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			110

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.
2,631	4,103	16,572	114,065	0,123	0,109	19,125	0	0	0,868	41,303	25,288	78,781

Технология приготовления:

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

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 свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пыльная, густая, однородная.

Оформление и подача:

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

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 477/2008

Наименование изделия:

Булочка молочная

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	Мука пшеничная в/с	28,5	28,215
2	Масло подсолнечное рафинированное	0,6	0,6
3	Дрожжи	0,6	0,6
4	Мука пшеничная в/с	1,5	1,485
5	Соль йодированная	0,5	0,5
6	Молоко коровье	20	19
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

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.
3,667	1,417	21,912	115,316	0,058	0,04	0,247	0	0	0,404	29,622	9,8	45,924

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

Оформление и подача:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Если 1-3 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.: Речь, 2008

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Шиповник сухой	15	15
2	Сахарный песок	7,5	7,5
3	Вода	150	150
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Ккал	A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.
0,51	0,21	14,73	72,525	0	0	0	0	0	0

Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.
0,023	0,15	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают* ф-т-ком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин/р/и. 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

шницель рыбный

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	Треска заморож.	59,72	59,72
2	Лук репчатый	11,9	9,996
3	Петрушка свежая	3	2,4
4	Вода	4	4
5	Яйцо	0,08	0,07
6	Сухари панировочные	6	6
7	Масло подсолнечное рафинированное	5	5
8	Соль йодированная	0,5	0,5
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
10,259	5,809	1,085	96,628	0,065	0,129	5,197	0	0	0,988	40,037	42,091	168,405

Технология приготовления:

Технологическая карта № 10/2012

Наименование изделия:

Салат из горошка зеленого консервированного

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Москва. Дели принт. 2012г

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Зеленый горошек	43,848	28,5
2	Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
3	Петрушка свежая	0,3	0,3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			30

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Квал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,895	1,555	1,875	25,032	0,031	0,014	3,3	0	0	0,295	10,125	12,21	26,16

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 214/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Омлет натуральный 110

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яйцо	1,45	1,262
2	Масло подсолнечное рафинированное	3	3
3	Соль йодированная	0,8	0,8
4	Масло сладко-сливочное не соленое	3	3
5	Молоко коровье	43	40,85
Выход (с учётом кулинарной обработки):			100

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.
8,69	13,305	2,36	164,159	0,105	0,619	0,531	0	0	3,364	126,143	32,809	295,953

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Оформление и подача:

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

Ясли 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 277/2012

Наименование изделия:

Гуляши из отварного мяса

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	Морковь		
	01.01 - 31.07	22,187	16,64
	01.08 - 31.12	20,8	16,64
2	Лук репчатый	9,881	8,3
3	Масло сладко-сливочное не соленое	3,3	3,3
4	Мука пшеничная в/с	1,5	1,485
5	Вода	33,3	33,3
6	Говядина бескостная лопатка	109,189	80,8
7	Соль йодированная	0,3	0,3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50/50

Белок, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Кал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
15,531	15,7	2,904	215,015	0,017	0,017	1,662	0	0	0,207	11,723	7,736	11,056

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 воле 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; соуса — однородная, слегка вязкая.

Оформление и подача:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.

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

Оптимальная температура подачи 65° С.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 323/2008

Наименование изделия:

Каша гречневая рассыпчатая

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	Вода	75,8	75,8
2	Масло сладко-сливочное не соленое	4,8	4,8
3	Гречневая крупа ядрица	47,1	46,629
4	Соль йодированная	0,2	0,2
Выход (с учётом кулинарной обработки):			110

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.
3,899	5,499	26,664	179,521	0,201	0,098	0	0	0	3,134	9,902	93,277	139,866

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:

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:

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

Ясли 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 394

Наименование изделия:

Компот из свежих груш

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	120	120
2	Сахарный песок	20	20
3	Лимонная кислота	0,15	0,15
4	Груши поздних сортов	23,333	21
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Ккал	A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мг.	E, мг.
0,084	0,063	22,123	89,67	0	0,004	0,006	1,05	0	0

Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.
0,543	4,59	3,82	1,36	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: груши — 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 298

Наименование изделия:

Голубцы ленивые

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Капуста свежая	113,375	90,7
2	Говядина бескостная лопатка	67,18	56,7
3	Крупа рисовая	7,677	7,6
4	Лук репчатый	14,881	12,5
5	Масло сладко-сливочное не соленое	3,7	3,7
6	Яйцо	0,125	0,109
7	Сметана 15%	5,2	5,2
8	Мука пшеничная в/с	1,5	1,5
9	Вода	15,1	15,1
10	Томатная паста	1,9	1,9
11	Соль йодированная	0,1	0,1
12	Соль йодированная	0,3	0,3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			170

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.
13,934	13,7	12,585	230,509	0,054	0,103	42,936	0	0	1,072	59,566	22,988	66,802

Технология приготовления:

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

Соус сметанный с томатом № 355

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, пропеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.

Цвет: светло-коричневый или оранжевый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Оформление и подача:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

Наименование изделия:

Банан свежий

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	Бананы	147	102,9
Выход (с учётом кулинарной обработки):			100

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.
1,544	0,515	21,609	98,784	0,041	0,051	10,29	0	0	0,617	8,232	43,218	28,812

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Если 1-3 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 Ремезова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сок	150	150
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

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.
0,75	0,15	15,15	69	0,015	0,015	3	0	0	2,25	10,5	6	10,5

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.

Если 1-3 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.	Углеб., 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:

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 189/2008

Наименование изделия:

Каша манная жидкая со сливочным маслом

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 манная	19,3	19,107
2	Вода	50	50
3	Сахарный песок	3	3
4	Масло сладко-сливочное не соленое	5	5
5	Соль йодированная	0,6	0,6
6	Молоко коровье	96	91,2
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.
4,547	6,596	20,81	161,332	0,063	0,149	1,186	0	0	0,265	113,921	16,227	99,271

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 395/2012

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Кофейный напиток с молоком

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Кофейный напиток	3	3
2	Сахарный песок	8,4	8,4
3	Вода	108	108
4	Молоко коровье	90	85,5
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.
2,664	2,138	13,602	90,171	0,034	0,128	1,112	0	0	0,077	102,768	11,97	76,95

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

Оформление и подача:

Подают в кружках или стаканах.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Огурец соленый

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Огурцы соленые	24	19,2
2	Огурцы соленые	24	19,2
Выход (с учётом кулинарной обработки):			40

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,307	0,038	0,653	4,992	0,008	0,008	1,92	0	0	0,23	8,832	5,376	9,216

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 солёных огурцов ,приятный, в меру кислый -солёный ,слегка острый, без постороннего вкуса.

Консистенция-упругая ,хрустящая.

Оформление и подача:

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

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 84

Наименование изделия:

Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могилынский М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год 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	79,9	59,925
	01.11-31.12	85,607	59,925
	01.01-(28-29).02	92,192	59,925
	01.03-08.31	99,875	59,925
	01.03-31.08	99,875	59,925
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	8	6
	01.08 - 31.12	7,5	6
3	Лук репчатый	7,143	6
4	Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
5	Вода	105	105
6	Соль йодированная	0,6	0,6
7	Говядина бескостная лопатка	23,108	17,1
8	Лук репчатый	1,786	1,5
9	Вода	1,5	1,5
10	Яйцо	0,024	0,021
11	Соль йодированная	0,1	0,1
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150/15

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.
4,687	4,608	10,804	103,621	0,081	0,057	13,035	0	0	0,784	16,216	23,333	50,27

Технология приготовления:

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

Фрикадельки мясные:

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

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 269/2012

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

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	61,39	39,904
2	Масло сладко-сливочное не соленое	2,4	2,4
3	Мука пшеничная в/с	1,6	1,6
4	Яйцо	0,114	0,099
5	Вода	1,9	1,9
6	Масло сладко-сливочное не соленое	1,6	1,6
7	Батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микронутриентами	6,4	6,4
8	Соль йодированная	0,2	0,2
9	Соль йодированная	0,1	0,1
10	Молоко коровье	9,6	9,12
11	Молоко коровье	9,1	8,645
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.
8,152	4,729	5,236	96,108	0,024	0,077	0,231	0	0	0,35	28,757	4,781	41,327

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Согласовано:

Заседующий Ремизова Т.Г.

Разу овощное (1 вариаант)

Технологическая карта №
Наименование изделия:

№	Наименование сырья и полуфакторов		Расход сырья и полуфакторов 1 порция										
	брутто, г		нетто, г										
1	Картофель	01.09-31.10	22.936	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202
		01.11-31.12	24.574	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202
		01.01-(28-29).02	26.465	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202
		01.03-08.31	28.67	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202
		01.03-31.08	28.67	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202	17.202
		01.01 - 31.07	30.973	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23
2	Морковь	01.08 - 31.12	29.038	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23
		01.01 - 31.07	30.973	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23	23.23
3	Тыква		17.14	11.998	11.998	11.998	11.998	11.998	11.998	11.998	11.998	11.998	11.998
4	Капуста цветная		19.23	14.423	14.423	14.423	14.423	14.423	14.423	14.423	14.423	14.423	14.423
5	Зеленый горошек		12.31	8.002	8.002	8.002	8.002	8.002	8.002	8.002	8.002	8.002	8.002
6	Лук репчатый		23.81	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
7	Соль йодированная		0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
8	Вода		24.9	24.9	24.9	24.9	24.9	24.9	24.9	24.9	24.9	24.9	24.9
9	Масло подсолнечное рафинированное		1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
10	Мука пшеничная в/с		1.2	1.188	1.188	1.188	1.188	1.188	1.188	1.188	1.188	1.188	1.188
11	Морковь	01.01 - 31.07	2.92	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19
		01.08 - 31.12	2.738	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19
12	Лук репчатый		0.71	0.596	0.596	0.596	0.596	0.596	0.596	0.596	0.596	0.596	0.596
13	Томатная паста		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Масло подсолнечное рафинированное		0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
15	Соль йодированная		0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
16	Сахарный песок		0.6	0.594	0.594	0.594	0.594	0.594	0.594	0.594	0.594	0.594	0.594
17	Масло сливочно-сливочное не соевое		3.3	3.3	3.3	3.3	3.3	3.3	3.3	3.3	3.3	3.3	3.3
Выход (с учетом кулинарной обработки):			100										

Технология приготовления:

ароматные дольки или кубиками картофеля, моркови, тыквы, капусты цветной, лук репчатый 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, сметку перемешивают без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают в горячую часть, горячий соус и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду, соль и кипятят 10-15 мин.

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
1.974	4.74	9.929	91.138	0.062	0.047	8.921	0	0	0.753	28.319	27.047	42.454

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 224/2008

Наименование изделия:

Запеканка из творога с джемом

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 манная	6,7	6,7
2	Сахарный песок	6,7	6,7
3	Яйцо	0,07	0,061
4	Масло подсолнечное рафинированное	2,7	2,7
5	Сухари панировочные	4	4
6	Сметана 15%	4	4
7	Творог 5%	114,242	113,1
8	Соль йодированная	0,9	0,9
9	Джем	13	12,87
Выход (с учётом кулинарной обработки):			100,10

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.
25,015	9,388	24,229	283,847	0,016	0,038	1,145	0	0	0,538	19,153	14,933	37,002

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 смазанное маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность масс разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

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

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 434/2008

Наименование изделия:

Молоко кипяченое

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	Молоко коровье	159	151,05
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.
4,229	3,776	7,099	80,057	0,06	0,227	1,964	0	0	0,091	181,26	21,147	135,945

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Печенье

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	Печенье сдобное	20	20
Выход (с учётом кулинарной обработки):			20

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	1,28	13,7	90,2	0,02	0,006	0	0	0	0,18	5,6	2,8	15

Технология приготовления:

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

Наименование изделия:

Яблоко свежее

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	Яблоки свежие	68,2	60,016
Выход (с учётом кулинарной обработки):			60

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.
0,24	0,24	5,882	28,208	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

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

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 190/2008

Наименование изделия:

Каша "дружба" с сахаром

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	Крупа рисовая	6,57	6,504
2	Пшено	6,57	6,504
3	Вода	15,6	15,6
4	Масло сладко-сливочное не соленое	3,9	3,9
5	Сахарный песок	3,9	3,9
6	Соль йодированная	0,3	0,3
7	Молоко коровье	122,5	116,375
Выход (с учётом кулинарной обработки):			130

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.
4,481	6,407	18,532	150,316	0,079	0,184	1,513	0	0	0,33	142,473	24,950	130,39

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Рассольник с птицей

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	Картофель		
	01.09-31.10	85,72	64,29
	01.11-31.12	91,843	64,29
	01.01-(28-29).02	98,908	64,29
	01.03-08.31	107,15	64,29
	01.03-31.08	107,15	64,29
2	Крупа перловая	3,03	3
3	Морковь		
	01.01 - 31.07	10,32	7,74
	01.08 - 31.12	9,675	7,74
4	Лук репчатый	3,57	2,999
5	Огурцы соленые	9	9
6	Масло сладко-сливочное не соленое	1,5	1,5
7	Вода	114	114
8	Соль йодированная	0,5	0,5
9	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) (дубликат, на удаление)	15	8,4
10	Сметана 15%	10	10
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150/10/10

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.
2,047	3,05	13,791	91,481	0,092	0,067	14,025	0	0	0,788	23,296	21,414	59,679

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 (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 блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожуры 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 корневого, картофеля и лука — мягкие, 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.

Если 1-3 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.:Делта принт, 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	49,1	36,825
	01.09.-31.12	46,031	36,825
	По умолчанию	56,654	36,825
2	Масло подсолнечное рафинированное	2,4	2,4
Выход (с учётом кулинарной обработки):			30

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.
0,552	2,434	3,241	37,043	0,007	0,015	3,683	0	0	0,66	19,529	17,654	28,963

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 291/2012

Наименование изделия:

Запеканка картофельная с мясом

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 Ремазова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сладко-сливочное не соленое	2,5	2,5
2	Картофель		
	01.09-31.10	191,3	143,475
	01.11-31.12	204,964	143,475
	01.01-(28-29).02	220,731	143,475
	01.03-08.31	239,125	143,475
	01.03-31.08	239,125	143,475
3	Лук репчатый	11,905	10
4	Масло сладко-сливочное не соленое	1,25	1,25
5	Сухари панировочные	2,5	2,5
6	Говядина бескостная лопатка	67,568	50
7	Масло сладко-сливочное не соленое	1,25	1,25
8	Соль йодированная	0,2	0,2
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.
12,36	12,744	24,271	261,002	0,177	0,107	29,695	0	0	1,381	18,048	34,419	84,166

Технология приготовления:

Мясо варят, пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Помидор свежий

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	Помидор свежий		
	01.11 - 31.07	51,02	50
	01.08 - 31.10 Грунтовые	58,824	50
	По умолчанию	51,02	50
	По умолчанию	52,632	50
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

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
0,55	0,1	1,9	12	0,03	0,02	12,5	0	0	0,45	7	10	13

Технология приготовления:

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 208/2012

Наименование изделия:

Макаронь, 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	Макаронные изделия из муки ш/с	33,9	33,9
2	Масло сладко-сливочное не соленое	1,5	1,5
3	Яйцо	0,4	0,348
4	Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
5	Масло сладко-сливочное не соленое	3,9	3,9
6	Молоко пастеризованное 2,5%	19,4	19,4
7	Соль йодированная	0,7	0,7
Выход (с учётом кулинарной обработки):			120

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.
6,396	8,758	24,989	204,617	0,082	0,172	0	0	0	1,513	29,919	15,592	105,54

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 249

Номер рецептуры: 249

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Ватрушка с творогом

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная в/с	25	24,75
2	Сахарный песок	1,3	1,3
3	Дрожжи	0,6	0,6
4	Яйцо	0,03	0,026
5	Сахарный песок	1,818	1,8
6	Яйцо	0,028	0,024
7	Вода	10	10
8	Масло сладко-сливочное не соленое	1	1
9	Мука пшеничная в/с	1	0,99
10	Яйцо	0,04	0,035
11	Масло подсолнечное рафинированное	0,2	0,2
12	Соль йодированная	0,4	0,4
13	Творог 5%	26	26
14	Ванилин	0,002	0,002
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Кал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
8,701	3,085	22,133	152,264	0,05	0,049	0	0	0	0,545	9,996	5,942	39,79

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 протирочную 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 - свежесмешанного пирожка, фарша - свежий.

Вкус - свежесмешанного пирожка с соответствующим фаршем.

Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропеченные.

Оформление и подача:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

напиток клюквенный

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	Клюква п/сах.	18,4	18,4
2	Сахарный песок	7,5	7,425
3	Вода	152,3	152,3
Выход (с учетом кулинарной обработки):			150

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Квал	A, мкг	B1, мг	B2, мг	C, мг	D, мкг	E, мг
0	0	15,69	62,746	0	0	0	0	0	0

Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	K, мг	I, мг	Se, мг	F, мг
0,022	0,149	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

Клюкву, протертую с сахаром разводят горячей водой и доводят до кипения, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают и охлаждают.

Органолептические показатели:

Внешний вид — прозрачный напиток налит в стаканы;

- цвет — ярко-красный;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;
- консистенция — однородная, жидкая.

Оформление и подача:

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

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 189/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Пшено	25,45	25,196
2	Сахарный песок	3	3
3	Масло сладко-сливочное не соленое	3	3
4	Вода	50	50
5	Соль йодированная	0,5	0,5
6	Молоко коровье	96	91,2
Выход (с учетом кулинарной обработки):			155

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.
5,466	5,586	24,059	168,915	0,142	0,15	1,186	0	0	0,75	116,663	33,692	141,356

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 поверхности каши, не тонет.

Оформление и подача:

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

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 263

Наименование изделия:

Фрикадельки рыбные отварные

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Филе трески	52,941	45
2	Яйцо	0,15	0,131
3	Масло сладко-сливочное не соленое	2	2
4	Вода	9	9
5	Соль йодированная	0,1	0,1
6	Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами	9	9
Выход (с учётом кулинарной обработки):			60

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Квал	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
8,682	2,895	4,568	78,951	0,019	0,062	0	0	0	0,42	9,128	2,744	31,286

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 гастрономскую 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. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

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

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

кисель из кураги

Номер рецептуры:

Наименование сборки рецептур:

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Курага	15	15
2	Сахарный песок	7,5	7,425
3	Крахмал картофельный	9	9
4	Вода	165	165
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Калл	A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.
0,784	0,045	22,098	92,596	0	0,015	0,03	0,6	0	0

Fe, мг	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.
0,502	24,149	15,73	21,9	0	0	0	0

Технология приготовления:

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в тёплой воде, смывая 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, вводят подготовленный крахмал и доводят до кипения.

Оформление и подача:

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

Если 1-3 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	2	2
2	Мука пшеничная в/с	1	1
3	Вода	16,5	16,5
4	Морковь		
	01.01 - 31.07	35,2	26,4
	01.08 - 31.12	33	26,4
5	Картофель		
	01.09-31.10	33	24,75
	01.11-31.12	35,357	24,75
	01.01-(28-29).02	38,077	24,75
	01.03-08.31	41,25	24,75
	01.03-31.08	41,25	24,75
6	Зеленый горошек	18,462	12
7	Капуста свежая	33	26,4
8	Соль йодированная	0,2	0,2
9	Молоко коровье	20	19
10	Сахарный песок	0,4	0,396
Выход (с учётом кулинарной обработки):			120

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.
2,33	2,312	9,887	70,44	0,076	0,083	19,597	0	0	0,679	54,239	25,297	62,839

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, соуса — 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

котлета мясная (говядина)

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	Говядина б/к	41,11	34,944
2	Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами	9	9
3	Вода	12	12
4	Масло подсолнечное рафинированное	3	3
5	Соль йодированная	0,5	0,5
6	Сухари панировочные	5	5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

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.
7,732	6,741	4,559	109,035	0,045	0,076	0	0	0	0,969	12,235	22,195	94,593

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 смкости 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 99/2008

Наименование изделия:

Суп картофельный с горохом и гренками

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.Р.

№	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
	01.03-08.31	50,003	30,002
	01.03-31.08	50,003	30,002
2	Горох	12,121	12,06
3	Лук репчатый	7,143	6
4	Морковь		
	01.01 - 31.07	10,933	8,2
	01.08 - 31.12	10,25	8,2
5	Вода	105	105
6	Масло подсолнечное рафинированное	3	3
7	Соль йодированная	0,5	0,5
8	Батон нарезной пшени. мука высш. сорт обог. микронутриентами	16	16
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150/10

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.
4,797	3,51	19,765	132,902	0,159	0,051	7,01	0	0	1,536	33,332	37,781	88,4

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, сохраняющие форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-жёлтый (горчишный) — 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 43/2008

Наименование изделия:

Салат картофельный

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	Картофель		
	01.09-31.10	39,5	29,625
	01.11-31.12	42,321	29,625
	01.01-(28-29).02	45,577	29,625
	01.03-08.31	49,375	29,625
	01.03-31.08	49,375	29,625
2	Лук зеленый	7,5	6
3	Масло подсолнечное рафинированное	6	6
Выход (с учётом кулинарной обработки):			40

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Калл	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,671	6,119	5,021	77,951	0,037	0,027	7,725	0	0	0,687	23,723	31,774	51,563

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 314/2008

Наименование изделия:

Котлета рубленая из птицы

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	2	2
2	Сухари панировочные	6	6
3	Соль йодированная	0,2	0,2
4	Батон нарезной пшен.мука высш. сорт обог. микронутриентами	11	11
5	Молоко коровье	16	15,2
6	Цыпленок бройлер (дубликат)	72,131	72,131
Выход (с учётом кулинарной обработки):			60

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.
14,038	12,807	6,59	183,566	0,083	0,136	0,198	0	0	1,061	30,668	17,271	136,62

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), формируют 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 проквашенным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С. Гарниры — каша рассыпчатая, горошек зеленый отварной, пюре картофельное. Соус — белый основной, белый с овощами.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 324/2012

Наименование изделия:

Пюре из свеклы

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

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	160	120
	01.09.-31.12	150	120
	По умолчанию	184,615	120
2	Масло сладко-сливочное не соленое	5	5
3	Сахарный песок	1,1	1,1
4	Соль йодированная	0,3	0,3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			110

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.
1,825	4,245	11,698	92,189	0,024	0,053	12	0	0	1,693	45,022	26,42	52,55

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, пыльная.

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 479/2008

Наименование изделия:

Булочки "творожная"

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в образовательных организациях 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	Мука пшеничная в/с	55,3	55,3
2	Мука пшеничная в/с	1,6	1,6
3	Сахарный песок	4,2	4,2
4	Масло сладко-сливочное не соленое	11	11
5	Яйцо	0,125	0,109
6	Дрожжи	0,9	0,9
7	Яйцо	0,025	0,022
8	Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5
9	Творог 5%	13,27	13,27
10	Соль йодированная	0,3	0,3
11	Молоко коровье	8,6	8,17
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Калл	А, мкл	В1, мг	В2, мг	С, мг	Д, мкг	Е, мг
9,825	11,797	45,353	327,763	0	0,109	0,103	0,106	0	0
Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	K, мг	Li, мг	Se, мг	F, мг		
1,979	29,858	13,848	86,168	0	0	0	0		

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливя молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и вымешивают 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 шпательки массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность смазывают яично-молочной смесью, 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 — свежее выпеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная.

Оформление и подача:

Подают на пирожковой тарелке.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Чай с вареньем

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур

Согласовано

Заведующий Ресурсов Т.Г.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Вода	130	130
2	Варенье клубничное	10	10
3	Чай	0.3	0.3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150/10

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Ккал	A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мкг.	F, мг.
0,03	0,01	7,4	28,5	0	0,001	0,005	0,43	0	0

Fe, wt.	Ca, wt.	Mg, wt.	P, wt.	K, wt.	I, wt.	Se, wt.	F, wt.
0.386	3.485	2.42	4.642	0	0	0	0

Технология приготовления:

Ввиду соединения с вареным и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в котел и подливают кипятком с вареным. Чай откусывают как прохладительный напиток и подают до температуры 20 С.

Органолептические показатели:

ВНЕШНИЙ ВИД/КОНСИСТЕНЦИЯ ЧАЯ - НЕПРОЗРАЧНАЯ ЖИДКОСТЬ, МОЖЕТ БЫТЬ ОСАДОК;
ВКУС, ЦВЕТ, ЗАПАХ - СООТВЕТСТВЕННО ИСПОЛЪЗУЕМОМУ ВИДУ И СОРТУ ЧАЯ-ЗАВАРКИ, С ПРИВКУСОМ
ИСПОЛЪЗУЕМОГО ВАРЕНЬЯ.

ОБОБЩЕНИЕ И ДОКАЗАТЕЛИ

Чай пьют в чайной чашке Температура подачи до 20 С.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 92/2008

Наименование изделия:

Суп картофельный с курой и сметаной, 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	90	67,5
	01.11-31.12	96,429	67,5
	01.01-(28-29).02	103,846	67,5
	01.03-08.31	112,5	67,5
	01.03-31.08	112,5	67,5
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	8	6
	01.08 - 31.12	7,5	6
3	Лук репчатый	7,143	6
4	Вода	105	105
5	Петрушка свежая	1,1	1,1
6	Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
7	Сметана 15%	5	5
8	Соль йодированная	0,5	0,5
9	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) (дубликат, на удаление)	22,951	12,853
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150/10/5/1

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
1,683	2,537	12,172	78,659	0,09	0,059	16,065	0	0	0,818	22,355	25,95	54,7

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 корней, 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 34

Наименование изделия:

Пудинг из печени с морковью

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности, 2012 г. Санкт-Петербург

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Печень говяжья	107,47	89,2
2	Лук репчатый	5,952	5
3	Морковь		
	01.01 - 31.07	10,667	8
	01.08 - 31.12	10	8
4	Картофель		
	01.09-31.10	6,667	5
	01.11-31.12	7,143	5
	01.01-(28-29).02	7,692	5
	01.03-08.31	8,333	5
	01.03-31.08	8,333	5
5	Масло сладко-сливочное не соленое	3	3
6	Яйцо	0,125	0,109
7	Масло сладко-сливочное не соленое	1	1
8	Соль йодированная	0,5	0,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы, г.	Калл	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
16,91	7,226	6,572	159,93	0,289	2,015	31,336	0	0	6,576	20,619	22,267	309,028

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.

Если 1-3 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	5	5
2	Крахмал картофельный	9	9
3	Вода	147,8	147,8
4	Яблоки свежие	25,588	22,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Калл	A, мкг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.
0,099	0,09	14,233	58,695	0	0	0	0	0	0

Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	T, мг.
0,015	0,1	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

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

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 температуры не выше 20° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 467

Наименование изделия:

Булочка домашняя

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная в/с	32,1	31,779
2	Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
3	Сахарный песок	5,5	5,5
4	Сахарный песок	1,6	1,6
5	Масло сладко-сливочное не соленое	7,4	7,4
6	Яйцо	0,03	0,026
7	Дрожжи	0,3	0,3
8	Вода	14,3	14,3
9	Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5
10	Соль йодированная	0,3	0,3
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.
3,69	7,123	30,886	202,583	0,059	0,032	0	0	0	0,534	9,74	7,705	38,03

Технология приготовления:

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

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежее выпеченной дрожжевой булочки.

Оформление и подача:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 189/2008

Наименование изделия:

Каша овсяная "геркулес" жидкая с маслом сливочным

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	Геркулес (Хлопья овсяные)	19,3	19,3
2	Вода	53	53
3	Сахарный песок	3	3
4	Масло сладко-сливочное не соленое	3	3
5	Соль йодированная	0,3	0,3
6	Молоко коровье	109	103,55
Выход (с учётом кулинарной обработки):			155

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.
5,288	6,26	19,812	157,228	0,128	0,178	1,346	0	0	0,772	134,716	39,406	157,069

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, по 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 76/2008

Наименование изделия:

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

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	Свекла		
	01.01-30.08	32	24
	01.09.-31.12	30	24
	По умолчанию	36,923	24
2	Капуста свежая	15	12
3	Картофель		
	01.09-31.10	16,1	12,075
	01.11-31.12	17,25	12,075
	01.01-(28-29).02	18,577	12,075
	01.03-08.31	20,125	12,075
	01.03-31.08	20,125	12,075
4	Морковь		
	01.01 - 31.07	10	7,5
	01.08 - 31.12	9,375	7,5
5	Лук репчатый	7,143	6
6	Томатная паста	4,5	4,5
7	Сахарный песок	1,5	1,5
8	Вода	120	120
9	Сметана 15%	5	5
10	Говядина бескостная лопатка	21,622	16
11	Масло подсолнечное рафинированное	3	3
12	Соль йодированная	0,5	0,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150/10/5

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.
4,321	6,411	8,186	108,348	0,039	0,042	13,23	0	0	0,915	34,143	28,257	47,639

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 квашеной 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 блестящая масса. 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 228/2008

Наименование изделия:

Рыба (филе) отварная

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	Морковь		
	01.01 - 31.07	3,84	2,88
	01.08 - 31.12	3,6	2,88
2	Лук репчатый	2,857	2,4
3	Филе трески	79,2	76,111
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.
12,249	0,464	0,396	54,509	0,003	0,002	0,384	0	0	0,039	2,213	1,43	1,584

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 черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

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.

Соусы — томатный, сметанный, польский.

Ясли 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Винегрет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Согласовано:

Заведующий Фемидова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель 01.09-31.10 01.11-31.12 01.01-(28-29).02 01.03-08.31 01.03-31.08	11,2 12 12.923 14 14	8,4 8,4 8,4 8,4 8,4
2	Свекла 01.01-30.08 01.09-31.12 По умолчанию	8 7,5 9.231	8 6 8
3	Морковь 01.01-31.07 01.08-31.12	5.333 5	4 4
4	Огурцы соленные	7,6	6,08
5	Капуста квашенная	8,4	5,68
6	Лук зеленый	7,6	6,08
7	Масло подсолнечное рафинированное	4	4
8	Соль йодированная	0,2	0,2
Выход (с учётом кулинарной обработки):			40

Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Калл	A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	D, мг.	E, мг.
0,544	4,058	2,648	49,707	0	0,017	0,02	6,372	0	0

Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	K, мг.	I, мг.	Se, мг.	F, мг.
0,56	25,241	13,178	36,395	0	0	0	0

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 354

Наименование изделия:

Соус сметанный

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.: Делта принт, 2012.- 384с.

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сметана 15%	5	5
2	Мука пшеничная в/с	1,515	1,5
3	Вода	15	15
4	Соль йодированная	0,2	0,2
Выход (с учётом кулинарной обработки):			20

Белки, г	Жиры, г	Углебы, г	Калл	A, мг	B1, мг	B2, мг	C, мг	D, мг	E, мг
0,284	0,766	1,239	13,109	0	0,004	0,006	0,015	0	0

Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	K, мг	I, мг	Se, мг	F, мг
0,028	4,57	0,64	4,29	0	0	0	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус складут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 436/2008

Наименование изделия:

Напиток лимонный

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	Лимон	12	12
2	Вода	161	161
3	Сахарный песок	5	5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белок, г	Жиры, г	Углеб., г	Калл	A, мкг.	B1, мкг.	B2, мкг.	C, мкг.	D, мкг.	E, мкг.
0,108	0,012	5,35	24,03	0	0,005	0,002	4,8	0	0

Fe, мкг.	Ca, мкг.	Mg, мкг.	P, мкг.	K, мкг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мкг.
0,087	4,9	1,44	2,64	0	0	0	0

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — прозрачный, светло-желтый;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
- консистенция — однородная, жидкая.

Оформление и подача:

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

Ясли 1-3 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. Мотильного и В.А. Тутельяна.-М.:Делта принт, 2012

Согласовано:

Заведующий Ремезова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Свекла		
	01.01-30.08	49,1	36,825
	01.09.-31.12	46,031	36,825
	По умолчанию	56,654	36,825
2	Масло подсолнечное рафинированное	2,4	2,4
Выход (с учётом кулинарной обработки):			30

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Квал.	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,552	2,434	3,241	37,043	0,007	0,015	3,683	0	0	0,66	19,529	17,654	28,963

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Рассольник с говядиной и сметаной

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	Говядина бескостная лопатка	21,622	16
2	Картофель		
	01.09-31.10	60	45
	01.11-31.12	64,288	45
	01.01-(28-29).02	69,231	45
	01.03-08.31	75	45
	01.03-31.08	75	45
3	Лук репчатый	7,143	6
4	Огурцы соленые	10	9
5	Масло подсолнечное рафинированное	3	3
6	Вода	112,5	112,5
7	Соль йодированная	0,9	0,9
8	Сметана 15%	5	5
9	Крупа перловая	3,03	3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150/10/5

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Кзал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
4,441	6,541	10,167	117,68	0,064	0,042	10,065	0	0	0,751	21,23	25,99	57,359

Технология приготовления:

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 310

Наименование изделия:

Суфле куриное

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Согласовано:

Заведующий Рсмизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яйцо	0,284	0,247
2	Масло сладко-сливочное не соленое	2,2	2,2
3	Мука пшеничная в/с	2,121	2,1
4	Вода	2,5	2,5
5	Соль йодированная	0,1	0,1
6	Масло сладко-сливочное не соленое	2,1	2,1
7	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) (дубликат, на удаление)	80	44,8
8	Молоко коровье	12,3	11,685
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.
2,04	5,197	2,148	63,605	0,026	0,131	0,152	0	0	0,659	28,505	4,954	60,579

Технология приготовления:

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

Соус молочный густой (для фарширования)

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

Органолептические показатели:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: кремово-желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Оформление и подачи:

Оптимальная температура подачи 65° С

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 129/2008

Наименование изделия:

Овощи, припущенные в сметанном соусе

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	Морковь		
	01.01 - 31.07	73,733	55,3
	01.08 - 31.12	69,125	55,3
2	Репка	24,267	19,414
3	Зеленый горошек	14,769	9,6
4	Капуста свежая	24	19,2
5	Сахарный песок	1	1
6	Мука пшеничная в/с	3,1	3,1
7	Вода	29,6	29,6
8	Сметана 15%	10,1	10,1
9	Соль йодированная	0,5	0,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			120

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.
2,235	1,662	10,096	65,489	0,058	0,064	12,395	0	0	0,63	48,603	27,406	51,045

Технология приготовления:

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

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

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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 258/2008

Наименование изделия:

Жаркое по-домашнему

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	Лук репчатый	8,452	7,1
2	Масло сладко-сливочное не соленое	2,8	2,8
3	Картофель		
	01.09-31.10	109	81,75
	01.11-31.12	116,786	81,75
	01.01-(28-29).02	125,769	81,75
	01.03-08.31	136,25	81,75
	01.03-31.08	136,25	81,75
4	Говядина бескостная лопатка	92,568	68,5
5	Соль йодированная	0,8	0,8
6	Томатная паста	1,3	1,3
7	Масло подсолнечное рафинированное	2,7	2,7
Выход (с учётом кулинарной обработки):			120

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.
14,552	16,309	14,177	261,732	0,104	0,064	17,645	0	0	0,99	17,614	31,204	63,6

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куска 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.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 464

Наименование изделия:

Сдоба обыкновенная

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная в/с	25,56	25,304
2	Мука пшеничная в/с	1,48	1,48
3	Сахарный песок	3,7	3,663
4	Масло сладко-сливочное не соленое	1,11	1,11
5	Масло подсолнечное рафинированное	1,48	1,48
6	Яйцо	0,03	0,026
7	Соль йодированная	0,56	0,56
8	Дрожжи	0,3	0,3
9	Вода	15,6	15,6
10	Масло подсолнечное рафинированное	0,3	0,3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г.	Жиры, г.	Углеб., г.	Кал.	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,958	3,138	22,608	130,633	0,047	0,023	0	0	0	0,507	10,842	11,688	37,993

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

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

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

и Ремизова Т.Г.

Номер рецензуры:

Наименование сборника рецептур:

Согласовано:

Заведующий Ремизова Т.Г.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мандарины	125,135	92,6
Выход (с учётом кулинарной обработки):			90

Белки, г.	Жиры, г.	Углевы., г.	Калл	B1, мг.	B2, мг.	C, мг.	A, мг.	E, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,741	0,185	6,945	35,188	0,056	0,028	35,188	0	0	0,093	32,41	10,186	15,742

Технология приготовления: