

САД - 10 часов

УТВЕРЖДАЮ :ГБДОУ детский сад №12
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
ЗАВЕДУЮЩИЙ
_____/Берлова О.В./
Дата : 09.01.2024 г.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БАНАН СВЕЖИЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| БАНАН | 143 | 100 | 1,50 | 0,50 | 21,00 | 96,00 |
| Вес готового блюда: | | 100 | 1,50 | 0,50 | 21,00 | 96,00 |

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Источник рецептуры:

ТК №006

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 15 | 15 | 0,10 | 0,60 | 6,80 | 22,50 |
| Вес готового блюда: | | 15 | 0,10 | 0,60 | 6,80 | 22,50 |

Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

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.

Источник рецептуры:

ТК№004

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 20 | 20 | 0,10 | 0,80 | 9,00 | 30,00 |
| Вес готового блюда: | | 20 | 0,10 | 0,80 | 9,00 | 30,00 |

Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

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.

Источник рецептуры:

ТК№004

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 25 | 25 | 0,10 | 1,10 | 11,30 | 37,50 |
| Вес готового блюда: | | 25 | 0,10 | 1,10 | 11,30 | 37,50 |

Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

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.

Источник рецептуры:

ТК№004

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| СВЕКЛА | | | 0,40 | | 2,30 | 11,00 |
| с 01.01 по 31.08 | 35,91 | 26,93 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 33,66 | 26,93 | | | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 16,8 | 13,4 | 0,20 | | 0,60 | 3,60 |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 0,30 | 0,10 | 2,10 | 10,10 |
| с 01.01 по 29.02 | 20,69 | 13,45 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 22,42 | 13,45 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 16,81 | 13,45 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 17,93 | 13,45 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 19,21 | 13,45 | | | | |
| МОРКОВЬ | | | 0,10 | | 0,60 | 2,90 |
| с 01.01 по 31.08 | 11,31 | 8,48 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 10,6 | 8,48 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 10 | 8,4 | 0,10 | | 0,70 | 3,30 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 5 | 5 | | | 0,80 | 3,10 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,3 | 3,3 | | 3,20 | | 28,80 |
| САХАР ПЕСОК | 0,7 | 0,7 | | | 1,00 | 1,70 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 134,2 | 134,2 | | | | |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 21,23 | 17,92 | 3,10 | 1,70 | | 27,60 |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 2,5 | 2,5 | 0,10 | 0,40 | 0,10 | 3,90 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 200/10/5 | 4,30 | 5,40 | 8,20 | 96,00 |

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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|----------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 35,16 | 35,16 | 0,80 | | 17,10 | 113,90 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 1,92 | 1,92 | | | 0,90 | 6,20 |
| САХАР ПЕСОК | 5,04 | 5,04 | | | 7,30 | 12,50 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,2 | 1,2 | | 0,50 | | 6,80 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,14 шт. | 5,635 | 0,20 | 0,50 | 0,30 | 8,60 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 10,32 | 10,32 | 0,10 | 0,30 | 0,50 | 5,30 |
| ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ | 15,92 | 15,92 | 1,70 | 0,50 | 0,50 | 18,20 |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | 0,10 | | | 0,30 |
| с 01.01 по 31.12 | 0,36 | 0,36 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,36 | 0,36 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,36 | 0,36 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,36 | 0,36 | | | | |
| ВАНИЛИН | 0,036 | 0,036 | | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0.03 шт. | 1,208 | | 0,10 | 0,10 | 1,80 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 0,6 | 0,6 | | 0,60 | | 5,20 |
| Вес готового блюда: | | 60 | 2,90 | 2,50 | 26,70 | 178,80 |

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 смазывают яично-молочной смазкой, выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течение 10-15 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 — свежесыпеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная.

Источник рецептуры:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|----------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 38,09 | 38,09 | 0,80 | | 18,50 | 123,40 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 2,08 | 2,08 | 0,10 | | 1,00 | 6,70 |
| САХАР ПЕСОК | 5,5 | 5,5 | | | 8,00 | 13,70 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,3 | 1,3 | | 0,60 | | 7,40 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,14 шт. | 5,64 | 0,20 | 0,50 | 0,30 | 8,60 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 11,2 | 11,2 | 0,10 | 0,30 | 0,50 | 5,80 |
| ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ | 17,25 | 17,25 | 1,80 | 0,50 | 0,50 | 19,80 |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | 0,10 | | | 0,30 |
| с 01.01 по 31.12 | 0,39 | 0,39 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,39 | 0,39 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,39 | 0,39 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,39 | 0,39 | | | | |
| ВАНИЛИН | 0,039 | 0,039 | | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0.03 шт. | 1,208 | | 0,10 | 0,10 | 1,80 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 0,65 | 0,65 | | 0,60 | | 5,70 |
| Вес готового блюда: | | 65 | 3,10 | 2,60 | 28,90 | 193,20 |

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 смазывают яично-молочной смазкой, выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течение 10-15 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 — свежесдобитой булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная.

Источник рецептуры:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|----------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 38,5 | 38,5 | 0,80 | | 18,70 | 124,70 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 2,03 | 2,03 | | | 1,00 | 6,60 |
| САХАР ПЕСОК | 6,6 | 6,6 | | | 9,60 | 16,40 |
| САХАР ПЕСОК | 1,92 | 1,92 | | | 2,80 | 4,80 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 8,91 | 8,91 | 0,10 | 4,00 | 0,10 | 50,60 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,03 шт. | 1,208 | | 0,10 | 0,10 | 1,80 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,04 | 0,04 | | | | |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | | | | 0,30 |
| с 01.01 по 31.12 | 0,3 | 0,3 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,3 | 0,3 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,3 | 0,3 | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 17,1 | 17,1 | | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 0,6 | 0,6 | | 0,60 | | 5,20 |
| Вес готового блюда: | | 60 | 0,90 | 4,70 | 32,30 | 210,40 |

Технология приготовления:

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком. Выпекают в жарочном шкафу при t 180-200С 10-15 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 53,9 | 53,9 | 1,20 | 0,10 | 26,10 | 174,60 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 2,1 | 2,1 | 0,10 | | 1,00 | 6,80 |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | 0,10 | | 0,10 | 0,60 |
| с 01.01 по 31.12 | 0,7 | 0,7 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,7 | 0,7 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,7 | 0,7 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 28 | 28 | 0,30 | 0,70 | 1,30 | 14,40 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,7 | 0,7 | | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 0,8 | 0,8 | | 0,80 | | 7,00 |
| Вес готового блюда: | | 70 | 1,70 | 1,60 | 28,50 | 203,40 |

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 в жарочном шкафу 10-15 минут при температуре 180-200 град.

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, свежесдобитой дрожжевой булочки.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ДЖЕМ | 11 | 11 | | | 7,50 | 29,90 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 3 | 3 | | 1,40 | | 17,60 |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 16 | 16 | 0,10 | 0,70 | 7,20 | 24,00 |
| Вес готового блюда: | | 30 | 0,10 | 2,10 | 14,70 | 71,50 |

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.

Консистенция: батона - мягкая, джема- не растекающаяся.

Цвет: джема.

Вкус: джема с батоном.

Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 10 | 10 | 0,10 | 4,60 | 0,10 | 58,60 |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 20 | 20 | 0,10 | 0,80 | 9,00 | 30,00 |
| Вес готового блюда: | | 30 | 0,20 | 5,40 | 9,10 | 88,60 |

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим батонном.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 10 | 10 | 0,10 | 4,60 | 0,10 | 58,60 |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 30 | 30 | 0,20 | 1,30 | 13,50 | 45,00 |
| Вес готового блюда: | | 40 | 0,30 | 5,90 | 13,60 | 103,60 |

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим батонном.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|--|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | 11 | 10 | 2,10 | 2,90 | | 26,40 |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 20 | 20 | 0,10 | 0,80 | 9,00 | 30,00 |
| Вес готового блюда: | | 30 | 2,20 | 3,70 | 9,00 | 56,40 |

Технология приготовления:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: свежих продуктов.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|--|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | 16 | 15 | 3,20 | 4,30 | | 39,60 |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 25 | 25 | 0,10 | 1,10 | 11,30 | 37,50 |
| Вес готового блюда: | | 40 | 3,30 | 5,40 | 11,30 | 77,10 |

Технология приготовления:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: свежих продуктов.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|----------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 30 | 30 | 0,60 | | 14,60 | 97,20 |
| САХАР ПЕСОК | 1,62 | 1,62 | | | 2,40 | 4,00 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,37 | 1,37 | | 0,60 | | 7,80 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 1/25 шт. | 1,61 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 2,50 |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | | | | 0,20 |
| с 01.01 по 31.12 | 0,26 | 0,26 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,26 | 0,26 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,26 | 0,26 | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 12 | 12 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,43 | 0,43 | | | | |
| ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ | 19 | 18,9 | 2,00 | 0,60 | 0,60 | 21,60 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 0,94 | 0,94 | | | 0,50 | 3,10 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 0,94 | 0,94 | | 0,40 | | 5,30 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 1/20 шт. | 2,013 | 0,10 | 0,20 | 0,10 | 3,10 |
| САХАР ПЕСОК | 2,14 | 2,14 | | | 3,10 | 5,30 |
| ВАНИЛИН | 0,003 | 0,003 | | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 0,86 | 0,86 | | | 0,40 | 2,80 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 1/33 шт. | 1,208 | | 0,10 | 0,10 | 1,80 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 0,17 | 0,17 | | 0,20 | | 1,50 |
| Вес готового блюда: | | 60 | 2,80 | 2,20 | 21,90 | 156,20 |

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 54г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при t 180-200С 10-15 мин.

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 - свежеевыпеченного пирожка, фарша - свежий.

Вкус - свежеевыпеченного пирожка с соответствующим фаршем.

Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропечены.

Источник рецептуры:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

САД - 10 часов

УТВЕРЖДАЮ :ГБДОУ детский сад №12
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
ЗАВЕДУЮЩИЙ
_____/Берлова О.В./
Дата : 09.01.2024 г.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ГРУША СВЕЖАЯ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ГРУША | 167 | 150 | 0,60 | 0,50 | 15,50 | 70,50 |
| Вес готового блюда: | | 150 | 0,60 | 0,50 | 15,50 | 70,50 |

Технология приготовления:

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

Источник рецептуры:

ТК № 002

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|--------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 66,9 | 56,46 | 9,60 | 5,40 | | 86,90 |
| МОРКОВЬ | | | 0,20 | | 0,80 | 4,00 |
| с 01.01 по 31.08 | 15,6 | 11,7 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 14,63 | 11,7 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 7,1 | 6 | 0,10 | | 0,50 | 2,40 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,5 | 1,5 | | 0,70 | | 8,50 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 1,8 | 1,8 | | | 0,90 | 5,80 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 23,5 | 23,5 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 70/70 | 9,90 | 6,10 | 2,20 | 107,60 |

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:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.

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

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

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.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|----------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ | 136,3 | 126,5 | 22,10 | 4,90 | | 132,50 |
| КРУПА РИСОВАЯ | 25,8 | 25,5 | 0,60 | 0,20 | 19,10 | 84,70 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 60,3 | 50,5 | 0,70 | 0,10 | 4,00 | 20,10 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5,5 | 5,5 | | 2,50 | | 31,30 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,4 шт. | 16,1 | 0,50 | 1,40 | 0,90 | 24,50 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,06 шт. | 2,5 | 0,10 | 0,20 | 0,20 | 3,80 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 200 | 24,00 | 9,30 | 24,20 | 296,90 |

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 маслом противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С 25-30мин.

В пароконвектомате при t 200-220С 30-40мин. 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.

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____Наименование блюда: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|--------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 90 | 75,96 | 13,00 | 7,20 | | 116,90 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 3,3 | 3,3 | | 1,50 | | 18,80 |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 2,40 | 0,50 | 19,50 | 91,90 |
| с 01.01 по 29.02 | 189,32 | 123,06 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 205,1 | 123,06 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 153,83 | 123,06 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 164,08 | 123,06 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 175,8 | 123,06 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 16,7 | 13,3 | 0,20 | | 1,10 | 5,30 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,7 | 1,7 | | 0,80 | | 9,70 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,7 | 1,7 | | 0,80 | | 9,70 |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | 3,33 | 3,33 | 0,40 | | 2,70 | 12,30 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 200 | 16,00 | 10,80 | 23,30 | 264,60 |

Технология приготовления:

Мясо промыть, очистить, отварить, охладить, измельчить на мясорубке, добавить припущенный лук. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирачную машину, посолить, добавить сырое яйцо, молоко и хорошо вымешать. Протертый картофель делят на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень и посыпанный сухарями, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 10-15 мин. при t 220-250 град С..

В пароконвектомате запекают при t 200-220° С в течение 15-20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку кладут порцию запеканки. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая поджаристой корочкой;

- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;
- вкус — характерный для запеченного картофеля, в меру соленый;
- запах — характерный для запеченного картофеля;
- консистенция корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ЙОГУРТ В ИНД.УПАКОВКЕ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-------------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ (до 0,125гр) | 100 | 100 | 5,50 | 2,80 | 13,80 | 90,00 |
| Вес готового блюда: | | 100 | 5,50 | 2,80 | 13,80 | 90,00 |

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Правила оформления, подачи блюд:

Йогурт подают в стаканчике. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный фруктовому наполнителю ;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

Источник рецептуры:

ТК № 005

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **КАКАО С МОЛОКОМ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КАКАО-ПОРОШОК | 2,4 | 2,4 | 0,60 | 0,40 | 0,20 | 6,70 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 110,4 | 110,4 | 1,10 | 2,70 | 5,00 | 56,80 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 78 | 78 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 180 | 1,70 | 3,10 | 13,90 | 78,40 |

Технология приготовления:

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

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: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Источник рецептуры:

ТК№043

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | 60 | 60 | 2,10 | 1,50 | 39,60 | 191,50 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 90 | 90 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,26 | 0,26 | | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 | | 2,20 | | 28,40 |
| Вес готового блюда: | | 130 | 2,10 | 3,70 | 39,60 | 219,90 |

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до заупустения, помешивая. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КРУПА РИСОВАЯ | 10 | 10 | 0,20 | 0,10 | 7,50 | 33,20 |
| ПШЕНО | 10 | 10 | 0,40 | 0,50 | 4,90 | 34,10 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 24 | 24 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 150 | 150 | 1,50 | 3,60 | 6,80 | 77,10 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6 | 6 | | 2,70 | 0,10 | 34,10 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,4 | 0,4 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 200 | 2,10 | 6,90 | 28,00 | 193,40 |

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КРУПА МАННАЯ | 30,7 | 30,7 | 0,80 | 2,10 | 22,30 | 98,30 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 67 | 67 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 101 | 101 | 1,00 | 2,50 | 4,60 | 51,90 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,8 | 0,8 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 4 | 4 | | | 5,80 | 9,90 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 | | 2,20 | | 28,40 |
| Вес готового блюда: | | 205 | 1,80 | 6,80 | 32,70 | 188,50 |

Технология приготовления:

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

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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС" | 29,7 | 29,7 | 0,40 | 1,80 | 17,80 | 101,40 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 68,4 | 68,4 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 102 | 102 | 1,00 | 2,50 | 4,70 | 52,40 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,8 | 0,8 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 3,9 | 3,9 | | | 5,70 | 9,70 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 | | 2,20 | | 28,40 |
| Вес готового блюда: | | 205 | 1,40 | 6,50 | 28,20 | 191,90 |

Технология приготовления:

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

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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ | 40 | 40 | 1,50 | 0,60 | 25,00 | 127,70 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 66,7 | 66,7 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 101,3 | 101,3 | 1,00 | 2,50 | 4,60 | 52,10 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,8 | 0,8 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 4 | 4 | | | 5,80 | 9,90 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 | | 2,20 | | 28,40 |
| Вес готового блюда: | | 205 | 2,50 | 5,30 | 35,40 | 218,10 |

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Затем добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ПШЕНО | 39 | 38,61 | 1,40 | 2,00 | 18,70 | 131,80 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 88 | 88 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 133,9 | 133,9 | 1,30 | 3,30 | 6,10 | 68,80 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 1,1 | 1,1 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 5,3 | 5,3 | | | 7,70 | 13,20 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6,8 | 6,8 | | 3,10 | 0,10 | 38,70 |
| Вес готового блюда: | | 205 | 2,70 | 8,40 | 32,60 | 252,50 |

Технология приготовления:

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

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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КРУПА РИСОВАЯ | 29,7 | 29,7 | 0,70 | 0,20 | 22,30 | 98,70 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 68,4 | 68,4 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 102 | 102 | 1,00 | 2,50 | 4,70 | 52,40 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,8 | 0,8 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 3,9 | 3,9 | | | 5,70 | 9,70 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 | | 2,20 | | 28,40 |
| Вес готового блюда: | | 205 | 1,70 | 4,90 | 32,70 | 189,20 |

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: КЕФИР

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ | 207 | 207 | 6,00 | 5,20 | 8,30 | 109,70 |
| Вес готового блюда: | | 200 | 6,00 | 5,20 | 8,30 | 109,70 |

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ЯБЛОКИ | 30,6 | 27 | 0,10 | 0,10 | 2,60 | 12,30 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | 7,2 | 7,2 | | | 6,00 | 22,10 |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | 0,2 | 0,2 | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 177,4 | 177,4 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 180 | 0,10 | 0,10 | 17,30 | 49,30 |

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 15° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

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.

Источник рецептуры:

ТК№042

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|--|--------|------------|-------------------|---------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ ОБОГАЩ.ВИТАМ-МИНЕР.КОМПЛ. | 22 | 22 | | | 17,00 | 68,00 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | 0,24 | 0,24 | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 171 | 171 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 180 | | | 25,70 | 82,90 |

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

ТК№046

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ) | 18 | 18 | 0,10 | 0,80 | 12,40 | 45,80 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | 0,2 | 0,2 | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 183,6 | 183,6 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 180 | 0,10 | 0,80 | 21,10 | 60,70 |

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают в стакане или кружке. Оптимальная температура подачи не ниже 15 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ягоды не переваренные, уложены в стакан и залиты прозрачным отваром.

Цвет: отвара - от светло-коричневого до темно-коричневого.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат изюма.

Источник рецептуры:

ТК№045

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|--|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА) | 18,9 | 18 | 0,20 | 0,40 | 11,30 | 39,60 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | 0,2 | 0,2 | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 183,6 | 183,6 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 180 | 0,20 | 0,40 | 20,00 | 54,50 |

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не ниже 15 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды кураги не переваренные, уложены в стакан и залиты полупрозрачным отваром.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат кураги.

Источник рецептуры:

ТК№044

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ГРУША | 40,9 | 36 | 0,10 | 0,10 | 3,60 | 16,40 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 154,8 | 154,8 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | 0,2 | 0,2 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 180 | 0,10 | 0,10 | 12,30 | 31,30 |

Технология приготовления:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин.

Быстро-разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

ТК№047

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--------|-----------|-------------------|--------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАМОРОЖ. | 55,3 | 51,8 | 9,20 | 9,20 | | 119,60 |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 12,6 | 12,6 | 0,10 | 0,50 | 5,50 | 18,30 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 18,2 | 18,2 | 0,20 | 0,50 | 0,80 | 9,40 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2,8 | 2,8 | | 1,30 | | 15,90 |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | 7 | 7 | 0,80 | 0,10 | 5,60 | 25,80 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4,2 | 4,2 | | 4,10 | | 36,60 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,23 | 0,23 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 70 | 10,30 | 15,70 | 11,90 | 225,60 |

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке батоном, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при t 180-220° С в течение 15-20 мин до готовности.
В пароконвектомате при t 200-220° С в течение 20 мин.

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.

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под редакцией М.П.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК | 2,4 | 2,4 | 0,20 | 0,10 | 1,70 | 7,20 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 90 | 90 | 0,90 | 2,20 | 4,10 | 46,30 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 108 | 108 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 180 | 1,10 | 2,30 | 14,50 | 68,40 |

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар 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: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

Источник рецептуры:

ТК№028

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | 50,8 | 50,8 | 5,90 | 0,70 | 35,60 | 174,90 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 1 | 1 | | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2 | 2 | | 0,90 | | 11,40 |
| Вес готового блюда: | | 150 | 5,90 | 1,60 | 35,60 | 186,30 |

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Подают в горячем виде.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Источник рецептуры:

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

САД - 10 часов

УТВЕРЖДАЮ :ГБДОУ детский сад №12
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
ЗАВЕДУЮЩИЙ
_____/Берлова О.В./
Дата : 09.01.2024 г.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **МАНДАРИН СВЕЖИЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| МАНДАРИН | 135 | 100 | 0,80 | 0,20 | 7,50 | 38,00 |
| Вес готового блюда: | | 100 | 0,80 | 0,20 | 7,50 | 38,00 |

Технология приготовления:

Мандарины вымыть, очистить от кожуры.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Источник рецептуры:

ТК№052

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 200 | 200 | 1,90 | 4,90 | 9,10 | 102,80 |
| Вес готового блюда: | | 200 | 1,90 | 4,90 | 9,10 | 102,80 |

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 ниже 15° 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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|---------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЕНЫЕ | 18 | 18 | 0,70 | | 10,50 | 44,20 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 180 | 180 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 180 | 0,70 | | 19,20 | 59,10 |

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, 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 ниже 15° 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.

Источник рецептуры:

ТК№041

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ЯБЛОКИ | 25,6 | 22,6 | 0,10 | 0,10 | 2,10 | 10,30 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 187,2 | 187,2 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| Вес готового блюда: | | 180 | 0,10 | 0,10 | 10,80 | 25,20 |

Технология приготовления:

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — светло-желтый;
- запах — приятный запах яблок;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

Источник рецептуры:

ТК№039

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| МОРКОВЬ | | | 0,70 | 1,70 | 4,80 | 45,00 |
| с 01.01 по 31.08 | 38,13 | 28,6 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 35,75 | 28,6 | | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 0,50 | 0,10 | 4,30 | 20,10 |
| с 01.01 по 29.02 | 41,35 | 26,88 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 44,8 | 26,88 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 33,6 | 26,88 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 35,84 | 26,88 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 38,4 | 26,88 | | | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ | 19,93 | 13 | 0,40 | | 0,80 | 5,00 |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 38,4 | 30,72 | 0,50 | | 1,40 | 8,30 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,26 | 0,26 | | | | |
| СОУС МОЛОЧНЫЙ №366 | | 43 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 21,5 | 21,5 | | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2,6 | 2,6 | | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 2,6 | 2,6 | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 21,5 | 21,5 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 0,4 | 0,4 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 130 | 2,10 | 1,80 | 11,30 | 78,40 |

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 №366

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

Правила оформления, подачи блюд:

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.

Источник рецептуры:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBVBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____Наименование блюда: **ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| МОРКОВЬ | | | 0,70 | 0,10 | 3,50 | 18,00 |
| с 01.01 по 31.08 | 70,6 | 52,95 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 66,19 | 52,95 | | | | |
| РЕПА | 30,8 | 22,8 | | | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | 18,5 | 12 | 0,40 | | 0,80 | 4,70 |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 30 | 24 | 0,40 | | 1,10 | 6,50 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,6 | 0,6 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 1,2 | 1,2 | | | 1,80 | 3,00 |
| СОУС СМЕТАННЫЙ № 371 | | 48 | | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 3,8 | 3,8 | 0,10 | | 1,80 | 12,30 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 36,2 | 36,2 | | | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 11,4 | 11,4 | 0,30 | 1,70 | 0,60 | 17,70 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,2 | 0,2 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 150 | 1,90 | 1,80 | 9,60 | 62,20 |

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 молока или сметаны;
- консистенция овощей — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

Источник рецептуры:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | 53,63 | 50 | 0,40 | 0,10 | 1,30 | 7,00 |
| Вес готового блюда: | | 50 | 0,40 | 0,10 | 1,30 | 7,00 |

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Источник рецептуры:

ТК№015

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ | 50 | 50 | 0,40 | 1,00 | 0,90 | 5,00 |
| Вес готового блюда: | | 50 | 0,40 | 1,00 | 0,90 | 5,00 |

Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола. Порционировать.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке или укладывают рядом с гарниром.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — Характерный данному блюду. Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Источник рецептуры:

ТК № 017

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|----------|------------|-------------------|--------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 2,86 шт. | 115,115 | 3,40 | 10,10 | 6,70 | 175,30 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 43 | 43 | 0,40 | 1,10 | 2,00 | 22,10 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,2 | 0,2 | | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 7 | 7 | | 6,80 | | 61,00 |
| Вес готового блюда: | | 150 | 3,80 | 18,00 | 8,70 | 258,40 |

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.

В пароконвектомате при t 200-220° С в течение 30-40 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.

Источник рецептуры:

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

САД - 10 часов

УТВЕРЖДАЮ :ГБДОУ детский сад №12
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
ЗАВЕДУЮЩИЙ
_____/Берлова О.В./
Дата : 09.01.2024 г.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ПЕЧЕНЬЕ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---------------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ | 40 | 40 | 3,20 | 5,10 | 27,10 | 169,20 |
| Вес готового блюда: | | 40 | 3,20 | 5,10 | 27,10 | 169,20 |

Источник рецептуры:

ТК № 018

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

САД - 10 часов

УТВЕРЖДАЮ :ГБДОУ детский сад №12
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
ЗАВЕДУЮЩИЙ
_____/Берлова О.В./
Дата : 09.01.2024 г.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ПЕЧЕНЬЕ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---------------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ | 50 | 50 | 4,10 | 6,40 | 33,90 | 211,50 |
| Вес готового блюда: | | 50 | 4,10 | 6,40 | 33,90 | 211,50 |

Источник рецептуры:

ТК № 018

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|--|----------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ | | 41,2 | | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 26,6 | 26,6 | 0,60 | | 12,90 | 86,20 |
| САХАР ПЕСОК | 1,9 | 1,9 | | | 2,80 | 4,70 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2,9 | 2,9 | | 1,30 | | 16,50 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,06 шт. | 2,42 | 0,10 | 0,20 | 0,20 | 3,70 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,4 | 0,4 | | | | |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | | | | 0,30 |
| с 01.01 по 31.12 | 0,34 | 0,34 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,34 | 0,34 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,34 | 0,34 | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 7,1 | 7,1 | | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 8 | 8 | 0,20 | | 3,90 | 25,90 |
| ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯЙЦОМ ТК №456 СБ.2008 | | 29,2 | | | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 44 | 35,1 | 0,60 | | 1,60 | 9,50 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,1 | 2,1 | | 2,00 | | 18,30 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,08 шт. | 3,22 | 0,10 | 0,30 | 0,20 | 4,90 |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | 0,3 | 0,3 | | | | 0,20 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,03 шт. | 1,208 | | 0,10 | 0,10 | 1,80 |
| Вес готового блюда: | | 65 | 1,60 | 3,90 | 21,70 | 172,00 |

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 180-200° С 10-15 мин.

Тесто дрожжевое.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

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, 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 снижает 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 свежесыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежесыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Источник рецептуры:

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

САД - 10 часов

УТВЕРЖДАЮ :ГБДОУ детский сад №12
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
ЗАВЕДУЮЩИЙ
_____/Берлова О.В./
Дата : 09.01.2024 г.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | 50,52 | 50 | 0,60 | 0,10 | 1,90 | 12,00 |
| Вес готового блюда: | | 50 | 0,60 | 0,10 | 1,90 | 12,00 |

Технология приготовления:

Вымыть, удалить плодоножку, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Источник рецептуры:

ТК№014

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

САД - 10 часов

УТВЕРЖДАЮ :ГБДОУ детский сад №12
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
ЗАВЕДУЮЩИЙ
_____/Берлова О.В./
Дата : 09.01.2024 г.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ПРЯНИКИ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ | 60 | 60 | 3,50 | 2,80 | 45,00 | 219,60 |
| Вес готового блюда: | | 60 | 3,50 | 2,80 | 45,00 | 219,60 |

Источник рецептуры:

ТК №019

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|----------|-----------|-------------------|-------------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ | 108,8 | 89,6 | 15,70 | 3,50 | | 93,90 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 9,6 | 8 | 0,10 | | 0,60 | 3,20 |
| МОРКОВЬ | | | 0,20 | | 0,90 | 4,50 |
| с 01.01 по 31.08 | 17,6 | 13,2 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 16,5 | 13,2 | | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 0,10 | | 1,00 | 4,80 |
| с 01.01 по 29.02 | 9,89 | 6,43 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 10,72 | 6,43 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 8,04 | 6,43 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 8,57 | 6,43 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 9,19 | 6,43 | | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4,8 | 4,8 | | 2,20 | | 27,30 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,02 шт. | 0,81 | | 0,10 | 0,10 | 1,20 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,6 | 1,6 | | 0,70 | | 9,10 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,8 | 0,8 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 80 | 16,10 | 6,50 | 2,60 | 144,00 |

Технология приготовления:

Мороженную печень размораживают на воздухе , промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц , соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут при t 220-240С. В пароконвектомате при t 200-220С 30-40мин. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин. Консистенция: однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

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

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

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности, 2012 г,

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|---------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ | 56,5 | 54,4 | 8,40 | 0,30 | | 36,40 |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 8,5 | 8,5 | | 0,40 | 3,70 | 12,40 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 6,8 | 6,8 | 0,10 | 0,20 | 0,30 | 3,50 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 1/6 шт. | 6,72 | 0,20 | 0,60 | 0,40 | 10,20 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 3,2 | 3,2 | | 1,40 | | 18,20 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ) | | 16 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 12,1 | 12,1 | 0,10 | 0,30 | 0,60 | 6,20 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2,1 | 2,1 | | 0,90 | | 11,90 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 2,1 | 2,1 | 0,10 | | 1,00 | 6,80 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 2,5 | 2,5 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,1 | 0,1 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 80 | 8,90 | 4,10 | 6,00 | 105,60 |

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 в жарочном шкафу 15-20 минут при t 200-230С.
В пароконвектомате при 200-220С 30-40 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.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске кусочек пудинга укладывают на тарелку и гарнируют. 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 и соуса;
Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Источник рецептуры:

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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| СВЕКЛА | | | 2,40 | 0,20 | 14,00 | 66,60 |
| с 01.01 по 31.08 | 218 | 163,5 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 204,38 | 163,5 | | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6,8 | 6,8 | | 3,10 | 0,10 | 38,70 |
| САХАР ПЕСОК | 1,5 | 1,5 | | | 2,20 | 3,70 |
| Вес готового блюда: | | 150 | 2,40 | 3,30 | 16,30 | 109,00 |

Технология приготовления:

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

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: малиново-красный.

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

Запах: отварной свеклы и сливочного масла.

Источник рецептуры:

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.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 1,90 | 0,40 | 15,70 | 74,10 |
| с 01.01 по 29.02 | 152,62 | 99,2 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 165,33 | 99,2 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 124 | 99,2 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 132,27 | 99,2 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 141,71 | 99,2 | | | | |
| МОРКОВЬ | | | 0,40 | | 2,10 | 10,90 |
| с 01.01 по 31.08 | 42,67 | 32 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 40 | 32 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 18 | 18 | 0,20 | 0,40 | 0,80 | 9,30 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 | | 2,20 | | 28,40 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 150 | 2,50 | 3,00 | 18,60 | 122,70 |

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку Температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет кремовый с оранжевыми вкраплениями.

Вкус: картофельного пюре и моркови.

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченного молока и сливочного масла.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 2,50 | 0,50 | 20,50 | 97,00 |
| с 01.01 по 29.02 | 199,69 | 129,8 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 216,33 | 129,8 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 162,25 | 129,8 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 173,07 | 129,8 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 185,43 | 129,8 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 24 | 23 | 0,20 | 0,60 | 1,10 | 11,80 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 | | 2,20 | | 28,40 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 1,3 | 1,3 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 150 | 2,70 | 3,30 | 21,60 | 137,20 |

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 протирающую 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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 0,90 | 0,20 | 7,60 | 35,90 |
| с 01.01 по 29.02 | 73,85 | 48 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 80 | 48 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 60 | 48 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 64 | 48 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 68,57 | 48 | | | | |
| МОРКОВЬ | | | 0,20 | | 1,10 | 5,50 |
| с 01.01 по 31.08 | 21,6 | 16,2 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 20,25 | 16,2 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 7,14 | 6 | 0,10 | | 0,50 | 2,40 |
| РЕПА | 32,14 | 23,78 | | | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 35,75 | 28,6 | 0,50 | | 1,30 | 7,80 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6 | 6 | | 2,70 | 0,10 | 34,10 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 | | | | |
| СОУС СМЕТАННЫЙ № 371 | | 45 | | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 3,6 | 3,6 | 0,10 | | 1,80 | 11,70 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 33,9 | 33,9 | | | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 11,6 | 11,6 | 0,30 | 1,70 | 0,60 | 18,00 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,2 | 0,2 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 150 | 2,10 | 4,60 | 13,00 | 115,40 |

Технология приготовления:

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

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

Процеживают и доводят до кипения.

Соус сметанный № 371

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

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует овощам и соусу.

Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый.

Запах: тушеных овощей.

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и закусок для коллективной организации детей в дошкольных организациях, Методический материал, БФ999567A621
Деликатесы
УТВЕРЖДАЮ: ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 1,00 | 0,20 | 8,00 | 37,90 |
| с 01.01 по 29.02 | 78 | 50,7 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 84,5 | 50,7 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 63,38 | 50,7 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 67,6 | 50,7 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 72,43 | 50,7 | | | | |
| КРУПА ПЕРЛОВАЯ | 3,4 | 3,3 | 0,10 | 0,10 | 2,10 | 10,20 |
| МОРКОВЬ | | | 0,10 | | 0,50 | 2,30 |
| с 01.01 по 31.08 | 9,07 | 6,8 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 8,5 | 6,8 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 4 | 3,3 | 0,10 | | 0,30 | 1,30 |
| ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ | 10,1 | 10,1 | 0,10 | 0,20 | 0,20 | 1,00 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,3 | 3,3 | | 3,20 | | 28,80 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 127,4 | 127,4 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 21,23 | 17,92 | 3,10 | 1,70 | | 27,60 |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 5 | 5 | 0,10 | 0,70 | 0,30 | 7,80 |
| Вес готового блюда: | | 200/10/5 | 4,60 | 6,10 | 11,40 | 116,90 |

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Солёные 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 солёный, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов, входящих в рассольник.

Источник рецептуры:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____Наименование блюда: **РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|-------------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 0,90 | 0,20 | 7,60 | 35,90 |
| с 01.01 по 29.02 | 73,85 | 48 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 80 | 48 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 60 | 48 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 64 | 48 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 68,57 | 48 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 10,6 | 8,9 | 0,10 | | 0,70 | 3,50 |
| ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ | 13,4 | 12 | 0,10 | 0,20 | 0,20 | 1,20 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4 | 4 | | 3,90 | | 34,90 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 150 | 150 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 21,23 | 17,92 | 3,10 | 1,70 | | 27,60 |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 10 | 10 | 0,30 | 1,50 | 0,50 | 15,50 |
| Вес готового блюда: | | 200/10/5 | 4,50 | 7,50 | 9,00 | 118,60 |

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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ | 113,6 | 100,8 | 15,70 | 0,60 | | 67,50 |
| МОРКОВЬ | | | | | 0,20 | 1,10 |
| с 01.01 по 31.08 | 4,27 | 3,2 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 4 | 3,2 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 4,8 | 3,2 | | | 0,30 | 1,30 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 80 | 15,70 | 0,60 | 0,50 | 69,90 |

Технология приготовления:

Филе рыбы 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, 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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **РЯЖЕНКА**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ | 206 | 206 | 6,20 | 8,20 | 8,70 | 133,90 |
| Вес готового блюда: | | 200 | 6,20 | 8,20 | 8,70 | 133,90 |

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | 73 | 47,5 | 1,40 | 0,10 | 3,00 | 18,40 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,5 | 2,5 | | 2,40 | | 21,80 |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | 0,5 | 0,5 | | | | 0,20 |
| Вес готового блюда: | | 50 | 1,40 | 2,50 | 3,00 | 40,40 |

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелкорубленной зеленью петрушки.

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 трубленной 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.

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Москва. Дели принт.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| МОРКОВЬ | | | 0,30 | | 1,80 | 9,20 |
| с 01.01 по 31.08 | 36 | 27 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 33,75 | 27 | | | | |
| ЯБЛОКИ | 25 | 22 | 0,10 | 0,10 | 2,10 | 10,00 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,5 | 2,5 | | 2,40 | | 21,80 |
| Вес готового блюда: | | 50 | 0,40 | 2,50 | 3,90 | 41,00 |

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают, отваривают, охлаждают, нарезают тонкой соломкой. Яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град. не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: моркови и яблок.

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| СВЕКЛА | | | 0,70 | 0,10 | 4,10 | 19,40 |
| с 01.01 по 31.08 | 63,33 | 47,5 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 59,38 | 47,5 | | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3 | 3 | | 2,90 | | 26,20 |
| Вес готового блюда: | | 50 | 0,70 | 3,00 | 4,10 | 45,60 |

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15 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.

Запах: свеклы и растительного масла.

Источник рецептуры:

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.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 0,70 | 0,20 | 5,90 | 27,60 |
| с 01.01 по 29.02 | 56,92 | 37 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 61,67 | 37 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 46,25 | 37 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 49,33 | 37 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 52,86 | 37 | | | | |
| ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | 9,5 | 7,5 | 0,10 | | 0,20 | 1,50 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,1 | 0,1 | | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 7,5 | 7,5 | | 7,30 | | 65,40 |
| Вес готового блюда: | | 50 | 0,80 | 7,50 | 6,10 | 94,50 |

Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, 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;
- консистенция картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|----------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 49,78 | 49,78 | 1,10 | 0,10 | 24,10 | 161,30 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 2,07 | 2,07 | 0,10 | | 1,00 | 6,70 |
| САХАР ПЕСОК | 5,18 | 5,18 | | | 7,50 | 12,90 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,55 | 1,55 | | 0,70 | | 8,80 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,07 | 2,07 | | 2,00 | | 18,10 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,05 шт. | 2,013 | 0,10 | 0,20 | 0,10 | 3,10 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,78 | 0,78 | | | | |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | | | | 0,20 |
| с 01.01 по 31.12 | 0,2 | 0,2 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,2 | 0,2 | | | | |
| с 01.01 по 31.12 | 0,2 | 0,2 | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 21,84 | 21,84 | | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 0,42 | 0,42 | | 0,40 | | 3,70 |
| Вес готового блюда: | | 70 | 1,30 | 3,40 | 32,70 | 214,80 |

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

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.

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 пароконвектомате в течение 10-15 мин при температуре 180-200° 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.

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, свежеевыпеченной дрожжевой булочки.

Источник рецептуры:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: СОК АБРИКОСОВЫЙ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| СОК (1Л) ФРУКТОВЫЙ абрикос | 180 | 180 | 0,90 | 0,20 | 3,60 | 153,00 |
| Вес готового блюда: | | 180 | 0,90 | 0,20 | 3,60 | 153,00 |

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 ниже 15° 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;

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: СОК ПЕРСИКОВЫЙ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| СОК (1Л) ФРУКТОВЫЙ персик | 180 | 180 | 0,20 | 0,40 | 14,40 | 117,00 |
| Вес готового блюда: | | 180 | 0,20 | 0,40 | 14,40 | 117,00 |

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 ниже 15° 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;

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: СОК ЯБЛОЧНЫЙ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| СОК (1Л) ФРУКТОВЫЙ яблоко | 180 | 180 | 0,50 | 1,30 | 9,00 | 122,40 |
| Вес готового блюда: | | 180 | 0,50 | 1,30 | 9,00 | 122,40 |

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 ниже 15° 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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 5 | 5 | 0,10 | 0,70 | 0,30 | 7,80 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 1,5 | 1,5 | | | 0,70 | 4,90 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 15 | 15 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,2 | 0,2 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 20 | 0,10 | 0,70 | 1,00 | 12,70 |

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.

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Цвет- от белого до светло-кремового;

Вкус- умеренно соленый, свежей сметаны;

Запах- свежей сметаны и продуктов, входящих в соус;

Консистенция- вязкая, полужидкая, эластичная.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 12,5 | 12,5 | 0,30 | 1,80 | 0,70 | 19,40 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 3,75 | 3,75 | 0,10 | | 1,80 | 12,20 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 37,5 | 37,5 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 50 | 0,40 | 1,80 | 2,50 | 31,60 |

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.

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Цвет- от белого до светло-кремового;

Вкус- умеренно соленый, свежей сметаны;

Запах- свежей сметаны и продуктов, входящих в соус;

Консистенция- вязкая, полужидкая, эластичная.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____Наименование блюда: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--------|---------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 0,60 | 0,10 | 5,10 | 23,90 |
| с 01.01 по 29.02 | 49,29 | 32,04 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 53,4 | 32,04 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 40,05 | 32,04 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 42,72 | 32,04 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 45,77 | 32,04 | | | | |
| ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ | 16,2 | 16 | 0,80 | 0,20 | 9,00 | 52,40 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 11,6 | 9,74 | 0,10 | | 0,80 | 3,90 |
| МОРКОВЬ | | | 0,10 | | 0,60 | 3,30 |
| с 01.01 по 31.08 | 12,8 | 9,6 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 12 | 9,6 | | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4 | 4 | | 3,90 | | 34,90 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 140 | 140 | | | | |
| ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО) | | 15 | | | | |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 28,5 | 24 | 0,10 | 1,00 | 10,50 | 34,90 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 200/15 | 1,70 | 5,20 | 26,00 | 153,30 |

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 10x10 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.

Источник рецептуры:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|----------|------------------|-------------------|-------------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 0,60 | 0,10 | 4,90 | 23,30 |
| с 01.01 по 29.02 | 48 | 31,2 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 52 | 31,2 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 39 | 31,2 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 41,6 | 31,2 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 44,57 | 31,2 | | | | |
| МОРКОВЬ | | | 0,10 | | 0,40 | 2,10 |
| с 01.01 по 31.08 | 8,4 | 6,3 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 7,88 | 6,3 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 10 | 8,4 | 0,10 | | 0,70 | 3,30 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,5 | 1,5 | | 1,50 | | 13,10 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 117,4 | 117,4 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 | | | | |
| КЛЕЦКИ ТК №120 | | 10 | | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 3,1 | 3,1 | 0,10 | | 1,50 | 10,00 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 0,4 | 0,4 | | 0,20 | | 2,30 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,02 шт. | 0,81 | | 0,10 | 0,10 | 1,20 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 4,6 | 4,6 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,1 | 0,1 | | | | |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 23,5 | 19,83 | 3,40 | 1,90 | | 30,50 |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 10,4 | 10,4 | 0,30 | 1,50 | 0,60 | 16,10 |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | 1,1 | 1 | | | 0,10 | 0,50 |
| Вес готового блюда: | | 200/10/10 | 4,60 | 5,30 | 8,30 | 102,40 |

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, 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.

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.

Заполнение продуктов входящих в суп

Источник рецептуры:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBBCD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____Наименование блюда: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 1,30 | 0,30 | 10,90 | 51,50 |
| с 01.01 по 29.02 | 106,15 | 69 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 115 | 69 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 86,25 | 69 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 92 | 69 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 98,57 | 69 | | | | |
| МОРКОВЬ | | | 0,10 | | 0,40 | 2,10 |
| с 01.01 по 31.08 | 8,27 | 6,2 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 7,75 | 6,2 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 7,4 | 6,2 | 0,10 | | 0,50 | 2,50 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,5 | 1,5 | | 1,50 | | 13,10 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 109,2 | 109,2 | | | | |
| КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАМОРОЖ. | 14,3 | 14 | 2,50 | 2,50 | | 32,30 |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 5 | 5 | 0,10 | 0,70 | 0,30 | 7,80 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 | | | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | 1,1 | 1 | | | 0,10 | 0,50 |
| Вес готового блюда: | | 200/10/5 | 4,10 | 5,00 | 12,20 | 109,80 |

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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 1,30 | 0,30 | 10,60 | 50,00 |
| с 01.01 по 29.02 | 103,08 | 67 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 111,67 | 67 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 83,75 | 67 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 89,33 | 67 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 95,71 | 67 | | | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | 6,7 | 6,7 | 0,80 | 0,10 | 4,70 | 23,10 |
| МОРКОВЬ | | | 0,10 | | 0,50 | 2,30 |
| с 01.01 по 31.08 | 8,93 | 6,7 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 8,38 | 6,7 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 8 | 6,7 | 0,10 | | 0,50 | 2,70 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,7 | 1,7 | | 1,70 | | 14,80 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 117 | 117 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,6 | 0,6 | | | | |
| КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАМОРОЖ. | 14,7 | 14 | 2,50 | 2,50 | | 32,30 |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | 1,1 | 1 | | | 0,10 | 0,50 |
| Вес готового блюда: | | 200/10/1 | 4,80 | 4,60 | 16,40 | 125,70 |

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.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|----------|---------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 1,30 | 0,30 | 10,50 | 49,40 |
| с 01.01 по 29.02 | 101,69 | 66,1 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 110,17 | 66,1 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 82,63 | 66,1 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 88,13 | 66,1 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 94,43 | 66,1 | | | | |
| МОРКОВЬ | | | 0,10 | | 0,50 | 2,20 |
| с 01.01 по 31.08 | 8,8 | 6,6 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 8,25 | 6,6 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 7,9 | 6,6 | 0,10 | | 0,50 | 2,60 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 1,6 | 1,6 | | | 0,10 | 0,80 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,6 | 1,6 | | 1,60 | | 14,00 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 115,7 | 115,7 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 | | | | |
| ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ | | 18,2 | | | | |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 25,24 | 21,3 | 3,60 | 2,00 | | 32,80 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 2,2 | 1,8 | | | 0,20 | 0,70 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 1,8 | 1,8 | | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,08 шт. | 3,22 | 0,10 | 0,30 | 0,20 | 4,90 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,1 | 0,1 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 200/20 | 5,20 | 4,20 | 12,00 | 107,40 |

Технология приготовления:

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

Фрикадельки мясные:

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

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.

Фрикадельки одинакового размера.

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

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

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

Запах: продуктов, входящих в суп.

Источник рецептуры:

документ подписан электронной подписью
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд.
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №12 комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга, Берлова Ольга Владимировна, Заведующий
03.04.24 10:12 (MSK) Сертификат 91214504C14BBB8CD85EF999567A621

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|----------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ | 71,7 | 69 | 10,70 | 0,40 | | 46,20 |
| СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ ТК №353 | | 27 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 20,5 | 20,5 | 0,20 | 0,50 | 0,90 | 10,50 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 3,5 | 3,5 | | 1,60 | | 19,90 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 3,5 | 3,5 | 0,10 | | 1,70 | 11,30 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 4,1 | 4,1 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,2 | 0,2 | | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0.25 шт. | 10,063 | 0,30 | 0,90 | 0,60 | 15,30 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3 | 3 | | 2,90 | | 26,20 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5 | 5 | | 2,20 | | 28,40 |
| Вес готового блюда: | | 80 | 11,30 | 8,50 | 3,20 | 157,80 |

Технология приготовления:

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц , тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при t 200-230С.

В пароконвектомате при 200-220С 30-40 минут.

Соус молочный густой тк №353

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку укладываю кусок суфле и поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: отварной или запеченной рыбы.

Запах продуктов, входящих в блюдо.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|----------|-----------|-------------------|--------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАМОРОЖ. | 50 | 49 | 8,70 | 8,80 | | 113,10 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,31 шт. | 12,478 | 0,40 | 1,10 | 0,70 | 19,00 |
| СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ) | | 19,5 | | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 14,7 | 14,7 | 0,20 | 0,40 | 0,70 | 7,60 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2,5 | 2,5 | | 1,10 | | 14,20 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 2,5 | 2,5 | 0,10 | | 1,20 | 8,10 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 2,9 | 2,9 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,15 | 0,15 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 70 | 9,40 | 11,40 | 2,60 | 162,00 |

Технология приготовления:

Отварное филе кури дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом и запекают при температуре 200-220 град в жарочном шкафу 20-30 минут.

Соус молочный густой 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.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65°C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: кремово-желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|---------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ | 64 | 60 | 9,30 | 0,40 | | 40,20 |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 12 | 12 | 0,10 | 0,50 | 5,20 | 17,50 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 1/5 шт. | 8,05 | 0,20 | 0,70 | 0,50 | 12,30 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 3 | 3 | | 1,40 | | 17,10 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 12 | 12 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 80 | 9,60 | 3,00 | 5,70 | 87,10 |

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму, покрытые соусом, сбоку уложен гарнир.
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.
Цвет: фрикаделек- белый или светло-серый, соуса - от белого до кремового.
Вкус: отварной рыбы, в меру соленый.
Запах: отварной рыбы, приятный.

Источник рецептуры:

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.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 15 | 15 | 0,70 | 0,30 | 6,40 | 30,60 |
| Вес готового блюда: | | 15 | 0,70 | 0,30 | 6,40 | 30,60 |

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; Консистенция – мягкая, пористая.

Источник рецептуры:

ТК№ 003

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 20 | 20 | 0,90 | 0,40 | 8,50 | 40,80 |
| Вес готового блюда: | | 20 | 0,90 | 0,40 | 8,50 | 40,80 |

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; Консистенция – мягкая, пористая.

Источник рецептуры:

ТК№ 003

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--------|-----------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 25 | 25 | 1,10 | 0,50 | 10,60 | 51,00 |
| Вес готового блюда: | | 25 | 1,10 | 0,50 | 10,60 | 51,00 |

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; Консистенция – мягкая, пористая.

Источник рецептуры:

ТК№ 003

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|---------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 0,4 | 0,4 | 0,10 | | 0,20 | 1,00 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 178,6 | 178,6 | | | | |
| ВАРЕНЬЕ | 15 | 15 | 0,10 | 0,10 | 10,80 | 41,90 |
| Вес готового блюда: | | 180/15 | 0,20 | 0,10 | 11,00 | 42,90 |

Технология приготовления:

Чайник ополаскиваю кипятком, кладут в него чай и заливают кипятком. Настаивают 5-10 минут. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ЧАЙ С МОЛОКОМ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|------------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 0,4 | 0,4 | 0,10 | | 0,20 | 1,00 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 92 | 92 | 0,90 | 2,20 | 4,20 | 47,30 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 60 | 60 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 180 | 1,00 | 2,20 | 13,10 | 63,20 |

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Правила оформления, подачи блюд:

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

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.

Источник рецептуры:

ТК№040

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|---------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 0,9 | 0,9 | 0,20 | | 0,40 | 2,20 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 54,5 | 54,5 | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 131,4 | 131,4 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 13,5 | 13,5 | | | 19,60 | 33,50 |
| Вес готового блюда: | | 180 | 0,20 | | 20,00 | 35,70 |

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

Источник рецептуры:

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|---------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 0,4 | 0,4 | 0,10 | | 0,20 | 1,00 |
| САХАР ПЕСОК | 6,6 | 6,6 | | | 9,60 | 16,40 |
| Вес готового блюда: | | 200 | 0,10 | | 9,80 | 17,40 |

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чай ополаскиваю горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают. Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком с сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Источник рецептуры:

ТК№035

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|--------------|-------------------|---------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 0,4 | 0,4 | 0,10 | | 0,20 | 1,00 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 200 | 200 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| Вес готового блюда: | | 200/6 | 0,10 | | 8,90 | 15,90 |

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чай ополаскиваю горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают. Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком с сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Источник рецептуры:

ТК№035

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|----------------|-------------------|---------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 0,2 | 0,2 | | | 0,10 | 0,50 |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| ЛИМОН | 11,67 | 7 | 0,10 | | 0,20 | 4,70 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 177,7 | 177,7 | | | | |
| Вес готового блюда: | | 180/6/7 | 0,10 | | 9,00 | 20,10 |

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Источник рецептуры:

ТК№038

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ЧАЙ С САХАРОМ

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|--------------|-------------------|---------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ | 0,2 | 0,2 | | | 0,10 | 0,50 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 194,4 | 194,4 | | | | |
| САХАР ПЕСОК | 6 | 6 | | | 8,70 | 14,90 |
| Вес готового блюда: | | 180/6 | | | 8,80 | 15,40 |

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чай ополаскиваю горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают. Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком с сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Источник рецептуры:

ТК№035

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|-----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|-------------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | 0,40 | 0,10 | 3,20 | 15,00 |
| с 01.01 по 29.02 | 30,92 | 20,1 | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | 33,5 | 20,1 | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | 25,13 | 20,1 | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | 26,8 | 20,1 | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | 28,71 | 20,1 | | | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | 42 | 33,6 | 0,60 | | 1,50 | 9,10 |
| МОРКОВЬ | | | 0,10 | | 0,60 | 2,90 |
| с 01.01 по 31.08 | 11,31 | 8,48 | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | 10,6 | 8,48 | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 8 | 6 | 0,10 | | 0,50 | 2,40 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 3,7 | 3,7 | | | 0,60 | 2,30 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,3 | 3,3 | | 3,20 | | 28,80 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 134,2 | 134,2 | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,4 | 0,4 | | | | |
| ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА) | 21,23 | 17,92 | 3,10 | 1,70 | | 27,60 |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | 5 | 5 | 0,10 | 0,70 | 0,30 | 7,80 |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | 1,1 | 1 | | | 0,10 | 0,50 |
| Вес готового блюда: | | 180/10/5 | 4,40 | 5,70 | 6,80 | 96,40 |

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. 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.

Источник рецептуры:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBCD85EF999567A621

САД - 10 часов

УТВЕРЖДАЮ :ГБДОУ детский сад №12
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
ЗАВЕДУЮЩИЙ
_____/Берлова О.В./
Дата : 09.01.2024 г.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|----------------------------|--------|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | |
| ЯБЛОКИ | 170,6 | 150 | 0,60 | 0,60 | 14,70 | 70,50 |
| Вес готового блюда: | | 150 | 0,60 | 0,60 | 14,70 | 70,50 |

Технология приготовления:

Яблоки моют в соответствии с требованиями санитарных правил, удаляют семенное гнездо и подают на тарелке.

Правила оформления, подачи блюд:

Яблоки подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды яблок уложены на тарелку.

Консистенция: соответствует виду яблок.

Цвет: соответствует виду яблок.

Вкус: соответствует виду яблок.

Запах: соответствует виду яблок.

Источник рецептуры:

ТК№010

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Берлова Ольга
Владимировна, Заведующий

03.04.24 10:12 (MSK)

Сертификат 91214504C14BBBBBCD85EF999567A621