ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 118

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	149,3	100	14,93	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	С, мг	24,00	Са, мг	30,60
Жиры, г	0,20			Mg, мг	11,70
Углеводы, г	7,90			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	41,70				

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус и запах соответствуют виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 250

Наименование изделия: **БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **250**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	74,9	63,2	7,49	6,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22,9	19,2	2,29	1,92
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3,2	3,2	0,32	0,32
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	18,4	18,4	1,84	1,84
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,81	С, мг	0,80	Ca, мг	26,55
Жиры, г	13,90			Mg, мг	14,81
Углеводы, г	2,27			Fe, мг	1,46
Энергетическая ценность, ккал	161,40				

Технология приготовления:

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-180 °С, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3—4 мин. Из пассерованной без жира муки и сметаны приготавливают соус. В соус кладут слегка пассерованный или припущенный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложено горкой на тарелку. Гарнир уложен сбоку.
 Консистенция: мяса - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.
 Цвет: мяса - светло-коричневый, соуса - сероватый с матовым оттенком (от сметаны).
 Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.
 Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР	27,5	25	2,75	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,30	С, мг	0,20	Ca, мг	224,40
Жиры, г	12,10			Mg, мг	11,40
Углеводы, г	10,30			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	180,80				

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм. Бутерброд можно приготовить без масла, при этом уменьшается выход готовой продукции.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С. Срок реализации: не более 15 минут при 6° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30	С, мг	0,00	Са, мг	6,30
Жиры, г	5,00			Mg, мг	3,90
Углеводы, г	15,40			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	116,00				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С. Срок реализации: не более 15 минут при 6° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР	27,5	25	2,75	2,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,30	С, мг	0,20	Са, мг	223,80
Жиры, г	8,00			Mg, мг	11,40
Углеводы, г	10,30			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	143,40				

Технология приготовления:

На ломтик хлеба сверху укладывают ломтик сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С. Срок реализации: не более 15 минут при 6° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 559

Наименование изделия: **ВАТРУШКИ С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **559**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	33,4	33,4	3,34	3,34
САХАР ПЕСОК	1,9	1,9	0,19	0,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,2	10 шт.	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
ИЛИ ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ДЖЕМ	40	40	4	4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,2	10 шт.	0,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,28	С, мг	0,14	Ca, мг	11,51
Жиры, г	3,59			Mg, мг	4,21
Углеводы, г	28,78			Fe, мг	0,56
Энергетическая ценность, ккал	146,13				

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок, закатывают в жгут и делят на куски равной массы. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которые заполняют начинкой.

После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом края теста, укладывают на смазанные маслом листы и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладкий, с ароматом, свойственным входящим в состав продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №607

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры: 607

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	0,00	Са, мг	2,40
Жиры, г	0,50			Mg, мг	1,50
Углеводы, г	11,60			Fe, мг	0,20
Энергетическая ценность, ккал	53,10				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №607

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры: 607

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	С, мг	0,00	Ca, мг	3,20
Жиры, г	0,70			Mg, мг	2,00
Углеводы, г	15,50			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	70,80				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ВИНОГРАД**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИНОГРАД	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	С, мг	6,00	Са, мг	30,00
Жиры, г	0,60			Mg, мг	17,00
Углеводы, г	15,40			Fe, мг	0,60
Энергетическая ценность, ккал	69,40				

Технология приготовления:

Виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **298**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	22,6	19,2	2,26	1,92
СВИНИНА МЯСНАЯ	20,9	17,7	2,09	1,77
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	73,8	59,1	7,38	5,91
КРУПА РИСОВАЯ	4,9	4,9	0,49	0,49
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,85
Жиры, г	10,70
Углеводы, г	6,90
Энергетическая ценность, ккал	155,30

С, мг	10,91
-------	-------

Ca, мг	32,59
Mg, мг	19,04
Fe, мг	1,47

Технология приготовления:

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды или водой и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **258**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	64	54	6,4	5,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	193,85	126	19,39	12,6
с 01.03 по 31.07	210	126	21	12,6
с 01.08 по 31.08	157,5	126	15,75	12,6
с 01.09 по 31.10	168	126	16,8	12,6
с 01.11 по 31.12	180	126	18	12,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	27,2	22,8	2,72	2,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,09	С, мг	11,44	Ca, мг	22,73
Жиры, г	12,87			Mg, мг	39,31
Углеводы, г	29,89			Fe, мг	2,63
Энергетическая ценность, ккал	271,71				

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают жаркое в тарелке.

Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Наименование изделия: **ИКРА МОРКОВНАЯ**

Номер рецептуры: **56**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	60	45	6	4,5
с 01.09 по 31.12	56,25	45	5,63	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,9	10,8	1,29	1,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,6	6,6	0,66	0,66
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,2	10,2	1,02	1,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	С, мг	2,50	Ca, мг	25,40
Жиры, г	3,20			Mg, мг	19,90
Углеводы, г	5,20			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	54,90				

Технология приготовления:

Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют разведенную томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, сахар, прогревают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Икру аккуратно укладывают в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — икра аккуратно уложена на тарелку или в салатник;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;
- консистенция — густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Наименование изделия: **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **56**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	60	45	6	4,5
с 01.09 по 31.12	56,25	45	5,63	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,8	1,26	1,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,6	6,6	0,66	0,66
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,2	10,2	1,02	1,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	С, мг	3,40	Ca, мг	19,70
Жиры, г	3,10			Mg, мг	13,40
Углеводы, г	6,10			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	57,00				

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют разведенную томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, сахар, прогревают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Икру аккуратно укладывают в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — икра аккуратно уложена на тарелку или в салатник;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;
- консистенция — густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **346**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	186,3	149,1	18,63	14,91
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,47	2,6	0,35	0,26
с 01.09 по 31.12	3,25	2,6	0,33	0,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,2	5,2	0,62	0,52
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,1	3,1	0,31	0,31
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,7	1,7	0,17	0,17
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,03	0,03	0,003	0,003
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80	С, мг	27,60	Ca, мг	70,20
Жиры, г	2,90			Mg, мг	24,60
Углеводы, г	11,80			Fe, мг	1,60
Энергетическая ценность, ккал	86,90				

Технология приготовления:

Капусту очищают от верхних листьев, промывают, удаляют кочерыгу, нарезают соломкой. Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают и промывают в холодной проточной воде.

Капусту закладывают в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, пассерованную томатную пасту и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами; овощи в виде соломки;
- цвет — светло-коричневый;
- вкус, запах - характерный для тушеной капусты, с ароматом томата, овощей и пряностей;
- консистенция — сочная, слабо хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **310**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	200	130	20	13
с 01.03 по 31.07	216,67	130	21,67	13
с 01.08 по 31.08	162,5	130	16,25	13
с 01.09 по 31.10	173,33	130	17,33	13
с 01.11 по 31.12	185,71	130	18,57	13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	91	91	9,1	9,1
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,50	С, мг	10,40	Са, мг	20,20
Жиры, г	4,20			Mg, мг	28,00
Углеводы, г	20,60			Fe, мг	1,20
Энергетическая ценность, ккал	130,50				

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

Наименование изделия: **КАША "ДРУЖБА"**

Номер рецептуры: **190**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	9	9	0,9	0,9
ПШЕНО	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156,6	156,6	15,66	15,66
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0,54	0,54
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60	С, мг	0,00	Ca, мг	11,80
Жиры, г	2,80			Mg, мг	12,50
Углеводы, г	17,80			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	103,20				

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 до готовности, потом добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

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.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162,6	162,6	16,26	16,26
КРУПА МАННАЯ	27,1	27,1	2,71	2,71
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70	С, мг	0,00	Ca, мг	14,10
Жиры, г	1,90			Mg, мг	6,00
Углеводы, г	19,80			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	106,70				

Технология приготовления:

Манная крупа в воде при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации: не более одного часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	24,4	24,4	2,44	2,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153,4	153,4	15,34	15,34
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,90	С, мг	0,00	Са, мг	20,00
Жиры, г	5,10			Mg, мг	29,90
Углеводы, г	15,80			Fe, мг	0,90
Энергетическая ценность, ккал	120,70				

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящую воду и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	41,6	41,6	4,16	4,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100,6	100,6	10,06	10,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	С, мг	0,00	Ca, мг	21,00
Жиры, г	4,00			Mg, мг	16,00
Углеводы, г	27,00			Fe, мг	0,70
Энергетическая ценность, ккал	159,00				

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности 1,5-2 ч.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет перловой каши — светло-серый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ

Номер рецептуры: 189

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	30,3	30	3,03	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146,2	146,2	14,62	14,62
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,40	С, мг	0,00	Ca, мг	15,90
Жиры, г	3,40			Mg, мг	24,00
Углеводы, г	23,90			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	140,00				

Технология приготовления:

Крупу варят в кипящей воде до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ЯЧНЕВАЯ**

Номер рецептуры: **184**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	28,2	27,9	2,82	2,79
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119	119	11,9	11,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70	С, мг	0,00	Са, мг	26,90
Жиры, г	2,80			Mg, мг	13,80
Углеводы, г	18,70			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	110,30				

Технология приготовления:

Ячневую крупу засыпают в кипящую воду и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 316

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ**

Номер рецептуры: **316**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОЕННЫЕ 1 КАТ.	63	44,1	6,3	4,41
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	8,4	8,4	0,84	0,84
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,6	12,6	1,26	1,26
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
СОУС ТОМАТНЫЙ		17,5		1,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8,2	8,2	0,82	0,82
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	0,9	0,9	0,09	0,09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,31	С, мг	0,24	Са, мг	55,26
Жиры, г	10,30			Mg, мг	12,31
Углеводы, г	7,06			Fe, мг	0,85
Энергетическая ценность, ккал	154,49				

Технология приготовления:

Мякоть тушки птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют. Котлеты кладут на смазанный маслом противень или сковороду, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его соусом, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу с температурой 250-280° С в течение 20-25 мин.

Соус томатный

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Правила оформления, подачи блюд:

Котлеты укладывают на подогретую тарелку, поливают соусом, сбоку укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы, без подгорелых мест, трещин и разрывов; на поверхности изделия румяная нежная корочка, политы соусом, гарнир уложен сбоку;
- цвет корочки — светло-кремовый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах — характерный для запеченных изделий из птицы; в меру соленый;
- консистенция — мягкая, плотная, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **МАНДАРИН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **118**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАНДАРИН	128,4	95	12,84	9,5
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	С, мг	14,40	Са, мг	30,00
Жиры, г	0,20			Mg, мг	9,50
Углеводы, г	6,90			Fe, мг	0,10
Энергетическая ценность, ккал	35,00				

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус и запах соответствуют виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	2,50	Са, мг	11,50
Жиры, г	0,10			Mg, мг	7,00
Углеводы, г	0,90			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	6,50				

Технология приготовления:

Огурцы промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие.

Цвет: огурцов – оливковый.

Вкус: соленых огурцов, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	79	73,5	7,9	7,35
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ №332		15		1,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,3	8,3	0,83	0,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2	1,5	0,2	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,00	С, мг	8,54	Ca, мг	16,15
Жиры, г	10,90			Mg, мг	10,42
Углеводы, г	5,39			Fe, мг	3,51
Энергетическая ценность, ккал	163,70				

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку.

Соус сметанный с луком №332

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,

вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: печени - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени - коричневый, соуса - кремовый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: печени с ароматом сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 261

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **261**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	61,1	56,8	6,11	5,68
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОУС ТОМАТНЫЙ		40		4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,7	18,7	1,87	1,87
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,24	2,24	0,22	0,22
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,80	С, мг	8,21	Са, мг	5,01
Жиры, г	9,70			Mg, мг	11,22
Углеводы, г	9,50			Fe, мг	3,36
Энергетическая ценность, ккал	156,50				

Технология приготовления:

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Соус томатный

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не ниже 75 С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: печени - мягкая, сочная, соуса - однородная.

Цвет: поверхности - темно-коричневый, на разрезе - коричневый.

Вкус: жареной печени.

Запах: жареной печени.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 609

Наименование изделия: ПЕЧЕНЬЕ

Номер рецептуры: 609

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	С, мг	0,00	Са, мг	4,00
Жиры, г	1,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	10,90			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	60,70				

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма изделия правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне (при его наличии). Вкус и запах приятные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ

Номер рецептуры: 113

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ С/С	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	С, мг	2,00	Са, мг	6,30
Жиры, г	0,00			Mg, мг	9,00
Углеводы, г	1,20			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	6,80				

Технология приготовления:

Томаты промывают, нарезают крупными ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Температура подачи: 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Овощи сохранили форму. Помидоры мягкие. Вкус в меру кислосолёный; цвет и запах приятные, свойственные помидорам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №608

Наименование изделия: ПРЯНИКИ

Номер рецептуры: 608

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	С, мг	0,00	Са, мг	1,70
Жиры, г	0,70			Mg, мг	1,40
Углеводы, г	11,30			Fe, мг	0,10
Энергетическая ценность, ккал	54,90				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290

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

Номер рецептуры: **290**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШЕННЫЕ 1 КАТ.	75	52,5	7,5	5,25
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,7	8,7	0,87	0,87
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2,7	2,7	0,27	0,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,2	26,2	2,62	2,62
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,03	С, мг	0,29	Ca, мг	13,51
Жиры, г	7,24			Mg, мг	7,87
Углеводы, г	12,99			Fe, мг	0,59
Энергетическая ценность, ккал	141,20				

Технология приготовления:

Подготовленную птицу нарезают на куски, обжаривают до образования корочки, заливают соусом и тушат 10-15 мин.

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы - золотистый, соуса сметанного - кремовый, сметанного с томатом - розовый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **330**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	108,46	70,5	10,85	7,05
с 01.03 по 31.07	117,5	70,5	11,75	7,05
с 01.08 по 31.08	88,13	70,5	8,81	7,05
с 01.09 по 31.10	94	70,5	9,4	7,05
с 01.11 по 31.12	100,71	70,5	10,07	7,05
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	53,47	40,1	5,35	4,01
с 01.09 по 31.12	50,13	40,1	5,01	4,01
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,4	26,7	3,34	2,67
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	33,7	21,9	3,37	2,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,8	9,8	0,98	0,98
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,40	С, мг	12,10	Ca, мг	52,90
Жиры, г	4,20			Mg, мг	37,50
Углеводы, г	17,10			Fe, мг	1,50
Энергетическая ценность, ккал	120,60				

Технология приготовления:

Подготовленные морковь и капусту нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячую воду и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Срок реализации: не менее 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями

Вкус: входящих в состав овощей, умеренно соленый

Запах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 325

Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **325**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	46,8	46,8	4,68	4,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20	С, мг	0,00	Ca, мг	5,80
Жиры, г	4,40			Mg, мг	21,20
Углеводы, г	33,60			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	186,70				

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, масса рассыпчатая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна риса мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	109,4	54,7	10,94	5,47
ИЛИ МУКСУН НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	101,3	54,7	10,13	5,47
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3	1,43	1,43
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	19,07	14,3	1,91	1,43
с 01.09 по 31.12	17,88	14,3	1,79	1,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,3	10,3	1,23	1,03
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,20	С, мг	4,01	Ca, мг	29,82
Жиры, г	11,60			Mg, мг	21,30
Углеводы, г	5,90			Fe, мг	0,68
Энергетическая ценность, ккал	160,80				

Технология приготовления:

Филе рыбы с кожей без костей нарезают под углом 90 градусов по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей. Овощи нарезают соломкой. Заливают водой, доводят до кипения добавляют пассерованную томатную пасту пюре, сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Температура подачи: не ниже 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цветы рыбы на поверхности светло-оранжевый, на разрезе - белый. Аромат и вкус свойственные виду рыбы, овощей, томатной пасты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 589

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **589**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ (ОПАРНОЕ)		69		6,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	37,6	37,6	3,76	3,76
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,8	12 шт.	10,435
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
ИЛИ ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	0,4
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,33	С, мг	0,00	Ca, мг	10,80
Жиры, г	5,32			Mg, мг	1,68
Углеводы, г	33,44			Fe, мг	0,72
Энергетическая ценность, ккал	198,96				

Технология приготовления:

Изделия изготавливают в виде плюшек. Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три-четыре части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом, ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают поверхность яйцом. Выпекают изделия в течение 10-12 минут при температуре 200-220 С.

Тесто дрожжевое сдобное (опарное)

Сдобное тесто готовят опарным способом.

В дежу вливают подогретую до 35-40 С воду (60-70% от общего количества), добавляют разведенные в воде дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крашкой и ставят в помещение с температурой не выше 30 С. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, жидкая (100% воды) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяют по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло и замешивают до однородной консистенции. Температура теста 28-30 С. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза, чтобы удалить продукты брожения, угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволяет получить изделия с хорошей пористостью. После второй обминки тесто дозируют и формуют изделия.

Из опарного теста готовят пироги закрытые, пирожки с различными фаршами, ватрушки.

Разделка: готовое тесто перекладывают на стол, подпыленный мукой. Отрезают кусок, равный по ширине, раскатывают в жгут и нарезают на куски одинаковой массы, формуют шарики. После короткой (8-10 минут) расстойки производят окончательное формование изделий.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Поверхность глянцевая. Окраска ярко-коричневая. В местах разрезов, складок более светлая. Мякиш хорошо пропечен, равномерно пористый. Вкус приятный, в меру соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	С, мг	4,80	Са, мг	9,00
Жиры, г	0,00			Mg, мг	21,60
Углеводы, г	32,00			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	131,90				

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП ГОРОХОВЫЙ**

Номер рецептуры: **102**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		109,4		10,94
ГОВЯДИНА Б/К	35,3	30	3,53	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	136,7	136,7	13,67	13,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,1	0,8	0,11	0,08
МОРКОВЬ	1,1	0,8	0,11	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	32,7	26,2	3,27	2,62
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	33,54	21,8	3,35	2,18
с 01.03 по 31.07	36,33	21,8	3,63	2,18
с 01.08 по 31.08	27,25	21,8	2,73	2,18
с 01.09 по 31.10	29,07	21,8	2,91	2,18
с 01.11 по 31.12	31,14	21,8	3,11	2,18
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,47	4,1	0,55	0,41
с 01.09 по 31.12	5,13	4,1	0,51	0,41
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,3	7	0,83	0,7
ГОРОХ	4,7	4,6	0,47	0,46
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,9	2,9	0,29	0,29
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,03	С, мг	5,52	Ca, мг	26,97
Жиры, г	3,52			Mg, мг	16,31
Углеводы, г	7,90			Fe, мг	1,08
Энергетическая ценность, ккал	71,40				

Технология приготовления:

Капусту белокочанную нарезают шашками, картофель — кубиками; морковь, петрушку, лук — мелкими кубиками. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду закладывают подготовленный горох, доводят до кипения. После добавляют капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности.

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корнеьев, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; горох не переварен, сохранил форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

Наименование изделия: **СУП С КРУПНОЙ ГРЕЧНЕВОЙ**

Номер рецептуры: **107**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		180		18
ГОВЯДИНА Б/К	19,55	16,5	1,955	1,65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	202,6	202,6	20,26	20,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,7	1,4	0,17	0,14
МОРКОВЬ	1,8	1,4	0,18	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ (ЯДРИЦА)	18	18	1,8	1,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,2	8,4	1,12	0,84
с 01.09 по 31.12	10,5	8,4	1,05	0,84
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,36	С, мг	0,36	Са, мг	21,12
Жиры, г	4,32			Mg, мг	9,48
Углеводы, г	5,76			Fe, мг	0,60
Энергетическая ценность, ккал	75,40				

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, за 5-15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи.

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей, крупы — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — вареной крупы с ароматом и привкусом пассерованных корнеев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая; крупа хорошо разварившаяся; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **105**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ ДЕТСКИЙ		172,8		17,28
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	35,7	25	3,57	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191	191	19,1	19,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,7	1,4	0,17	0,14
МОРКОВЬ	1,7	1,4	0,17	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	24,3	24,3	2,43	2,43
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,6	10,2	1,36	1,02
с 01.09 по 31.12	12,75	10,2	1,28	1,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,1	10,2	1,21	1,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,39	С, мг	0,67	Са, мг	11,98
Жиры, г	3,70			Mg, мг	5,99
Углеводы, г	10,38			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	84,33				

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томатную пасту и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль.

Бульон из птицы детский

Для приготовления бульона используют птицу тушкой или мясо филе. Мясо перед варкой промывают.

Тушку курицы нарезают на две или четыре части. Филе нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон вместе с мясом птицы.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

Наименование изделия: **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ**

Номер рецептуры: **87**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБН.КОНСЕРВЫ	38,9	38,9	3,89	3,89
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	86,15	56	8,62	5,6
с 01.03 по 31.07	93,33	56	9,33	5,6
с 01.08 по 31.08	70	56	7	5,6
с 01.09 по 31.10	74,67	56	7,47	5,6
с 01.11 по 31.12	80	56	8	5,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,07	12,8	1,71	1,28
с 01.09 по 31.12	16	12,8	1,6	1,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,6	0,9	0,76
КРУПА РИСОВАЯ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,75	С, мг	4,96	Ca, мг	23,63
Жиры, г	3,20			Mg, мг	17,78
Углеводы, г	13,30			Fe, мг	0,56
Энергетическая ценность, ккал	97,00				

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатную пасту перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму

Консистенция: овощей - мягкая, овощи сохранили форму

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР	27,5	25	2,75	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,80	С, мг	0,20	Са, мг	220,00
Жиры, г	7,40			Mg, мг	8,80
Углеводы, г	0,00			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	91,00				

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 3-4 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтики сыра толщиной 3-4 мм, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №114

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,80	С, мг	0,00	Са, мг	5,20
Жиры, г	0,20			Mg, мг	7,50
Углеводы, г	12,10			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	57,40				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №114

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00	С, мг	0,00	Са, мг	8,30
Жиры, г	0,20			Mg, мг	11,90
Углеводы, г	19,50			Fe, мг	0,70
Энергетическая ценность, ккал	91,90				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №115

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры: 115

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,30	С, мг	0,00	Са, мг	9,00
Жиры, г	0,40			Mg, мг	9,50
Углеводы, г	21,20			Fe, мг	2,00
Энергетическая ценность, ккал	102,00				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **282**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	38,4	32,5	3,84	3,25
СВИНИНА МЯСНАЯ	31,4	26,7	3,14	2,67
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	14,1	14,1	1,41	1,41
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,1	19,1	1,91	1,91
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,81	С, мг	0,16	Са, мг	30,29
Жиры, г	12,22			Mg, мг	21,53
Углеводы, г	12,68			Fe, мг	2,06
Энергетическая ценность, ккал	191,90				

Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия плоскоооальной формы толщиной 1 см. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200° С до готовности (12-15) минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — изделия плоскоооальной формы;
 Цвет: корочки-коричневый, на разрезе — светло-серый;
 Консистенция: сочная, пышная, однородная;
 Вкус — свойственный продуктам, входящим в блюдо;
 Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **84**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		144		14,4
ГОВЯДИНА Б/К	26,66	22,5	2,666	2,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162	16,2	16,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,3	1,2	0,13	0,12
МОРКОВЬ	1,4	1,2	0,14	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	45,4	36	4,54	3,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	33,23	21,6	3,32	2,16
с 01.03 по 31.07	36	21,6	3,6	2,16
с 01.08 по 31.08	27	21,6	2,7	2,16
с 01.09 по 31.10	28,8	21,6	2,88	2,16
с 01.11 по 31.12	30,86	21,6	3,09	2,16
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,2	11,4	1,52	1,14
с 01.09 по 31.12	14,25	11,4	1,43	1,14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,6	11,4	1,36	1,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,36	С, мг	8,52	Са, мг	42,00
Жиры, г	4,92			Mg, мг	20,16
Углеводы, г	7,32			Fe, мг	1,32
Энергетическая ценность, ккал	87,00				

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 томатной пастой (1,2 г на 250 г супа).

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески 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.