

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 316

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **316**

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
КРУПА РИСОВАЯ	54,09	53,55	5,41	5,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110,25	110,25	11,03	11,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,6	В1, мг	0	Са, мг	12,2
Жиры, г	4,5	С, мг	0	Mg, мг	25,3
Углеводы, г	38,4	А, мг	0	Р, мг	73,8
Энергетическая ценность, ккал	209,3	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (рец. №171). Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная
Цвет: от белого до кремового
Вкус: отварного риса
Запах: отварного риса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **82**

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	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	25	18,75	2,5	1,88
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6	В1, мг	0,1	Са, мг	21,2
Жиры, г	5,6	С, мг	5,4	Mg, мг	21,7
Углеводы, г	16,2	А, мг	0,2	Р, мг	73,5
Энергетическая ценность, ккал	137,7	Е, мг	1,2	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму
Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 323

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

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 ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	44	43,56	4,4	4,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115	115	11,5	11,5
СОЛЬ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,3	В1, мг	0,2	Са, мг	17,9
Жиры, г	4,6	С, мг	0	Mg, мг	79,8
Углеводы, г	24,2	А, мг	0	Р, мг	118,4
Энергетическая ценность, ккал	159,2	Е, мг	3,0	Fe, мг	2,7

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. 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: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшенную, перловую — 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.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 274

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МЯСО ПТИЦЫ ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **274**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
ФИЛЕ КУРИНОЕ	45	45	4,5	4,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18,08	13,56	1,81	1,36
с 01.09 по 31.12	16,95	13,56	1,7	1,36
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,2	10,25	1,22	1,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,7	11,7	1,17	1,17
Выход: 45/45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,3	В1, мг	0	Са, мг	15,8
Жиры, г	7,4	С, мг	1,5	Mg, мг	14,6
Углеводы, г	3,5	А, мг	0,2	Р, мг	15,1
Энергетическая ценность, ккал	114,3	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	В1, мг	0,1	Са, мг	7,2
Жиры, г	0,4	С, мг	0	Mg, мг	7,6
Углеводы, г	17	А, мг	0	Р, мг	34,8
Энергетическая ценность, ккал	81,6	Е, мг	0,9	Fe, мг	1,6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС ТОМАТНЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
СОЛЬ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	1,1
Жиры, г	1,1	С, мг	0,2	Mg, мг	0,9
Углеводы, г	2,8	А, мг	0	Р, мг	2,8
Энергетическая ценность, ккал	22,7	Е, мг	0,5	Fe, мг	0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 95

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **95**

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	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	12	8	1,2	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	25	18,75	2,5	1,88
Выход: 250/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,4	В1, мг	0,1	Са, мг	39,6
Жиры, г	10,0	С, мг	8,6	Mg, мг	24,9
Углеводы, г	11,3	А, мг	0,2	Р, мг	79,1
Энергетическая ценность, ккал	160,2	Е, мг	2,4	Fe, мг	1,3

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Номер рецептуры: 86

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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	25	18,75	2,5	1,88
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,5	В1, мг	0	Са, мг	17,9
Жиры, г	7,6	С, мг	0,4	Mg, мг	8,8
Углеводы, г	14,4	А, мг	0	Р, мг	48,1
Энергетическая ценность, ккал	147,0	Е, мг	2,1	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму
Консистенция: лука - мягкая; лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 181

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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 ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	40	39,6	4	3,96
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
СОЛЬ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,5	В1, мг	0,1	Са, мг	22,6
Жиры, г	3,7	С, мг	0	Mg, мг	22,5
Углеводы, г	26,1	А, мг	0	P, мг	94,6
Энергетическая ценность, ккал	155,4	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,5

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.
Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.
Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 181

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЯЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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	48,5	48,5	4,85	4,85
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,4	115,4	11,54	11,54
СОЛЬ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,8	В1, мг	0,1	Са, мг	45,0
Жиры, г	3,8	С, мг	0	Mg, мг	23,3
Углеводы, г	30,7	А, мг	0	P, мг	151,4
Энергетическая ценность, ккал	176,2	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.
Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 184

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

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 МАННАЯ	33	33	3,3	3,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49	49	4,9	4,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	74	74	7,4	7,4
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,5	В1, мг	0,06	Са, мг	99
Жиры, г	6,2	С, мг	1	Mg, мг	16
Углеводы, г	28,6	А, мг	0,04	Р, мг	95
Энергетическая ценность, ккал	193	Е, мг	0,6	Fe, мг	1

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.
Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

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 вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 190

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША "ДРУЖБА"**

Номер рецептуры: **190**

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	12	11,88	1,2	1,19
ПШЕНО	12	11,88	1,2	1,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5	11,25	11,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,4	В1, мг	0	Ca, мг	121,3
Жиры, г	7,9	С, мг	0,6	Mg, мг	27,1
Углеводы, г	26,1	А, мг	0	P, мг	123,0
Энергетическая ценность, ккал	198,2	Е, мг	0,5	Fe, мг	0,6

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.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ П/Ф
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (ПОЛУФАБРИКАТ)	70	70	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,7	В1, мг	0,14	Са, мг	93,22
Жиры, г	12,82	С, мг	4,02	Mg, мг	21,55
Углеводы, г	9,31	А, мг	0,05	Р, мг	128,72
Энергетическая ценность, ккал	204,1	Е, мг	0,18	Fe, мг	1,03

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 229

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	63	31,5	6,3	3,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,6	10,6	1,06	1,06
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18,4	13,8	1,84	1,38
с 01.09 по 31.12	17,25	13,8	1,73	1,38
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,3	1,3	0,13	0,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,7	5,6	0,67	0,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50/50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,3	В1, мг	0	Са, мг	20,9
Жиры, г	2,7	С, мг	0,8	Mg, мг	21,8
Углеводы, г	1,7	А, мг	0,2	Р, мг	78,8
Энергетическая ценность, ккал	52,0	Е, мг	1,3	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Филе нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нарезанных соломкой моркови и лука репчатого, заливают водой, добавляют томатное пюре, сметану, масло растительное, посуду закрывают крышкой и тушат 30 мин до готовности. Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку - гарнир.
Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.
Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - оранжево-красный, овощей - натуральный.
Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.
Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 311

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **311**

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
ФИЛЕ КУРИНОЕ	45	45	4,5	4,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	8	0,9	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
КРУПА РИСОВАЯ	35	35	3,5	3,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,4	В1, мг	0	Са, мг	14,2
Жиры, г	14,8	С, мг	1,3	Mg, мг	27,7
Углеводы, г	26,8	А, мг	0,2	P, мг	56,9
Энергетическая ценность, ккал	280,5	Е, мг	3,7	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **13**

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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
Выход: 8				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,08	В1, мг	0	Са, мг	0,8
Жиры, г	6,64	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	0,08	А, мг	0,06	P, мг	1,6
Энергетическая ценность, ккал	60	Е, мг	0,08	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 349

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	20,3	20,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	8,4
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	1,8
Углеводы, г	9,7	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	38,7	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром
Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов
Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов
Вкус: сладкий или кисло-сладкий
Запах: аромат использованных плодов и ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 259

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ

Номер рецептуры: 259

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
ГОВЯДИНА Б/К	45	37,98	4,5	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,8	9	1,08	0,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,9	2,9	0,29	0,29
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 45/45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,4	В1, мг	0	Са, мг	6,4
Жиры, г	9,4	С, мг	0,9	Mg, мг	9,7
Углеводы, г	3,1	А, мг	0	Р, мг	65,8
Энергетическая ценность, ккал	126,9	Е, мг	1,7	Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (10-15 г на порцию).

Правила оформления, подачи блюд:

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.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;
- цвет — мяса — светло-коричневый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с жареным луком и специями, слегка острый;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 224

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **224**

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
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	56,8	56	5,68	5,6
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
КРУПА МАННАЯ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,6	4 шт.	0,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2,4	2,4	0,24	0,24
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	5,5	5,5	0,55	0,55
Выход: 60/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,2	В1, мг	0	Са, мг	99,5
Жиры, г	7,3	С, мг	0,1	Mg, мг	15,3
Углеводы, г	12,8	А, мг	0	Р, мг	124,7
Энергетическая ценность, ккал	163,4	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры:

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
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,3	10	1,03	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	В1, мг	0	Са, мг	74,8
Жиры, г	2,9	С, мг	0	Mg, мг	2,8
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	40
Энергетическая ценность, ккал	35,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30^40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы
Консистенция: мягкая, не крошащаяся
Цвет: соответствует виду сыра
Вкус: соответствует виду сыра
Запах: соответствует виду сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 276

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ФИЛЕ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **276**

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
ФИЛЕ КУРИНОЕ	45	45	4,5	4,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	201,54	131	20,15	13,1
с 01.03 по 31.07	218,33	131	21,83	13,1
с 01.08 по 31.08	163,75	131	16,38	13,1
с 01.09 по 31.10	174,67	131	17,47	13,1
с 01.11 по 31.12	187,14	131	18,71	13,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,1	11	1,31	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10	10	1	1
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,9	В1, мг	0,2	Са, мг	23,6
Жиры, г	12,0	С, мг	13,1	Mg, мг	40,4
Углеводы, г	23,5	А, мг	0	Р, мг	81,4
Энергетическая ценность, ккал	245,7	Е, мг	0,3	Fe, мг	2,0

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре (для второй возрастной группы), соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки
Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая
Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 311

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **311**

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
ФИЛЕ КУРИНОЕ	31	31	3,1	3,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,2	9,1	1,02	0,91
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,13	9,1	1,21	0,91
с 01.09 по 31.12	11,38	9,1	1,14	0,91
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,3	2,3	0,23	0,23
КРУПА РИСОВАЯ	42	41,58	4,2	4,16
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,4	В1, мг	0	Са, мг	13,7
Жиры, г	9,9	С, мг	1,2	Mg, мг	29,2
Углеводы, г	31,6	А, мг	0,2	Р, мг	67,0
Энергетическая ценность, ккал	248,9	Е, мг	2,4	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 311

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **311**

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
ФИЛЕ КУРИНОЕ	32	32	3,2	3,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,8	9,6	1,08	0,96
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,24	0,24
КРУПА РИСОВАЯ	42	42	4,2	4,2
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,5	В1, мг	0	Са, мг	14,5
Жиры, г	10,9	С, мг	1,2	Mg, мг	29,5
Углеводы, г	32,2	А, мг	0,2	Р, мг	68,0
Энергетическая ценность, ккал	261,3	Е, мг	2,8	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, спассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 128

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **128**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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	184,15	119,7	18,42	11,97
с 01.03 по 31.07	199,5	119,7	19,95	11,97
с 01.08 по 31.08	149,63	119,7	14,96	11,97
с 01.09 по 31.10	159,6	119,7	15,96	11,97
с 01.11 по 31.12	171	119,7	17,1	11,97
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	23,7	23,7	2,37	2,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
СОЛЬ	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,0	В1, мг	0,1	Са, мг	41,0
Жиры, г	4,7	С, мг	9,7	Mg, мг	27,8
Углеводы, г	20,0	А, мг	0	Р, мг	81,3
Энергетическая ценность, ккал	133,7	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два- три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса
Консистенция: густая, пышная, однородная
Цвет: белый с кремовым оттенком
Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный
Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 276

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **276**

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
ФИЛЕ КУРИНОЕ	31	31	3,1	3,1
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	164,92	107,2	16,49	10,72
с 01.03 по 31.07	178,67	107,2	17,87	10,72
с 01.08 по 31.08	134	107,2	13,4	10,72
с 01.09 по 31.10	142,93	107,2	14,29	10,72
с 01.11 по 31.12	153,14	107,2	15,31	10,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	8,2	8,2	0,82	0,82
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,8	В1, мг	0,1	Са, мг	18,1
Жиры, г	8,9	С, мг	10,7	Mg, мг	32,2
Углеводы, г	19,3	А, мг	0	Р, мг	66,0
Энергетическая ценность, ккал	188,6	Е, мг	1,9	Fe, мг	1,7

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре (для второй возрастной группы), соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки
Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая
Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 76

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **76**

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	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3	3	0,3	0,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 150/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,7	В1, мг	0,1	Са, мг	22,5
Жиры, г	4,6	С, мг	4,0	Mg, мг	15,8
Углеводы, г	10,2	А, мг	0,1	Р, мг	43,6
Энергетическая ценность, ккал	93,5	Е, мг	1,4	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
Запах: продуктов, входящих в рассольник

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	52,9	50,2	5,29	5,02
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Са, мг	7
Жиры, г	0,1	С, мг	12,6	Mg, мг	10
Углеводы, г	1,9	А, мг	0,1	Р, мг	13,1
Энергетическая ценность, ккал	12	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 88

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **88**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	5	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	36,92	24	3,69	2,4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2,4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2,4
с 01.09 по 31.10	32	24	3,2	2,4
с 01.11 по 31.12	34,29	24	3,43	2,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	В1, мг	0	Са, мг	37,0
Жиры, г	4,8	С, мг	10,0	Mg, мг	17,8
Углеводы, г	7,6	А, мг	0,2	Р, мг	36,6
Энергетическая ценность, ккал	82,2	Е, мг	1,8	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель —дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками
Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный
Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в щи

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 205

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **205**

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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	52	52	5,2	5,2
СОЛЬ	2,9	2,9	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,1	58,1	5,81	5,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,5	В1, мг	0,1	Са, мг	21,2
Жиры, г	3,9	С, мг	0	Mg, мг	8,5
Углеводы, г	35,6	А, мг	0	Р, мг	43,3
Энергетическая ценность, ккал	199,5	Е, мг	1,2	Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга
Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком
Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый
Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **13**

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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	1
Жиры, г	8,3	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	0,1	А, мг	0,08	P, мг	2
Энергетическая ценность, ккал	75	Е, мг	0,1	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	37,5	37,5	3,75	3,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,3	8,3	0,83	0,83
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8,3	8,3	0,83	0,83
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	93,8	93,8	9,38	9,38
СОЛЬ	1,3	1,3	0,13	0,13
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	76	38	7,6	3,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	166,46	108,2	16,65	10,82
с 01.03 по 31.07	180,33	108,2	18,03	10,82
с 01.08 по 31.08	135,25	108,2	13,53	10,82
с 01.09 по 31.10	144,27	108,2	14,43	10,82
с 01.11 по 31.12	154,57	108,2	15,46	10,82
Выход: 225				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,4	В1, мг	0,1	Са, мг	73,8
Жиры, г	8,6	С, мг	8,9	Mg, мг	51,3
Углеводы, г	26,8	А, мг	0,1	Р, мг	186,6
Энергетическая ценность, ккал	227,6	Е, мг	0,4	Fe, мг	1,7

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ

Номер рецептуры:

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
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,7	В1, мг	0,1	Са, мг	10,4
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Mg, мг	14,9
Углеводы, г	24,3	А, мг	0	Р, мг	37,8
Энергетическая ценность, ккал	114,8	Е, мг	1	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Свежий хлеб нарезают на порционные куски.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ

Номер рецептуры:

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
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3	В1, мг	0,1	Са, мг	8,3
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	11,9
Углеводы, г	19,5	А, мг	0	Р, мг	30,2
Энергетическая ценность, ккал	91,9	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Свежий хлеб нарезают на порционные куски.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ П/Ф

Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)	70	70	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8	В1, мг	0,1	Са, мг	58,8
Жиры, г	9,7	С, мг	1,1	Mg, мг	13,6
Углеводы, г	6,3	А, мг	0	Р, мг	79,8
Энергетическая ценность, ккал	147,3	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	12,0
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	5,6
Углеводы, г	10,1	А, мг	0	Р, мг	7,4
Энергетическая ценность, ккал	41,1	Е, мг	0	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто- коричневого цвета налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СВЕКОЛЬНИК

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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	70,53	52,9	7,05	5,29
с 01.09 по 31.12	66,13	52,9	6,61	5,29
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0,16	0,16
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,13	9,1	1,21	0,91
с 01.09 по 31.12	11,38	9,1	1,14	0,91
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	53,08	34,5	5,31	3,45
с 01.03 по 31.07	57,5	34,5	5,75	3,45
с 01.08 по 31.08	43,13	34,5	4,31	3,45
с 01.09 по 31.10	46	34,5	4,6	3,45
с 01.11 по 31.12	49,29	34,5	4,93	3,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
СОЛЬ	1,1	1,1	0,11	0,11
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	В1, мг	0	Са, мг	38,7
Жиры, г	4,9	С, мг	6,0	Mg, мг	24,1
Углеводы, г	13,9	А, мг	0,2	P, мг	54,9
Энергетическая ценность, ккал	112,0	Е, мг	1,6	Fe, мг	1,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 98

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПой**

Номер рецептуры: **98**

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	10	10	1	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,7	В1, мг	0,1	Ca, мг	25
Жиры, г	2,8	С, мг	8	Mg, мг	27
Углеводы, г	19,6	А, мг	0,2	P, мг	88
Энергетическая ценность, ккал	119	Е, мг	0,3	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель, петрушку нарезают кубиками. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10 мин до его готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных корневого, вареной крупы, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая; крупа хорошо разварившаяся, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 99

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

Номер рецептуры: **99**

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,4	В1, мг	0,16	Са, мг	50
Жиры, г	4,5	С, мг	6	Mg, мг	38
Углеводы, г	18,6	А, мг	0,21	Р, мг	139
Энергетическая ценность, ккал	141	Е, мг	0,3	Fe, мг	1,9

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.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, не разварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 88

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **88**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	5	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	36,92	24	3,69	2,4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2,4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2,4
с 01.09 по 31.10	32	24	3,2	2,4
с 01.11 по 31.12	34,29	24	3,43	2,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	В1, мг	0	Са, мг	40,6
Жиры, г	5,5	С, мг	10,0	Mg, мг	18,1
Углеводы, г	7,8	А, мг	0,2	Р, мг	39,0
Энергетическая ценность, ккал	92,2	Е, мг	1,8	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратами, картофель —дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратами, морковь, лук, картофель - дольками
Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный
Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в щи

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **57**

Наименование сборника рецептур: **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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	24,62	16	2,46	1,6
с 01.03 по 31.07	26,67	16	2,67	1,6
с 01.08 по 31.08	20	16	2	1,6
с 01.09 по 31.10	21,33	16	2,13	1,6
с 01.11 по 31.12	22,86	16	2,29	1,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	25	18,75	2,5	1,88
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,2	В1, мг	0	Са, мг	43,4
Жиры, г	8,9	С, мг	7,2	Mg, мг	24,1
Углеводы, г	10,8	А, мг	0,2	Р, мг	70,8
Энергетическая ценность, ккал	147,8	Е, мг	1,9	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ П/Ф

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)	70	70	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,87	В1, мг	0,03	Са, мг	87,72
Жиры, г	3,92	С, мг	1,88	Mg, мг	32,72
Углеводы, г	2,53	А, мг	43,5	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	53,32	Е, мг	0,18	Fe, мг	0,45

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0,01	Са, мг	7
Жиры, г	0,1	С, мг	2	Mg, мг	4
Углеводы, г	9,9	А, мг	0	P, мг	7
Энергетическая ценность, ккал	43	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 206

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **206**

Наименование сборника рецептур: **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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	52	52	5,2	5,2
СОЛЬ	3,2	3,2	0,32	0,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64	64	6,4	6,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СЫР РОССИЙСКИЙ	10	9,7	1	0,97
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,7	В1, мг	0,1	Са, мг	95,1
Жиры, г	6,7	С, мг	0	Mg, мг	11,3
Углеводы, г	35,6	А, мг	0	Р, мг	82,3
Энергетическая ценность, ккал	233,7	Е, мг	1,2	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Макароны отваривают (рец. №204), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посылают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром
Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком
Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра
Запах: отварных макарон с ароматом сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 137

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **137**

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
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,2	76,2	7,62	7,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,4	3,4	0,34	0,34
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6,13	4,6	0,61	0,46
с 01.09 по 31.12	5,75	4,6	0,58	0,46
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	75,08	48,8	7,51	4,88
с 01.03 по 31.07	81,33	48,8	8,13	4,88
с 01.08 по 31.08	61	48,8	6,1	4,88
с 01.09 по 31.10	65,07	48,8	6,51	4,88
с 01.11 по 31.12	69,71	48,8	6,97	4,88
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	30,53	22,9	3,05	2,29
с 01.09 по 31.12	28,63	22,9	2,86	2,29
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20	16,8	2	1,68
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	19	15,2	1,9	1,52
ГОВЯДИНА Б/К	41	34,6	4,1	3,46
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,7	В1, мг	0,1	Са, мг	38,5
Жиры, г	8,8	С, мг	8,5	Mg, мг	33,1
Углеводы, г	14,9	А, мг	0,6	Р, мг	109,8
Энергетическая ценность, ккал	174,7	Е, мг	1,7	Fe, мг	1,9

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10- 15 мин, добавляют припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и тушат еще 15 мин. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, капуста квадратиками, форма нарезки сохранена
Консистенция: мягкая, плотная
Цвет: светло-оранжевый
Вкус: умеренно соленый
Запах: тушеных овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 411

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ**

Номер рецептуры: **411**

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
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0,01	Са, мг	5
Жиры, г	0,1	С, мг	2	Mg, мг	2
Углеводы, г	27,9	А, мг	0	Р, мг	8
Энергетическая ценность, ккал	113	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;
- запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **57**

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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	1,56	1,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 250/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,4	В1, мг	0	Ca, мг	49,2
Жиры, г	6,5	С, мг	8,8	Mg, мг	26,3
Углеводы, г	13,4	А, мг	0,2	P, мг	52,4
Энергетическая ценность, ккал	125,8	Е, мг	2,4	Fe, мг	1,3

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)
Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯБЛОКО

Номер рецептуры:

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
ЯБЛОКИ	170,4	150	17,04	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Са, мг	24
Жиры, г	0,6	С, мг	15	Mg, мг	12
Углеводы, г	14,7	А, мг	0	Р, мг	16,5
Энергетическая ценность, ккал	70,5	Е, мг	0,9	Fe, мг	3,3

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЙОГУРТ

Номер рецептуры:

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
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ	103,3	100	10,33	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2	В1, мг	0	Са, мг	120
Жиры, г	1,5	С, мг	0,7	Mg, мг	14
Углеводы, г	3	А, мг	0	Р, мг	95
Энергетическая ценность, ккал	48	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ П/Ф

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)	70	70	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	1	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	8,7	Е, мг	0,4	Fe, мг	0