

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	134,4	90	13,44	9
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,00	Са, мг	30,60
Жиры, г	0,20	С, мг	54,00	Mg, мг	11,70
Углеводы, г	7,30	А, мг	0,00	Р, мг	20,70
Энергетическая ценность, ккал	38,70	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	177,30
		В2, мг	0,00	І, мкг	1,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАНАН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	150	90	15	9
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,20
Жиры, г	0,50	С, мг	9,00	Mg, мг	37,80
Углеводы, г	18,90	А, мг	0,00	P, мг	25,20
Энергетическая ценность, ккал	86,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	313,20
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на десертной тарелке или вазочке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция: соответствует виду плодов. Цвет: соответствует виду плодов. Вкус: соответствует виду плодов. Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20
Жиры, г	1,00
Углеводы, г	15,40
Энергетическая ценность, ккал	78,60

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	5,10
Mg, мг	3,46
P, мг	17,56
Fe, мг	0,30
K, мг	27,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование изделия: **БИТОЧЕК РЫБНЫЙ (ТРЕСКА)**

Номер рецептуры: **239**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ БЕЗ ГОЛ.	73,3	52,8	7,33	5,28
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,4	14,4	1,44	1,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,8	20,8	2,08	2,08
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	13	13	1,3	1,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	22,20
Жиры, г	8,00	С, мг	0,20	Mg, мг	28,10
Углеводы, г	16,70	А, мг	0,00	P, мг	150,50
Энергетическая ценность, ккал	177,50	Е, мг	3,20	Fe, мг	1,30
		Д, мкг	0,00	K, мг	235,70
		В2, мг	0,00	I, мкг	71,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин при температуре 150-160 оС, затем доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин при температуре 250-280оС..

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С
Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ (аллергики)**

Номер рецептуры: **288**

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 (ЛОПАТКА)	61,4	51,8	6,14	5,18
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,6	12,6	1,26	1,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,4	15,4	1,54	1,54
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,90	В1, мг	0,00	Са, мг	2,50
Жиры, г	6,70	С, мг	0,00	Mg, мг	1,40
Углеводы, г	5,50	А, мг	0,00	Р, мг	7,80
Энергетическая ценность, ккал	113,90	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	12,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из взбитой котлетной массы с добавлением масла формируют биточки, которые варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15-20 мин. Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске биточки гарнируют, рядом подливают соус. Гарниры — рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе (1-й вариант).

Соусы — паровой, белый с яйцом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин. На тарелку аккуратно уложен гарнир, сбоку положен биточек и подлит соус;
- цвет поверхности биточка и на разрезе от светло-серого до серого, соуса — белый или белый с желтоватым оттенком;
- вкус, запах — приятный мясной, умеренно соленый;
- консистенция биточков — мягкая, сочная, однородная; соуса — эластичная, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ (аллергики)**

Номер рецептуры: **288**

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 (ЛОПАТКА)	70,1	59,2	7,01	5,92
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,4	14,4	1,44	1,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,6	17,6	1,76	1,76
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	2,70
Жиры, г	7,70	С, мг	0,00	Mg, мг	1,70
Углеводы, г	6,30	А, мг	0,00	P, мг	9,00
Энергетическая ценность, ккал	130,30	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	K, мг	13,70
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из взбитой котлетной массы с добавлением масла формируют биточки, которые варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15-20 мин. Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске биточки гарнируют, рядом подливают соус. Гарниры — рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе (1-й вариант).

Соусы — паровой, белый с яйцом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин. На тарелку аккуратно уложен гарнир, сбоку положен биточек и подлит соус;
- цвет поверхности биточка и на разрезе от светло-серого до серого, соуса — белый или белый с желтоватым оттенком;
- вкус, запах — приятный мясной, умеренно соленый;
- консистенция биточков — мягкая, сочная, однородная; соуса — эластичная, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

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

Номер рецептуры: **57**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

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	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15,6	12,5	1,56	1,25
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	19,23	12,5	1,92	1,25
с 01.03 по 31.07	20,83	12,5	2,08	1,25
с 01.08 по 31.08	15,63	12,5	1,56	1,25
с 01.09 по 31.10	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.11 по 31.12	17,86	12,5	1,79	1,25
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,4	7,8	1,04	0,78
с 01.09 по 31.12	9,75	7,8	0,98	0,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,4	6,2	0,74	0,62
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,7	4,7	0,47	0,47
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,9	124,9	12,49	12,49
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	35	29,54	3,5	2,95
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЧЕСНОК	1	0,85	0,1	0,09
Выход: 200/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	27,80
Жиры, г	6,80	С, мг	5,40	Mg, мг	15,80
Углеводы, г	9,10	А, мг	0,20	P, мг	33,50
Энергетическая ценность, ккал	117,00	Е, мг	1,30	Fe, мг	0,90
		Д, мкг	0,00	K, мг	241,40
		В2, мг	0,00	I, мкг	4,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

Свеклу, капусту, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

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 № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,42	6 шт.	0,24
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,81	2 шт.	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,90	В1, мг	0,00	Са, мг	80,80
Жиры, г	3,50	С, мг	0,10	Mg, мг	12,90
Углеводы, г	13,40	А, мг	0,00	Р, мг	111,60
Энергетическая ценность, ккал	142,40	Е, мг	0,40	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,10	К, мг	90,10
		В2, мг	0,10	І, мкг	1,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	27,3	27,3	2,73	2,73
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.08 шт.	3,22	8 шт.	0,32
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	60	60	6	6
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.02 шт.	0,81	2 шт.	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,20	В1, мг	0,00	Са, мг	104,20
Жиры, г	4,50	С, мг	0,20	Mg, мг	17,00
Углеводы, г	26,00	А, мг	0,00	Р, мг	143,30
Энергетическая ценность, ккал	209,60	Е, мг	0,40	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,10	К, мг	124,30
		В2, мг	0,10	І, мкг	2,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **477**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	45	45	4,5	4,5
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	B1, мг	0,10	Ca, мг	29,40
Жиры, г	1,10	C, мг	0,10	Mg, мг	8,80
Углеводы, г	30,00	A, мг	0,00	P, мг	49,60
Энергетическая ценность, ккал	173,70	E, мг	0,30	Fe, мг	0,50
		D, мкг	0,00	K, мг	84,30
		B2, мг	0,00	I, мкг	2,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая с 3-4 косыми надрезами;
- цвет — бледно-желтый;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, нежный, свежевыпеченной дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДЖЕМ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	22	22	2,2	2,2
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,10
Жиры, г	2,30	С, мг	2,40	Mg, мг	4,50
Углеводы, г	19,50	А, мг	0,00	P, мг	15,60
Энергетическая ценность, ккал	88,70	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	41,70
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кусочек батона намазывают маслом, а потом джемом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0,7	0,7
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Са, мг	5,00
Жиры, г	4,20	С, мг	0,00	Mg, мг	3,00
Углеводы, г	11,10	А, мг	0,10	Р, мг	15,70
Энергетическая ценность, ккал	76,20	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,10	К, мг	24,10
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° 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 № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	5,80
Углеводы, г	13,20
Энергетическая ценность, ккал	100,50

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

Са, мг	6,10
Mg, мг	3,50
P, мг	19,10
Fe, мг	0,30
K, мг	29,10
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° 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 технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	15	13,64	1,5	1,36
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,90	В1, мг	0,00	Са, мг	106,30
Жиры, г	4,90	С, мг	0,00	Mg, мг	6,80
Углеводы, г	11,00	А, мг	0,00	Р, мг	69,30
Энергетическая ценность, ккал	71,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	35,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° 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 № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	15	13,64	1,5	1,36
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,90	В1, мг	0,00	Са, мг	106,30
Жиры, г	4,90	С, мг	0,00	Mg, мг	6,80
Углеводы, г	11,00	А, мг	0,00	Р, мг	69,30
Энергетическая ценность, ккал	71,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	35,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° 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 № 249

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,4	13,4	1,34	1,34
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7	0,67	0,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,82	7 шт.	0,28
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	60	60	6	6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,82	7 шт.	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,10
Жиры, г	4,60
Углеводы, г	22,20
Энергетическая ценность, ккал	183,20

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

Са, мг	103,80
Mg, мг	16,00
P, мг	140,70
Fe, мг	0,60
K, мг	119,20
I, мкг	2,70
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом).
Цвет поверхности основы и фарша - от золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый.
Запах - свежее выпеченного пирожка, фарша - свежий.
Вкус - свежее выпеченного пирожка с соответствующим фаршем.
Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропеченные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры:

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
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90
Жиры, г	5,80
Углеводы, г	12,60
Энергетическая ценность, ккал	50,60

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

Са, мг	3,20
Mg, мг	2,00
P, мг	7,20
Fe, мг	0,30
K, мг	28,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ**

Номер рецептуры: **52**

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

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	9,23	6	0,92	0,6
с 01.03 по 31.07	10	6	1	0,6
с 01.08 по 31.08	7,5	6	0,75	0,6
с 01.09 по 31.10	8	6	0,8	0,6
с 01.11 по 31.12	8,57	6	0,86	0,6
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	5,73	4,3	0,57	0,43
с 01.09 по 31.12	5,38	4,3	0,54	0,43
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,87	2,9	0,39	0,29
с 01.09 по 31.12	3,63	2,9	0,36	0,29
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	4,3	4,3	0,43	0,43
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	5,4	4,3	0,54	0,43
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,9	2,9	0,29	0,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛ-АЯ СР/СОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	65	31,2	6,5	3,12
Выход: 50/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,50	В1, мг	0,00	Са, мг	32,90
Жиры, г	5,60	С, мг	1,80	Mg, мг	16,20
Углеводы, г	1,90	А, мг	0,10	Р, мг	85,30
Энергетическая ценность, ккал	78,60	Е, мг	1,40	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	149,50
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,80
				F, мг	0,10
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый — полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают. Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **306**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	120	96	12	9,6
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	86,3	72,8	8,63	7,28
КРУПА РИСОВАЯ	6,9	6,8	0,69	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	12,6	1,5	1,26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,40
Жиры, г	8,90
Углеводы, г	10,50
Энергетическая ценность, ккал	183,20

В1, мг	0,00
С, мг	17,80
А, мг	0,00
Е, мг	0,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	50,20
Mg, мг	18,90
Р, мг	43,60
Fe, мг	1,10
К, мг	206,60
І, мкг	3,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют. Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу. К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **306**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	125	100	12,5	10
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	55	46,42	5,5	4,64
КРУПА РИСОВАЯ	5	4,95	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	12,6	1,5	1,26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,00
Жиры, г	10,30
Углеводы, г	9,30
Энергетическая ценность, ккал	172,40

В1, мг	0,00
С, мг	18,50
А, мг	0,00
Е, мг	2,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	48,70
Mg, мг	18,40
Р, мг	41,70
Fe, мг	1,00
К, мг	212,10
І, мкг	3,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют. Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу. К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ГРУША СВЕЖАЯ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	100	90	10	9
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,00	Са, мг	17,10
Жиры, г	0,30	С, мг	4,50	Mg, мг	10,80
Углеводы, г	9,30	А, мг	0,00	Р, мг	14,40
Энергетическая ценность, ккал	42,30	Е, мг	0,30	Fe, мг	1,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	139,50
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,90
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 277

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **277**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	55	46,42	5,5	4,64
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,6	8,7	1,16	0,87
с 01.09 по 31.12	10,88	8,7	1,09	0,87
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,1	4,3	0,51	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35	35	3,5	3,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70/70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,30	В1, мг	0,00	Са, мг	6,50
Жиры, г	5,10	С, мг	0,40	Mg, мг	3,90
Углеводы, г	2,30	А, мг	0,20	Р, мг	9,00
Энергетическая ценность, ккал	93,20	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	28,20
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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-серый, свойственный овощам и соусу;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **258**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	80	67,52	8	6,75
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	123,08	80	12,31	8
с 01.03 по 31.07	133,33	80	13,33	8
с 01.08 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,20	В1, мг	0,10	Са, мг	11,10
Жиры, г	9,70	С, мг	7,10	Mg, мг	18,40
Углеводы, г	13,50	А, мг	0,00	Р, мг	47,10
Энергетическая ценность, ккал	194,80	Е, мг	1,40	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	483,70
		В2, мг	0,10	І, мкг	4,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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.

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 — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

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

Номер рецептуры: **294**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	123	114,39	12,3	11,44
КРУПА РИСОВАЯ	9,8	9,7	0,98	0,97
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	12,6	1,5	1,26
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,13	50 шт.	2,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,00
Жиры, г	7,50
Углеводы, г	9,50
Энергетическая ценность, ккал	202,00

В1, мг	0,20
С, мг	15,60
А, мг	7,20
Е, мг	2,00
Д, мкг	0,40
В2, мг	1,90

Са, мг	24,30
Mg, мг	24,80
Р, мг	342,40
Fe, мг	7,10
К, мг	377,30
І, мкг	11,70
F, мг	0,20
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **224**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
КРУПА МАННАЯ	4,7	4,7	0,47	0,47
САХАР ПЕСОК	5,7	5,7	0,57	0,57
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,13	50 шт.	2,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2	0,52	0,52
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	145,20
Жиры, г	7,10	С, мг	0,20	Mg, мг	22,10
Углеводы, г	17,50	А, мг	0,20	P, мг	207,00
Энергетическая ценность, ккал	192,20	Е, мг	1,10	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,40	K, мг	148,40
		В2, мг	0,20	I, мкг	4,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, 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 № 291

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **291**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	79	66,7	7,9	6,67
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	138,46	90	13,85	9
с 01.03 по 31.07	150	90	15	9
с 01.08 по 31.08	112,5	90	11,25	9
с 01.09 по 31.10	120	90	12	9
с 01.11 по 31.12	128,57	90	12,86	9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11	9,24	1,1	0,92
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,50	В1, мг	0,10	Са, мг	13,80
Жиры, г	14,50	С, мг	7,60	Mg, мг	23,00
Углеводы, г	17,80	А, мг	0,00	Р, мг	63,70
Энергетическая ценность, ккал	266,30	Е, мг	2,30	Fe, мг	1,20
		Д, мкг	0,10	К, мг	539,30
		В2, мг	0,10	І, мкг	4,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, нежная, сочная.

Цвет: продуктов. входящих в блюдо.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНД.УПАКОВКЕ**

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 2,5% ЖИРНОСТИ (до 0,125гр)	125	125	12,5	12,5
Выход: 125				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,90
Жиры, г	3,50
Углеводы, г	17,30
Энергетическая ценность, ккал	112,50

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **272**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	1,7	1,7	0,17	0,17
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80	80	8	8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	103,2	103,2	10,32	10,32
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	В1, мг	0,00	Са, мг	83,60
Жиры, г	2,20	С, мг	0,40	Mg, мг	15,50
Углеводы, г	6,80	А, мг	0,00	Р, мг	67,60
Энергетическая ценность, ккал	50,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	142,60
		В2, мг	0,10	І, мкг	7,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании выливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **125**

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

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	156,92	102	15,69	10,2
с 01.03 по 31.07	170	102	17	10,2
с 01.08 по 31.08	127,5	102	12,75	10,2
с 01.09 по 31.10	136	102	13,6	10,2
с 01.11 по 31.12	145,71	102	14,57	10,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	55	41,25	5,5	4,13
с 01.09 по 31.12	51,56	41,25	5,16	4,13
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,8	15,8	1,58	1,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60	В1, мг	0,10	Са, мг	47,60
Жиры, г	2,20	С, мг	9,10	Mg, мг	37,30
Углеводы, г	19,50	А, мг	0,80	Р, мг	86,20
Энергетическая ценность, ккал	115,30	Е, мг	0,50	Fe, мг	1,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	685,60
		В2, мг	0,10	І, мкг	8,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)**

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	69,7	69	6,97	6,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,1	115,1	11,51	11,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40	В1, мг	0,20	Са, мг	14,50
Жиры, г	3,90	С, мг	0,00	Mg, мг	124,30
Углеводы, г	45,50	А, мг	0,00	Р, мг	186,20
Энергетическая ценность, ккал	248,60	Е, мг	4,70	Fe, мг	4,30
		Д, мкг	0,10	К, мг	263,00
		В2, мг	0,10	І, мкг	2,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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 масло, выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: гречневую — около 1 ч,

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	60,4	59,8	6,04	5,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	99,7	99,7	9,97	9,97
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20	В1, мг	0,20	Са, мг	16,10
Жиры, г	6,10	С, мг	0,00	Mg, мг	107,90
Углеводы, г	39,60	А, мг	0,10	Р, мг	162,80
Энергетическая ценность, ккал	247,60	Е, мг	4,20	Fe, мг	3,80
		Д, мкг	0,20	К, мг	228,80
		В2, мг	0,10	І, мкг	2,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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 около 1 часа.

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 № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	24,8	24,8	2,48	2,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,3	64,3	6,43	6,43
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98	9,8	9,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	107,70
Жиры, г	6,20	С, мг	0,50	Mg, мг	15,30
Углеводы, г	28,20	А, мг	0,00	P, мг	90,90
Энергетическая ценность, ккал	167,70	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,10	K, мг	176,30
		В2, мг	0,10	I, мкг	8,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу манную всыпают в горячее молоко с добавлением воды при непрерывном помешивании, добавляют соль, сахар, масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть на маленьком огне примерно 20 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с сахаром. Оптимальная температура блюда 65° С.

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 молока и привкусом сахара;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	15,8	15,8	1,58	1,58
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,3	64,3	6,43	6,43
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	85	85	8,5	8,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	92,50
Жиры, г	4,70	С, мг	0,40	Mg, мг	12,20
Углеводы, г	18,30	А, мг	0,00	P, мг	74,40
Энергетическая ценность, ккал	119,00	Е, мг	0,50	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,10	K, мг	145,30
		В2, мг	0,10	I, мкг	7,70
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу манную всыпают в горячее молоко с добавлением воды при непрерывном помешивании, добавляют соль, сахар, масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть на маленьком огне примерно 20 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

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

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 молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

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

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	22,5	22,5	2,25	2,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,3	68,3	6,83	6,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30	В1, мг	0,10	Ca, мг	115,60
Жиры, г	6,00	С, мг	0,50	Mg, мг	37,50
Углеводы, г	21,00	А, мг	0,00	P, мг	139,70
Энергетическая ценность, ккал	161,50	Е, мг	0,80	Fe, мг	0,90
		Д, мкг	0,10	K, мг	221,30
		В2, мг	0,10	I, мкг	10,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

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 молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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"	22,5	22,5	2,25	2,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,3	68,3	6,83	6,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30	В1, мг	0,10	Ca, мг	115,30
Жиры, г	4,70	С, мг	0,50	Mg, мг	37,50
Углеводы, г	21,60	А, мг	0,00	P, мг	139,20
Энергетическая ценность, ккал	145,40	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,90
		Д, мкг	0,00	К, мг	220,80
		В2, мг	0,10	I, мкг	10,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой. добавляют сахар. Соль и варят до готовности, в конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло..

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде Оптимальная температура блюда 65° С.

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 молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30	29,7	3	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,3	64,3	6,43	6,43
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	5,3	5,3	0,53	0,53
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,10	В1, мг	0,10	Ca, мг	105,40
Жиры, г	4,80	С, мг	0,50	Mg, мг	26,30
Углеводы, г	30,40	А, мг	0,00	P, мг	135,90
Энергетическая ценность, ккал	182,70	Е, мг	0,10	Fe, мг	1,30
		Д, мкг	0,10	К, мг	200,80
		В2, мг	0,10	I, мкг	8,10
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с сахаром. Оптимальная температура блюда 65° С.

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 молока и привкусом сахара;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и сахаром;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	20	19,8	2	1,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,3	64,3	6,43	6,43
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98	9,8	9,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70
Жиры, г	4,60
Углеводы, г	17,60
Энергетическая ценность, ккал	138,10

В1, мг	0,10
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	107,70
Mg, мг	26,00
P, мг	113,00
Fe, мг	0,60
K, мг	185,50
I, мкг	9,70
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

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 молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	20	19,8	2	1,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,3	68,3	6,83	6,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9	0,29	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	4,70
Углеводы, г	23,70
Энергетическая ценность, ккал	152,80

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

Са, мг	106,60
Mg, мг	20,30
P, мг	100,00
Fe, мг	0,30
K, мг	166,80
I, мкг	9,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 мин, добавляют горячее кипяченое молоко, соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с сахаром. Оптимальная температура блюда 65° С.

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 молока;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	35	34,65	3,5	3,47
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	6,6	6,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	135	135	13,5	13,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 205				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20	В1, мг	0,10	Ca, мг	143,50
Жиры, г	5,70	С, мг	0,70	Mg, мг	30,90
Углеводы, г	43,10	А, мг	0,00	P, мг	145,30
Энергетическая ценность, ккал	231,60	Е, мг	0,30	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,10	K, мг	232,90
		В2, мг	0,10	I, мкг	12,70
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 мин, добавляют горячее кипяченое молоко, соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

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

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 молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 406

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **406**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	19	19	1,9	1,9
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	198	198	19,8	19,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	30,40
Энергетическая ценность, ккал	88,00

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

Са, мг	30,80
Mg, мг	18,10
P, мг	31,10
Fe, мг	0,50
K, мг	327,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Затем заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — светло-оранжевый;
- вкус — сладкий или кисло-сладкий, с привкусом кураги;
- запах — кураги;
- консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 405

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **405**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	20	17,6	2	1,76
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8,8	8,8	0,88	0,88
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	177,4	177,4	17,74	17,74
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Са, мг	5,90
Жиры, г	0,10	С, мг	0,70	Mg, мг	1,40
Углеводы, г	23,50	А, мг	0,00	Р, мг	7,80
Энергетическая ценность, ккал	60,00	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	50,50
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки..

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**

Номер рецептуры: **401**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	19	19	1,9	1,9
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	209,8	209,8	20,98	20,98
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Са, мг	14,10
Жиры, г	0,90	С, мг	0,00	Mg, мг	7,20
Углеводы, г	39,30	А, мг	0,00	Р, мг	22,10
Энергетическая ценность, ккал	93,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	158,20
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ягоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА**

Номер рецептуры: **401**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	19	19	1,9	1,9
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	209,8	209,8	20,98	20,98
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,00	Ca, мг	13,90
Жиры, г	0,10	С, мг	0,20	Mg, мг	17,50
Углеводы, г	25,20	А, мг	0,00	P, мг	14,20
Энергетическая ценность, ккал	71,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	K, мг	164,50
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

Наименование изделия: **КОТЛЕТА МЯСНАЯ (ГОВЯДИНА)**

Номер рецептуры: **272**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	70	59,08	7	5,91
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,8	16,8	1,68	1,68
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,90	В1, мг	0,00	Са, мг	6,30
Жиры, г	10,00	С, мг	0,00	Mg, мг	7,20
Углеводы, г	7,70	А, мг	0,00	Р, мг	26,00
Энергетическая ценность, ккал	160,70	Е, мг	1,80	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	27,80
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 314

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **314**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МЯСО ЦЫПЛЯТ - БРОЙЛЕРОВ(ТУШКИ)	71,94	51,8	7,19	5,18
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,2	18,2	1,82	1,82
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	17	17	1,7	1,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,10
Жиры, г	13,50
Углеводы, г	17,90
Энергетическая ценность, ккал	231,60

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

Са, мг	36,70
Mg, мг	27,00
Р, мг	150,10
Fe, мг	2,10
К, мг	191,00
І, мкг	4,70
F, мг	0,10
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 270

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **270**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,8	3,8	0,38	0,38
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40	В1, мг	0,00	Са, мг	105,30
Жиры, г	2,50	С, мг	0,50	Mg, мг	16,30
Углеводы, г	14,60	А, мг	0,00	Р, мг	84,10
Энергетическая ценность, ккал	75,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	163,40
		В2, мг	0,10	I, мкг	9,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячим молоком, добавляют сахар, доводят до кипения, настаивают, процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- вкус — приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	38	38	3,8	3,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,50	В1, мг	0,10	Са, мг	10,10
Жиры, г	1,80	С, мг	0,00	Mg, мг	5,70
Углеводы, г	26,60	А, мг	0,00	Р, мг	30,90
Энергетическая ценность, ккал	145,20	Е, мг	0,90	Fe, мг	0,70
		Д, мкг	0,00	К, мг	47,20
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон со сливочным маслом;
- запах — сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **208**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	33	33	3,3	3,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,5 шт.	60,38	150 шт.	6,04
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	40	40	4	4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00
Жиры, г	9,50
Углеводы, г	28,40
Энергетическая ценность, ккал	255,10

В1, мг	0,10
С, мг	0,20
А, мг	0,20
Е, мг	2,70
Д, мкг	1,30
В2, мг	0,40

Са, мг	86,50
Mg, мг	16,40
Р, мг	161,30
Fe, мг	2,10
К, мг	184,10
І, мкг	16,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **434**

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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	B1, мг	0,10	Ca, мг	183,60
Жиры, г	4,40	C, мг	0,90	Mg, мг	20,20
Углеводы, г	8,20	A, мг	0,00	P, мг	129,60
Энергетическая ценность, ккал	92,50	E, мг	0,00	Fe, мг	0,20
		D, мкг	0,00	K, мг	262,80
		B2, мг	0,20	I, мкг	16,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **434**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,90	B1, мг	0,10	Ca, мг	204,00
Жиры, г	4,90	C, мг	1,00	Mg, мг	22,40
Углеводы, г	9,10	A, мг	0,10	P, мг	144,00
Энергетическая ценность, ккал	102,80	E, мг	0,00	Fe, мг	0,20
		D, мкг	0,00	K, мг	292,00
		B2, мг	0,20	I, мкг	18,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Инструкция на упаковке производителя**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162	16,2	16,2
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	168,50	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В соответствии с информацией, указанной на упаковке производителя.

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 — напиток налит в стаканы;

- цвет — непрозрачная жидкость, желтого-оранжевого цвета;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка вяжущий, характерный для облепихи, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 439

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ**

Номер рецептуры: **439**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЛЮКВА ПРОТЕРТАЯ	20	19,6	2	1,96
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	219,4	219,4	21,94	21,94
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	2,60
Жиры, г	0,00	С, мг	1,20	Mg, мг	2,60
Углеводы, г	23,10	А, мг	0,00	P, мг	2,00
Энергетическая ценность, ккал	59,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	K, мг	23,60
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **441**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЕНЫЕ	19	19	1,9	1,9
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	216	216	21,6	21,6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,00	Са, мг	5,00
Жиры, г	0,00	С, мг	49,40	Mg, мг	1,40
Углеводы, г	25,70	А, мг	0,10	Р, мг	1,40
Энергетическая ценность, ккал	71,50	Е, мг	0,30	Fe, мг	0,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	4,70
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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 сырья;
- запах — приятный запах шиповника;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 436

Наименование изделия: **НАПИТОК ЛИМОННЫЙ**

Номер рецептуры: **436**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛИМОН	32	19,2	3,2	1,92
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	192,6	192,6	19,26	19,26
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,10
Жиры, г	0,00	С, мг	3,10	Mg, мг	2,10
Углеводы, г	15,20	А, мг	0,00	P, мг	3,80
Энергетическая ценность, ккал	37,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20
		Д, мкг	0,00	K, мг	31,60
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **338**

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

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	41,54	27	4,15	2,7
с 01.03 по 31.07	45	27	4,5	2,7
с 01.08 по 31.08	33,75	27	3,38	2,7
с 01.09 по 31.10	36	27	3,6	2,7
с 01.11 по 31.12	38,57	27	3,86	2,7
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	60	48	6	4,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,2	5,2	0,52	0,52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,7	21,7	2,17	2,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	56,30
Жиры, г	2,70	С, мг	11,70	Mg, мг	29,80
Углеводы, г	12,50	А, мг	0,90	P, мг	62,10
Энергетическая ценность, ккал	100,10	Е, мг	0,40	Fe, мг	1,40
		Д, мкг	0,10	K, мг	353,90
		В2, мг	0,00	I, мкг	6,10
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус молочный № 368

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

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

Номер рецептуры: **129**

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

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	50	37,5	5	3,75
с 01.09 по 31.12	46,88	37,5	4,69	3,75
РЕПА	30,81	22,8	3,08	2,28
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	18,46	12	1,85	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24	3	2,4
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8	0,38	0,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,2	36,2	3,62	3,62
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,3	12,3	1,23	1,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	В1, мг	0,00	Са, мг	41,40
Жиры, г	1,70	С, мг	5,60	Mg, мг	20,00
Углеводы, г	8,60	А, мг	0,70	Р, мг	41,30
Энергетическая ценность, ккал	58,30	Е, мг	0,30	Fe, мг	0,70
		Д, мкг	0,00	К, мг	149,40
		В2, мг	0,00	І, мкг	3,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин. Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус сметанный № 371

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ 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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	40,4	40	4,04	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,00
Энергетическая ценность, ккал	5,60

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

Са, мг	9,20
Mg, мг	5,60
Р, мг	16,80
Fe, мг	0,40
К, мг	56,40
І, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ 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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,5	50	5,05	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,30
Энергетическая ценность, ккал	7,00

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

Са, мг	11,50
Mg, мг	7,00
P, мг	21,00
Fe, мг	0,50
K, мг	70,50
I, мкг	1,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,42
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	0,83
Энергетическая ценность, ккал	6,47

В1, мг	0,00
С, мг	2,49
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **214**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,5 шт.	60,38	150 шт.	6,04
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20	В1, мг	0,00	Са, мг	83,00
Жиры, г	10,20	С, мг	0,30	Mg, мг	12,20
Углеводы, г	5,80	А, мг	0,20	Р, мг	141,50
Энергетическая ценность, ккал	159,20	Е, мг	1,90	Fe, мг	1,50
		Д, мкг	1,40	К, мг	158,30
		В2, мг	0,40	I, мкг	16,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Номер рецептуры: **256**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	115	106,95	11,5	10,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,7	36,7	3,67	3,67
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,8	6,8	0,68	0,68
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 50/50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,90	В1, мг	0,20	Ca, мг	15,60
Жиры, г	10,00	С, мг	14,50	Mg, мг	17,10
Углеводы, г	1,80	А, мг	6,70	P, мг	275,90
Энергетическая ценность, ккал	184,90	Е, мг	2,30	Fe, мг	6,00
		Д, мкг	0,10	К, мг	324,60
		В2, мг	1,60	I, мкг	7,50
				F, мг	0,20
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Соус сметанный № 371

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **451**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,01	5 шт.	0,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,53	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10
Жиры, г	5,80
Углеводы, г	16,00
Энергетическая ценность, ккал	146,20

В1, мг	0,00
С, мг	3,90
А, мг	0,00
Е, мг	2,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	18,10
Mg, мг	7,30
P, мг	30,10
Fe, мг	0,60
K, мг	74,50
I, мкг	1,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

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

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ**

Номер рецептуры: **451**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,6	12,6	1,26	1,26
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,64	8,1	0,96	0,81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.02 шт.	0,81	2 шт.	0,08
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	В1, мг	0,20	Са, мг	14,80
Жиры, г	5,60	С, мг	3,70	Mg, мг	15,10
Углеводы, г	36,10	А, мг	0,00	Р, мг	57,10
Энергетическая ценность, ккал	232,00	Е, мг	1,10	Fe, мг	0,90
		Д, мкг	0,10	К, мг	299,50
		В2, мг	0,00	І, мкг	3,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Тесто дрожжевое:

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш картофельный с луком

Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассерованным до готовности луком.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки, полумесяца и т. д.; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежеевыпеченного пирожка, фарша — свежий;
- вкус — свежеевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **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	50,5	50	5,05	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,90
Энергетическая ценность, ккал	12,00

В1, мг	0,00
С, мг	12,50
А, мг	0,10
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,00
Mg, мг	10,00
Р, мг	13,00
Fe, мг	0,50
К, мг	145,00
І, мкг	1,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПРЯНИК**

Номер рецептуры:

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
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Жиры, г	1,90
Углеводы, г	30,00
Энергетическая ценность, ккал	146,40

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

Са, мг	4,40
Mg, мг	3,60
Р, мг	20,00
Fe, мг	0,30
К, мг	28,40
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **269**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	74,5	54,4	7,45	5,44
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,6	8,6	0,86	0,86
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8	1,28	1,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,23	13 шт.	0,52
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,1	12,1	1,21	1,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,80	В1, мг	0,00	Са, мг	44,90
Жиры, г	4,00	С, мг	0,40	Mg, мг	19,50
Углеводы, г	6,40	А, мг	0,00	Р, мг	137,70
Энергетическая ценность, ккал	104,70	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,10	К, мг	240,20
		В2, мг	0,00	І, мкг	76,70
				F, мг	0,40
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Соус молочный густой (для фарширования)

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

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске кусочек пудинга укладываю на тарелку и гарнирую. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Вкус: запеченной рыхлой массы;

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

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 ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи принт, 2012**

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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	55,07	41,3	5,51	4,13
с 01.09 по 31.12	51,63	41,3	5,16	4,13
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	38,5	30,8	3,85	3,08
БРЮКВА	15	11,57	1,5	1,16
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	31,23	20,3	3,12	2,03
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	70	70	7	7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,70
Жиры, г	4,90
Углеводы, г	19,10
Энергетическая ценность, ккал	153,90

В1, мг	0,10
С, мг	12,40
А, мг	0,80
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10

Са, мг	116,80
Mg, мг	42,80
P, мг	123,70
Fe, мг	1,40
K, мг	603,80
I, мкг	12,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные морковь, капусту и брюкву 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 горячее молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 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 № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

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

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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	35	35	3,5	3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60	В1, мг	0,10	Са, мг	43,70
Жиры, г	2,20	С, мг	5,00	Mg, мг	16,50
Углеводы, г	11,10	А, мг	0,00	Р, мг	57,30
Энергетическая ценность, ккал	75,90	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	392,30
		В2, мг	0,10	І, мкг	6,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

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	203,08	132	20,31	13,2
с 01.03 по 31.07	220	132	22	13,2
с 01.08 по 31.08	165	132	16,5	13,2
с 01.09 по 31.10	176	132	17,6	13,2
с 01.11 по 31.12	188,57	132	18,86	13,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	123	123	12,3	12,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,75	0,75	0,08	0,08
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,70	В1, мг	0,20	Са, мг	140,40
Жиры, г	5,70	С, мг	11,20	Mg, мг	41,40
Углеводы, г	26,50	А, мг	0,00	Р, мг	158,80
Энергетическая ценность, ккал	190,20	Е, мг	0,20	Fe, мг	1,30
		Д, мкг	0,10	К, мг	930,30
		В2, мг	0,20	І, мкг	17,70
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ (1-Й ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **349**

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

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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	50	37,5	5	3,75
с 01.09 по 31.12	46,88	37,5	4,69	3,75
ТЫКВА СВЕЖАЯ	20	18	2	1,8
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	23,08	15	2,31	1,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	25	16,25	2,5	1,63
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	35,71	30	3,57	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,4	37,4	3,74	3,74
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
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	1,07	0,9	0,11	0,09
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00	В1, мг	0,10	Ca, мг	44,10
Жиры, г	4,60	С, мг	13,10	Mg, мг	37,80
Углеводы, г	17,90	А, мг	0,90	Р, мг	84,90
Энергетическая ценность, ккал	132,20	Е, мг	1,50	Fe, мг	1,50
		Д, мкг	0,10	К, мг	621,40
		В2, мг	0,00	I, мкг	6,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Картофель нарезают дольками или кубиками, слегка обжаривают, лук припускают. Цветную капусту разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, соль. При отпуске рагу поливают прокипяченным сливочным маслом.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи припускают, добавляют томатное пюре, продолжают припускание еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы растопленным жиром;
- цвет — красновато-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для овощной и соуса, умеренно островатый со сладковатым привкусом моркови;
- консистенция — мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (аллергии)**

Номер рецептуры: **76**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

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	78	50,7	7,8	5,07
с 01.03 по 31.07	84,5	50,7	8,45	5,07
с 01.08 по 31.08	63,38	50,7	6,34	5,07
с 01.09 по 31.10	67,6	50,7	6,76	5,07
с 01.11 по 31.12	72,43	50,7	7,24	5,07
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,4	3,3	0,34	0,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,07	6,8	0,91	0,68
с 01.09 по 31.12	8,5	6,8	0,85	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,3	0,4	0,33
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,1	10,1	1,01	1,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	127,4	127,4	12,74	12,74
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	25	21,1	2,5	2,11
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,00	В1, мг	0,10	Са, мг	17,70
Жиры, г	6,50	С, мг	4,40	Mg, мг	16,20
Углеводы, г	11,50	А, мг	0,20	Р, мг	46,30
Энергетическая ценность, ккал	121,80	Е, мг	1,60	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	332,90
		В2, мг	0,00	І, мкг	3,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками, у огурцов с грубой кожей или крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь-соломкой. В кипящий бульон с крупой кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, прокипяченную сметану.

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой, птицы - мягкая.

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 № 76

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

Номер рецептуры: **76**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

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	78	50,7	7,8	5,07
с 01.03 по 31.07	84,5	50,7	8,45	5,07
с 01.08 по 31.08	63,38	50,7	6,34	5,07
с 01.09 по 31.10	67,6	50,7	6,76	5,07
с 01.11 по 31.12	72,43	50,7	7,24	5,07
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,4	3,3	0,34	0,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,07	6,8	0,91	0,68
с 01.09 по 31.12	8,5	6,8	0,85	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,3	0,4	0,33
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,1	10,1	1,01	1,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	127,4	127,4	12,74	12,74
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МЯСО ЦЫПЛЯТ - БРОЙЛЕРОВ(ТУШКИ)	22,22	16	2,22	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,90	В1, мг	0,10	Са, мг	20,00
Жиры, г	6,60	С, мг	4,50	Mg, мг	18,80
Углеводы, г	11,50	А, мг	0,20	Р, мг	70,10
Энергетическая ценность, ккал	118,80	Е, мг	1,60	Fe, мг	1,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	363,90
		В2, мг	0,00	І, мкг	4,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками, у огурцов с грубой кожей или крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь-соломкой. В кипящий бульон с крупой кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, прокипяченную сметану.

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой, птицы - мягкая.

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 № 73

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

Номер рецептуры: **73**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,4	12	1,34	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	18,96	16	1,9	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20	В1, мг	0,10	Са, мг	15,50
Жиры, г	4,30	С, мг	5,30	Mg, мг	15,30
Углеводы, г	10,70	А, мг	0,00	Р, мг	40,80
Энергетическая ценность, ккал	94,70	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,70
		Д, мкг	0,00	К, мг	377,20
		В2, мг	0,00	І, мкг	3,70
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения. Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – дольками. Консистенция: овощей, огурцов - слегка хрустящая, 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 № 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	55	54,45	5,5	5,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30	В1, мг	0,00	Са, мг	9,50
Жиры, г	2,50	С, мг	0,00	Mg, мг	24,80
Углеводы, г	40,80	А, мг	0,00	Р, мг	75,30
Энергетическая ценность, ккал	209,30	Е, мг	0,30	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,10	К, мг	55,40
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (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.

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 № 228

Наименование изделия: **РЫБА (ТРЕСКА) ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **228**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ БЕЗ ГОЛ.	90	64,8	9	6,48
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2	1,5	0,2	0,15
с 01.09 по 31.12	1,88	1,5	0,19	0,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1	0,84	0,1	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,30	В1, мг	0,10	Ca, мг	16,20
Жиры, г	1,40	С, мг	0,20	Mg, мг	18,10
Углеводы, г	0,20	А, мг	0,00	P, мг	123,90
Энергетическая ценность, ккал	65,50	Е, мг	0,60	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	K, мг	224,80
		В2, мг	0,00	I, мкг	87,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Рыбу нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование изделия: **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ**

Номер рецептуры: **249**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ БЕЗ ГОЛ.	92	66,24	9,2	6,62
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,2 шт.	48,3	120 шт.	4,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,10
Жиры, г	7,10
Углеводы, г	4,60
Энергетическая ценность, ккал	167,90

В1, мг	0,10
С, мг	0,30
А, мг	0,20
Е, мг	1,70
Д, мкг	1,10
В2, мг	0,20

Са, мг	51,40
Mg, мг	24,70
P, мг	218,60
Fe, мг	1,40
K, мг	311,00
I, мкг	100,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность имеет поджаристую корочку.

Консистенция - мягкая, сочная.

Цвет - золотисто-коричневый, рыбы на разрезе серый.

Вкус-запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо.

Запах-запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО**

Номер рецептуры: **10**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	73,1	47,5	7,31	4,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,50	С, мг	2,13	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	3,00	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	40,50	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленой зеленью петрушки. Зелень обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом растительным, посыпан рубленой зеленью.

- Цвет — свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;
- Вкус - умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки;
- Запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;
- Консистенция - сочная, плотная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **33**

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

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	66,8	50,1	6,68	5,01
с 01.09 по 31.12	62,63	50,1	6,26	5,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,03	0,03	0,003	0,003
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,00	Са, мг	16,80
Жиры, г	0,40	С, мг	2,00	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	6,50	А, мг	0,00	Р, мг	19,40
Энергетическая ценность, ккал	26,70	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	144,30
		В2, мг	0,00	I, мкг	3,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу, в меру соленый.

Запах: свеклы и растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛ.ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **43**

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

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	64,15	41,7	6,42	4,17
с 01.03 по 31.07	69,5	41,7	6,95	4,17
с 01.08 по 31.08	52,13	41,7	5,21	4,17
с 01.09 по 31.10	55,6	41,7	5,56	4,17
с 01.11 по 31.12	59,57	41,7	5,96	4,17
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	4,5	3,6	0,45	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,10	Са, мг	8,00
Жиры, г	4,30	С, мг	3,70	Mg, мг	9,20
Углеводы, г	6,70	А, мг	0,00	Р, мг	22,90
Энергетическая ценность, ккал	68,50	Е, мг	1,80	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	246,20
		В2, мг	0,00	І, мкг	2,10
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	3 шт.	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,14	0,14	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,25	0,25	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	6,20
Жиры, г	0,40	С, мг	0,00	Mg, мг	3,80
Углеводы, г	16,20	А, мг	0,00	P, мг	21,90
Энергетическая ценность, ккал	93,30	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	K, мг	32,30
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

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

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

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

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежевыпеченной дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК АБРИКОСОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК (1Л) ФРУКТОВЫЙ абрикос	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	В1, мг	0,00	Са, мг	11,30
Жиры, г	0,20	С, мг	1,40	Mg, мг	6,50
Углеводы, г	3,50	А, мг	0,00	Р, мг	11,30
Энергетическая ценность, ккал	148,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	2,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	216,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	1,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК ПЕРСИКОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК (1Л) ФРУКТОВЫЙ персик	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Са, мг	24,30
Жиры, г	0,40	С, мг	288,00	Mg, мг	8,10
Углеводы, г	14,00	А, мг	0,20	Р, мг	56,70
Энергетическая ценность, ккал	113,50	Е, мг	0,00	Fe, мг	2,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	66,60
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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 № 442

Наименование изделия: **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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК (1Л) ФРУКТОВЫЙ яблоко	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50	В1, мг	0,00	Ca, мг	11,30
Жиры, г	1,30	С, мг	1,40	Mg, мг	6,50
Углеводы, г	8,70	А, мг	0,00	P, мг	11,30
Энергетическая ценность, ккал	118,70	Е, мг	0,00	Fe, мг	2,30
		Д, мкг	0,00	K, мг	216,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	1,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 367

Наименование изделия: **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)**

Номер рецептуры: **367**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,90
Углеводы, г	7,30
Энергетическая ценность, ккал	36,20

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

Са, мг	12,90
Mg, мг	1,90
Р, мг	11,70
Fe, мг	0,10
К, мг	21,00
І, мкг	1,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Используют соус к блюдам из круп, к сладким блюдам.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид-однородная масса с гладкой поверхностью;
цвет-от белого до светло-кремового;
вкус-сладкий, нежный, умеренно соленый;
запах-кипяченного молока;
консистенция - густой сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 366

Наименование изделия: **СОУС МОЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **366**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования, издательство "Речь", 2008 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,90
Углеводы, г	1,10
Энергетическая ценность, ккал	15,80

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

Са, мг	11,10
Mg, мг	1,30
P, мг	8,50
Fe, мг	0,00
K, мг	16,30
I, мкг	0,90
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пасерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Используют соус к котлетам натуральным и к жареному мясу.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - однородная масса с гладкой поверхностью;
Цвет - от белого до светло-кремового;
Вкус - нежный, умеренно соленый;
Запах - кипяченого молока;
Консистенция - густой сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **354**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Са, мг	4,60
Жиры, г	0,80	С, мг	0,00	Mg, мг	0,50
Углеводы, г	1,10	А, мг	0,00	Р, мг	3,80
Энергетическая ценность, ккал	12,70	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	7,30
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - однородная, нерасслоившаяся масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира;
Цвет - от белого до светло-кремового;
Вкус - умеренно соленый, свежей сметаны;
Запах - свежей сметаны и продуктов, входящих в соус;
Консистенция - вязкая, полужидкая, эластичная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **354**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9,5	9,5	0,95	0,95
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	18,8	18,8	1,88	1,88
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5	3,75	3,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	В1, мг	0,00	Са, мг	11,70
Жиры, г	1,40	С, мг	0,00	Mg, мг	3,40
Углеводы, г	9,60	А, мг	0,00	Р, мг	19,60
Энергетическая ценность, ккал	75,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	33,30
		В2, мг	0,00	І, мкг	1,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают, затем кладут прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Используют для подачи к блюду, Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло- кремового.

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергии)**

Номер рецептуры: **77**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

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	70,2	10,8	7,02
с 01.03 по 31.07	117	70,2	11,7	7,02
с 01.08 по 31.08	87,75	70,2	8,78	7,02
с 01.09 по 31.10	93,6	70,2	9,36	7,02
с 01.11 по 31.12	100,29	70,2	10,03	7,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,4	6,2	0,74	0,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,2	109,2	10,92	10,92
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	16,59	14	1,66	1,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 200/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,10	В1, мг	0,10	Ca, мг	18,50
Жиры, г	4,00	С, мг	6,50	Mg, мг	18,70
Углеводы, г	12,40	А, мг	0,20	P, мг	46,60
Энергетическая ценность, ккал	99,90	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,00	K, мг	435,50
		В2, мг	0,00	I, мкг	4,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы и зелень.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками.

Консистенция: картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

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

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в состав супа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

Номер рецептуры: **81**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

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	50,77	33	5,08	3,3
с 01.03 по 31.07	55	33	5,5	3,3
с 01.08 по 31.08	41,25	33	4,13	3,3
с 01.09 по 31.10	44	33	4,4	3,3
с 01.11 по 31.12	47,14	33	4,71	3,3
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	13,2	13,1	1,32	1,31
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,8	6,7	0,78	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2	1,09	0,82
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2	1,03	0,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,3	115,3	11,53	11,53
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		9,5		0,95
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16,3	16,3	1,63	1,63
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	В1, мг	0,10	Са, мг	24,00
Жиры, г	2,50	С, мг	3,10	Mg, мг	22,80
Углеводы, г	20,80	А, мг	0,20	Р, мг	61,40
Энергетическая ценность, ккал	109,80	Е, мг	1,90	Fe, мг	1,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	326,40
		В2, мг	0,00	І, мкг	3,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки. Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного). Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10х10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске подают гренки. Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, зерна гороха разварившиеся.

Консистенция: картофель и горох - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренки - хрустящая.

Цвет: светло-желтый.

Вкус умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

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

Номер рецептуры: **85**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

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	48	31,2	4,8	3,12
с 01.03 по 31.07	52	31,2	5,2	3,12
с 01.08 по 31.08	39	31,2	3,9	3,12
с 01.09 по 31.10	41,6	31,2	4,16	3,12
с 01.11 по 31.12	44,57	31,2	4,46	3,12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,4	6,3	0,84	0,63
с 01.09 по 31.12	7,88	6,3	0,79	0,63
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3	0,75	0,63
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	117,4	117,4	11,74	11,74
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	35	29,54	3,5	2,95
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
КЛЕЦКИ ТК №120		10		1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.02 шт.	0,81	2 шт.	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,6	4,6	0,46	0,46
Выход: 200/10/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00
Жиры, г	5,50
Углеводы, г	7,80
Энергетическая ценность, ккал	108,40

В1, мг	0,00
С, мг	3,40
А, мг	0,20
Е, мг	0,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	15,40
Mg, мг	11,20
P, мг	30,30
Fe, мг	0,50
K, мг	219,30
I, мкг	2,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или подсоленной воде небольшими порциями и кладут в суп при отпуске.

Говядину обрабатывают, отваривая, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

Клецки тк №120

В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виду жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

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

Номер рецептуры: **77**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

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	70,2	10,8	7,02
с 01.03 по 31.07	117	70,2	11,7	7,02
с 01.08 по 31.08	87,75	70,2	8,78	7,02
с 01.09 по 31.10	93,6	70,2	9,36	7,02
с 01.11 по 31.12	100,29	70,2	10,03	7,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,4	6,2	0,74	0,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,2	109,2	10,92	10,92
МЯСО ЦЫПЛЯТ - БРОЙЛЕРОВ(ТУШКИ)	19,44	14	1,94	1,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 200/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	В1, мг	0,10	Ca, мг	20,50
Жиры, г	4,50	С, мг	6,60	Mg, мг	21,00
Углеводы, г	12,40	А, мг	0,20	P, мг	67,40
Энергетическая ценность, ккал	104,20	Е, мг	0,70	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	462,70
		В2, мг	0,00	I, мкг	5,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.
В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы и зелень.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками.

Консистенция: картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

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

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в состав супа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ГОВЯДИНОЙ И
ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергики)**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012
год**

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	103,08	67	10,31	6,7
с 01.03 по 31.07	111,67	67	11,17	6,7
с 01.08 по 31.08	83,75	67	8,38	6,7
с 01.09 по 31.10	89,33	67	8,93	6,7
с 01.11 по 31.12	95,71	67	9,57	6,7
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6,7	6,7	0,67	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,93	6,7	0,89	0,67
с 01.09 по 31.12	8,38	6,7	0,84	0,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,7	0,8	0,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	117	117	11,7	11,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	25	21,1	2,5	2,11
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 200/10/1				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,90
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	16,40
Энергетическая ценность, ккал	125,80

В1, мг	0,10
С, мг	6,40
А, мг	0,20
Е, мг	0,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	16,50
Mg, мг	18,90
Р, мг	48,40
Fe, мг	0,90
К, мг	422,00
І, мкг	4,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубиками, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают. В кипящую воду кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные овощи, макаронные изделия, соль и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

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 № 82

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

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	103,08	67	10,31	6,7
с 01.03 по 31.07	111,67	67	11,17	6,7
с 01.08 по 31.08	83,75	67	8,38	6,7
с 01.09 по 31.10	89,33	67	8,93	6,7
с 01.11 по 31.12	95,71	67	9,57	6,7
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6,7	6,7	0,67	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,93	6,7	0,89	0,67
с 01.09 по 31.12	8,38	6,7	0,84	0,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,7	0,8	0,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	117	117	11,7	11,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МЯСО ЦЫПЛЯТ - БРОЙЛЕРОВ(ТУШКИ)	36	25,92	3,6	2,59
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 200/10/1				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,30	В1, мг	0,10	Ca, мг	20,20
Жиры, г	5,50	С, мг	6,60	Mg, мг	23,10
Углеводы, г	16,40	А, мг	0,20	P, мг	86,90
Энергетическая ценность, ккал	141,00	Е, мг	1,00	Fe, мг	1,30
		Д, мкг	0,00	K, мг	472,30
		В2, мг	0,00	I, мкг	5,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубиками, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают. В кипящую воду кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные овощи, макаронные изделия, соль и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

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 № 308

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **308**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МЯСО ЦЫПЛЯТ - БРОЙЛЕРОВ(ТУШКИ)	70	50,4	7	5,04
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,7	12,7	1,27	1,27
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16,2	16,2	1,62	1,62
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,20	В1, мг	0,00	Са, мг	27,40
Жиры, г	7,80	С, мг	0,50	Mg, мг	11,60
Углеводы, г	6,30	А, мг	0,00	Р, мг	94,40
Энергетическая ценность, ккал	119,70	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	133,20
		В2, мг	0,10	І, мкг	4,50
				F, мг	0,10
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку гарнир.
Консистенция: сочная, мягкая, нежная.
Цвет: сероватый.
Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы.
Запах: свойственный изделиям из котлетной массы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	40,80

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

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	12,65
Энергетическая ценность, ккал	60,96

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

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 267

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **267**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец.№10 сб.шк.2004г.). Уфа, 2014**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126	126	12,6	12,6
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20
Жиры, г	2,40
Углеводы, г	22,60
Энергетическая ценность, ккал	84,10

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

Са, мг	107,50
Mg, мг	16,00
P, мг	80,90
Fe, мг	1,00
K, мг	176,20
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают, наливают горячее кипяченое молоко, кладут сахар, перемешивают, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают горячим 60-70 град. С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец.№10 сб.шк.2004г.). 2014 год. Уфа**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	174	174	17,4	17,4
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	6,30	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	26,10	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения..

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают горячим 60-70 град.С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид- стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета.

Консистенция - жидкая.

Цвет - золотисто-коричневый.

Вкус и запах - чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец.№10 сб.шк.2004г.). 2014 год. Уфа**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	1,3	1,3	0,13	0,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	193,3	193,3	19,33	19,33
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7	0,67	0,67
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00	Са, мг	5,90
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	5,10
Углеводы, г	10,30	А, мг	0,00	Р, мг	9,60
Энергетическая ценность, ккал	19,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	32,40
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения..

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают горячим 60-70 град.С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид- стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета.

Консистенция - жидкая.

Цвет - золотисто-коричневый.

Вкус и запах - чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 267

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **267**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126	126	12,6	12,6
САХАР ПЕСОК	5,6	5,6	0,56	0,56
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Са, мг	4,60
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	8,50	А, мг	0,00	Р, мг	7,40
Энергетическая ценность, ккал	16,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,70
		Д, мкг	0,00	К, мг	25,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают, наливают горячее кипяченое молоко, кладут сахар, перемешивают, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают горячим 60-70 град. С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	174	174	17,4	17,4
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 180/6				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Са, мг	4,60
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	4,80	А, мг	0,00	Р, мг	7,40
Энергетическая ценность, ккал	9,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,70
		Д, мкг	0,00	К, мг	24,90
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпаю чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар до кипения..

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают горячим 60-70 град.С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета.

Консистенция - жидкая.

Цвет – золотисто - коричневый.

Вкус и запах - чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 242

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **242**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	82,5	60,2	8,25	6,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,7	14	1,67	1,4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3	2,8	0,3	0,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,6	5,6	0,56	0,56
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,05	20 шт.	0,81
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8,4	8,4	0,84	0,84
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7	7	0,7	0,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,70	В1, мг	0,10	Ca, мг	33,60
Жиры, г	8,00	С, мг	2,50	Mg, мг	29,10
Углеводы, г	8,50	А, мг	0,00	P, мг	164,90
Энергетическая ценность, ккал	151,30	Е, мг	3,80	Fe, мг	1,30
		Д, мкг	0,20	K, мг	290,70
		В2, мг	0,00	I, мкг	83,30
				F, мг	0,40
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

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

Номер рецептуры: **67**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

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	72	46,8	7,2	4,68
с 01.03 по 31.07	78	46,8	7,8	4,68
с 01.08 по 31.08	58,5	46,8	5,85	4,68
с 01.09 по 31.10	62,4	46,8	6,24	4,68
с 01.11 по 31.12	66,86	46,8	6,69	4,68
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,7	32,5	4,07	3,25
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2	1,09	0,82
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2	1,03	0,82
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,8	6,5	0,78	0,65
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,4	130,4	13,04	13,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 200/5/1				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,80	В1, мг	0,10	Са, мг	31,70
Жиры, г	2,50	С, мг	11,00	Mg, мг	19,90
Углеводы, г	10,70	А, мг	0,20	Р, мг	45,70
Энергетическая ценность, ккал	71,50	Е, мг	0,70	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	381,20
		В2, мг	0,00	I, мкг	4,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капусты - упругая, овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.

Вкус капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в щи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

Наименование изделия: **ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ (С КРУПОЙ) С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **87**

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

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
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,1	4,1	0,41	0,41
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	40	40	4	4
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	9,52	8	0,95	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	168	168	16,8	16,8
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	35	29,54	3,5	2,95
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,48	0,05	0,05
Выход: 200/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,80	В1, мг	0,00	Са, мг	32,20
Жиры, г	5,80	С, мг	6,30	Mg, мг	17,60
Углеводы, г	12,30	А, мг	0,20	Р, мг	41,50
Энергетическая ценность, ккал	121,60	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	207,50
		В2, мг	0,00	І, мкг	2,90
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут капусту тушеную, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные овощи, сметану и варят щи до готовности. Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

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 щей — овощи, сохранившие форму нарезки. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — светло-желтый, жира — оранжевый;
- вкус, запах — вареной квашеной капусты, пассерованных овощей с томатом в сочетании со специями, кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый;
- консистенция кореньев и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ (аллергики)**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	102,6	90	10,26	9
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,36	В1, мг	0,00	Ca, мг	13,03
Жиры, г	0,36	С, мг	3,63	Mg, мг	6,52
Углеводы, г	8,94	А, мг	0,00	P, мг	8,98
Энергетическая ценность, ккал	39,99	Е, мг	0,54	Fe, мг	1,81
		Д, мкг	0,00	K, мг	251,45
		В2, мг	0,00	I, мкг	1,81
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на десертной тарелке или вазочке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция: соответствует виду плодов. Цвет: соответствует виду плодов. Вкус: соответствует виду плодов. Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

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	79,55	70	7,96	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	6,90
Энергетическая ценность, ккал	32,90

В1, мг	0,00
С, мг	7,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	11,20
Mg, мг	5,60
Р, мг	7,70
Fe, мг	1,50
К, мг	194,60
І, мкг	1,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	102,27	90	10,23	9
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,00	Ca, мг	14,40
Жиры, г	0,40	С, мг	9,00	Mg, мг	7,20
Углеводы, г	8,80	А, мг	0,00	P, мг	9,90
Энергетическая ценность, ккал	42,30	Е, мг	0,60	Fe, мг	2,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	250,20
		В2, мг	0,00	I, мкг	1,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на десертной тарелке или вазочке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция: соответствует виду плодов. Цвет: соответствует виду плодов. Вкус: соответствует виду плодов. Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**

Номер рецептуры: **213**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,80	B1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	4,40	C, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,20	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	61,00	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

При варке в скорлупе обработанные в соответствии с санитарными правилами яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга Владимировна,
ЗАВЕДУЮЩИЙ
07.06.2021 14:05 (MSK), Сертификат № 01B76EA300C9ABD095485EA34DE00BB19B