

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **БАНАН СВЕЖИЙ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
БАНАН	142,9	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№020

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:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

ТК №004

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	61,4	51,8	8,90	4,90		79,70
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,6	12,6	0,10	0,50	5,50	18,30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,4	15,4				
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8		1,30		15,90
Вес готового блюда:		70	9,00	6,70	5,50	113,90

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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: **БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ (аллергики)**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	70,14	59,2	10,10	5,60		91,10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,4	14,4	0,10	0,60	6,30	21,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,6	17,6				
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2		1,40		18,20
Вес готового блюда:		80	10,20	7,60	6,30	130,30

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
СВЕКЛА			0,40		2,10	10,20
с 01.01 по 31.08	33,33	25				
с 01.09 по 31.12	31,25	25				
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15,6	12,5	0,20		0,60	3,40
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		0,50	2,70
с 01.01 по 31.08	10,4	7,8				
с 01.09 по 31.12	9,75	7,8				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,4	6,2	0,10		0,50	2,50
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,7	4,7			0,70	2,90
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2		3,10		27,90
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5			2,20	3,70
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,9	124,9				
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	25,6	21,61	3,70	2,10		33,20
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,10	0,70	0,30	7,80
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5				
Вес готового блюда:		200/10/5	4,90	6,00	9,00	104,40

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. 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	19,5	19,5	0,40		9,50	63,20
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1			0,50	3,60
САХАР ПЕСОК	2,8	2,8			4,10	7,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7		0,30		4,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025	0,10	0,40	0,20	6,10
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	5,7	5,7	0,10	0,10	0,30	2,90
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	8,9	8,9	1,00	0,30	0,30	10,20
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ			0,10			0,30
с 01.01 по 31.12	0,4	0,4				
с 01.01 по 31.12	0,4	0,4				
с 01.01 по 31.12	0,4	0,4				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2				
ВАНИЛИН	0,03	0,03				
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,403				0,60
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3		0,30		2,60
Вес готового блюда:		50	1,70	1,40	14,90	100,50

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	2			1,00	6,50
САХАР ПЕСОК	6,6	6,6			9,60	16,40
САХАР ПЕСОК	2	2			2,90	5,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,9	8,9	0,10	4,00	0,10	50,60
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.02 шт.	0,805		0,10	0,10	1,20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4				
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ			0,20		0,10	1,20
с 01.01 по 31.12	1,4	1,4				
с 01.01 по 31.12	1,4	1,4				
с 01.01 по 31.12	1,4	1,4				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,1	17,1				
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6		0,60		5,20
Вес готового блюда:		60	1,10	4,70	32,50	210,80

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. Выпека.т 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	38,5	38,5	0,80		18,70	124,70
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5			0,70	4,90
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ			0,10			0,40
с 01.01 по 31.12	0,5	0,5				
с 01.01 по 31.12	0,5	0,5				
с 01.01 по 31.12	0,5	0,5				
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	0,20	0,50	0,90	10,30
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5				
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6		0,60		5,20
Вес готового блюда:		50	1,10	1,10	20,30	145,50

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 И ДЖЕМОМ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ДЖЕМ	15	15			10,20	40,80
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5		2,30		29,30
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	0,10	0,80	9,00	30,00
Вес готового блюда:		40	0,10	3,10	19,20	100,10

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 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 батона.

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 батона.

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	Угле-воды, г	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	0,80		17,00	113,40
САХАР ПЕСОК	1,9	1,9			2,80	4,70
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6		0,70		9,10
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,013	0,10	0,20	0,10	3,10
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	14	14				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5				
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	22,2	22	2,40	0,70	0,60	25,20
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1			0,50	3,60
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1		0,50		6,30
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,415	0,10	0,20	0,10	3,70
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5			3,60	6,20
ВАНИЛИН	0,003	0,003				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1			0,50	3,20
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	0,10	0,10	0,10	2,50
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2		0,20		1,80
Вес готового блюда:		70	3,50	2,60	25,30	183,10

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 - свежее выпеченного пирожка, фарша - свежий.

Вкус - свежее выпеченного 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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____Наименование блюда: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	120	96	1,70	0,10	4,40	26,10
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	71,1	60,01	10,20	5,70		92,30
КРУПА РИСОВАЯ	8,1	8	0,20	0,10	6,00	26,60
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,7	13,2	0,20		1,10	5,30
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2		0,90		11,40
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.13 шт.	5,233	0,20	0,50	0,30	8,00
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		20,4				
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,6	5,6	0,20	0,80	0,30	8,70
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6			0,80	5,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,6	16,6				
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2			0,30	1,20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2				
Вес готового блюда:		180	12,70	8,10	13,20	184,80

Технология приготовления:

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

Соус сметанный с томатом № 355

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Цвет: светло-коричневый или оранжевый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

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: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	133,3	106,7	1,90	0,10	4,90	29,00
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	80	67,52	11,50	6,40		103,90
КРУПА РИСОВАЯ	9	8,9	0,20	0,10	6,70	29,60
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,4	14,7	0,20		1,20	5,90
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2		1,00		12,50
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.15 шт.	6,038	0,20	0,50	0,40	9,20
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		22,7				
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,2	6,2	0,20	0,90	0,30	9,60
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8			0,90	5,80
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,4	18,4				
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,2	2,2			0,30	1,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3				
Вес готового блюда:		200	14,20	9,00	14,70	206,90

Технология приготовления:

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

Соус сметанный с томатом № 355

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Цвет: светло-коричневый или оранжевый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Источник рецептуры:

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

САД - 12 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	166,7	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)	151	127,44	21,80	12,10		196,10
МОРКОВЬ			0,30		1,60	7,90
с 01.01 по 31.08	31,07	23,3				
с 01.09 по 31.12	29,13	23,3				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14	11,7	0,20		0,90	4,70
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,7	4,7		2,10		26,70
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,10		1,70	11,30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,7	46,7				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4				
Вес готового блюда:		70/70	22,40	14,20	4,20	246,70

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: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	101,54	85,7	14,60	8,20		131,80
КАРТОФЕЛЬ			1,20	0,20	9,60	45,30
с 01.01 по 29.02	93,23	60,6				
с 01.03 по 31.07	101	60,6				
с 01.08 по 31.08	75,75	60,6				
с 01.09 по 31.10	80,8	60,6				
с 01.11 по 31.12	86,57	60,6				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,5	8,9	0,10		0,70	3,50
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2		0,90		11,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6				
Вес готового блюда:		150	15,90	9,30	10,30	192,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранившие форму нарезки.

Консистенция: мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая.

Цвет: мяса-серый, свойственный овощам и соусу.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

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 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	3	3		1,40		17,10
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,26 шт.	10,465	0,30	0,90	0,60	15,90
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,415	0,10	0,20	0,10	3,70
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8				
Вес готового блюда:		200	23,80	7,70	23,80	274,00

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный 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 ИЗ ТВОРОГА**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	94,7	93,3	10,00	2,90	2,70	106,80
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9				
КРУПА МАННАЯ	6,7	6,7	0,20	0,50	4,90	21,50
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7			9,80	16,60
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,818	0,10	0,20	0,20	4,30
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7		2,60		23,50
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,40		3,20	14,70
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,10	0,60	0,20	6,20
Вес готового блюда:		100	10,80	6,80	21,00	193,60

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С. 10-20 мин до образования на поверхности румяной корочки.

В пароконвектомате при t 200-220С 20-30мин.

Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью,
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

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 ИЗ ТВОРОГА**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	123,1	121,3	12,90	3,80	3,50	138,80
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2				
КРУПА МАННАЯ	8,7	8,7	0,20	0,60	6,30	27,90
САХАР ПЕСОК	8,7	8,7			12,70	21,60
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025	0,10	0,40	0,20	6,10
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5		3,40		30,50
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,2	5,2	0,60	0,10	4,10	19,20
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2	0,10	0,80	0,30	8,10
Вес готового блюда:		130	13,90	9,10	27,10	252,20

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С. 10-20 мин до образования на поверхности румяной корочки.

В пароконвектомате при t 200-220С 20-30мин.

Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

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: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	106,87	90,2	15,40	8,60		138,80
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5		2,20		28,40
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2		1,90		17,40
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				
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,075 шт.	3,019	0,10	0,30	0,20	4,60
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,5	4,5	0,50	0,10	3,60	16,60
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3				
Вес готового блюда:		200	18,40	13,60	23,30	297,70

Технология приготовления:

Мясо промыть, очистить, отварить, охладить, измельчить на мясорубке, добавить припущенный лук. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирочную 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 выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный кисломолочному продукту ;
- 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: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
КАРТОФЕЛЬ			1,80	0,40	14,70	69,50
с 01.01 по 29.02	143,08	93				
с 01.03 по 31.07	155	93				
с 01.08 по 31.08	116,25	93				
с 01.09 по 31.10	124	93				
с 01.11 по 31.12	132,86	93				
МОРКОВЬ			0,40		1,90	9,80
с 01.01 по 31.08	38,4	28,8				
с 01.09 по 31.12	36	28,8				
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,4	18,2	0,20	0,50	0,80	9,40
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,9	2,9		1,30		16,50
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5				
Вес готового блюда:		150	2,40	2,20	17,40	105,20

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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 ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)**

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	1,3	1,3				
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 загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, 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 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	0,3	0,3				
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3		1,40		17,10
Вес готового блюда:		130	2,10	2,90	39,60	208,60

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, 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:

Крупы 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 конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

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	29,7	29,7	0,70	2,00	21,60	95,10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,4	64,4				
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98	1,00	2,40	4,50	50,40
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	6,60	31,80	183,60

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 С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

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	0,9	0,9				
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 и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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.

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 ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ПШЕНО	38,8	38,8	1,40	2,00	18,80	132,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,4	64,4				
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98	98	1,00	2,40	4,50	50,40
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	2,40	6,60	29,00	221,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. В конце варки 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 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.

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: 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: **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: **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 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	36	0,10	0,10	3,60	16,40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150				
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:

Груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут.

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: сироп прозрачный, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: груш-концентрированный, приятный.

Источник рецептуры:

ТК№047

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЯБЛОКИ	40	36	0,10	0,10	3,40	16,40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150				
САХАР ПЕСОК	6	6			8,70	14,90
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2				
Вес готового блюда:		180	0,10	0,10	12,10	31,30

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут.

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: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: яблоч-концентрированный, приятный.

Источник рецептуры:

ТК№048

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕННАЯ (ГОВЯДИНА)

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	70	59,08	10,10	5,60		90,90
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,4	12,4	0,10	0,50	5,40	18,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,7	16,7				
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,80	0,10	5,60	25,80
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2		0,90		11,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7				
Вес готового блюда:		70	11,00	7,10	11,00	146,10

Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки, или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 град.до готовности (12-15 мин.).

В пароконвектомате при температуре 200-220 град. до готовности (15-25 мин.).

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным и гарниром.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлет -овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков -кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки -коричневый, на разрезе-светло-серый.

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/ Под редакцией М.П.

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,6	40,6	4,70	0,60	28,40	139,80
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8		0,80		10,20
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,125	0,60	1,80	1,20	30,70
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24,2	24,2	0,20	0,60	1,10	12,50
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8		1,80		15,70
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2		0,90		11,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6				
Вес готового блюда:		150	5,50	6,50	30,70	220,30

Технология приготовления:

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

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин. до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции, поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. В пароконвектомате при t 200-220С 30-40мин.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

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: **МАНДАРИН СВЕЖИЙ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
МАНДАРИН	130	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.

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	211,1	211,1	2,10	5,10	9,60	108,50
Вес готового блюда:		200	2,10	5,10	9,60	108,50

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 ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	20,3	20,3				148,70
Вес готового блюда:		180				148,70

Технология приготовления:

Приготовление напитка осуществляется в соответствии с инструкцией производителя на упаковке (напиток должен быть разрешен в детском питании, без искусственных красителей, ароматизаторов, пищевых добавок)

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — напиток налит в стаканы;

- цвет — соответствует виду напитка;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
- консистенция — однородная, жидкая.

Источник рецептуры:

ТК№022

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	9	9			13,10	22,40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180				
Вес готового блюда:		180	0,70		23,60	66,60

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 выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сырья;
- запах — приятный запах шиповника;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

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 ЛИМОННЫЙ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ЛИМОН	14,4	14,4	0,20		0,40	9,60
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	192,6	192,6				
САХАР ПЕСОК	6	6			8,70	14,90
Вес готового блюда:		180	0,20		9,10	24,50

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

ТК№049

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
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 выше 14° С и не ниже 7° 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: **ОВОЦИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
МОРКОВЬ			0,70	1,90	5,20	48,80
с 01.01 по 31.08	42,13	31,6				
с 01.09 по 31.12	39,5	31,6				
КАРТОФЕЛЬ			0,50	0,10	4,30	20,10
с 01.01 по 29.02	41,38	26,9				
с 01.03 по 31.07	44,83	26,9				
с 01.08 по 31.08	33,63	26,9				
с 01.09 по 31.10	35,87	26,9				
с 01.11 по 31.12	38,43	26,9				
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	19,9	13	0,40		0,80	5,00
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	36,4	28,6	0,50		1,30	7,80
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3				
СОУС МОЛОЧНЫЙ №366		44				
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	27	27				
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4				
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4				
Вес готового блюда:		130	2,10	2,00	11,60	81,70

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:

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

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) № 300 от 03.04.2018 № 300/13-03/18

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	3,70	18,80
с 01.01 по 31.08	73,73	55,3				
с 01.09 по 31.12	69,13	55,3				
РЕПА	30,9	22,8				
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	18,5	12	0,40		0,80	4,70
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24	0,40		1,10	6,50
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3			1,90	3,20
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		48				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,9	3,9	0,10		1,90	12,60
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,4	37,4				
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8	0,30	1,90	0,70	19,90
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6				
Вес готового блюда:		150	1,90	2,00	10,10	65,70

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. 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	42,9	40	0,30		1,00	5,60
Вес готового блюда:		40	0,30		1,00	5,60

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Источник рецептуры:

ТК№015

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, 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	42,9	42,9	0,40	1,00	2,00	22,10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1				
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,1	7,1		6,90		61,90
Вес готового блюда:		150	3,80	18,00	8,70	259,30

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 - 12 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	30	30	2,40	3,70	19,70	123,10
Вес готового блюда:		30	2,40	3,70	19,70	123,10

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 - 12 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	3,90	6,20	32,90	205,20
Вес готового блюда:		50	3,90	6,20	32,90	205,20

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		58				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	36,7	36,7	0,80		17,80	118,90
САХАР ПЕСОК	2,6	2,6			3,80	6,50
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1		0,50		6,30
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6				
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ			0,10			0,30
с 01.01 по 31.12	0,4	0,4				
с 01.01 по 31.12	0,4	0,4				
с 01.01 по 31.12	0,4	0,4				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,4	17,4				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,74	1,74			0,80	5,60
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯЙЦОМ ТК №456 СБ.2008		25				
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	0,50		1,40	8,20
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,75	1,75		1,70		15,30
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,415	0,10	0,20	0,10	3,70
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,35	0,25				0,10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5				
Вес готового блюда:		75	1,50	2,40	23,90	164,90

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.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	121,45	102,5	17,50	9,80		157,70
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,5	7,5		7,30		65,40
МОРКОВЬ			0,20		1,10	5,50
с 01.01 по 31.08	21,65	16,24				
с 01.09 по 31.12	20,3	16,24				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,5	8,71	0,10		0,70	3,50
КРУПА РИСОВАЯ	44,24	43,76	1,00	0,30	32,80	145,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,06	1,06				
Вес готового блюда:		200	18,80	17,40	34,60	377,50

Технология приготовления:

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидекость наливают из расчета нормы воды и дают закипеть), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАМОРОЖ.	105,2	102,5	18,10	18,30		236,60
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,5	7,5		7,30		65,40
МОРКОВЬ			0,20		1,10	5,50
с 01.01 по 31.08	21,65	16,24				
с 01.09 по 31.12	20,3	16,24				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,5	8,71	0,10		0,70	3,50
КРУПА РИСОВАЯ	44,24	43,76	1,00	0,30	32,80	145,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,06	1,06				
Вес готового блюда:		200	19,40	25,90	34,60	456,40

Технология приготовления:

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидекость наливают из расчета нормы воды и дают закипеть), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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: **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, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Источник рецептуры:

ТК№014

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, 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			0,10		0,70	3,60
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7				
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7				
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.)	0,2 шт.	8,05	0,20	0,70	0,50	12,30
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6		0,70		9,10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8				
Вес готового блюда:		80	16,20	7,10	2,80	154,20

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.)	1/8 шт.	5,031	0,20	0,40	0,30	7,70
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	3,90	5,90	103,10

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 укладываю на тарелку и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.
Гарниры — картофель в молоке, картофельное пюре, пюре из кабачков.
Соусы — молочный с морковью, сметанный.

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 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	73,90
с 01.01 по 29.02	152,31	99				
с 01.03 по 31.07	165	99				
с 01.08 по 31.08	123,75	99				
с 01.09 по 31.10	132	99				
с 01.11 по 31.12	141,43	99				
МОРКОВЬ			0,40		1,90	9,80
с 01.01 по 31.08	38,4	28,8				
с 01.09 по 31.12	36	28,8				
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,4	19,4	0,20	0,50	0,90	10,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5		2,20		28,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3				
Вес готового блюда:		150	2,50	3,10	18,50	122,10

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			1,90	0,40	15,60	73,50
с 01.01 по 29.02	151,38	98,4				
с 01.03 по 31.07	164	98,4				
с 01.08 по 31.08	123	98,4				
с 01.09 по 31.10	131,2	98,4				
с 01.11 по 31.12	140,57	98,4				
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,8	20	0,20	0,50	0,90	10,30
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4		2,00		25,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5				
Вес готового блюда:		130	2,10	2,90	16,50	108,80

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 не протертого 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: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
КАРТОФЕЛЬ			2,50	0,50	20,20	95,50
с 01.01 по 29.02	196,62	127,8				
с 01.03 по 31.07	213	127,8				
с 01.08 по 31.08	159,75	127,8				
с 01.09 по 31.10	170,4	127,8				
с 01.11 по 31.12	182,57	127,8				
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	0,3	0,3				
Вес готового блюда:		150	2,70	3,30	21,30	135,70

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 не протертого 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	14,3	12,01	0,20		1,00	4,80
РЕПА	32,3	23,9				
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	0,50		1,40	8,20
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6		2,70	0,10	34,10
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	0,5	0,5				
Вес готового блюда:		150	2,20	4,60	13,60	118,20

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:

Документ подписан электронной подписью
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильский М.П., изд.
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №12 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга», Берлова Ольга Владимировна, Заведующий
09.04.24 10:12 (МЭК) Сертификат 91214504C148B8BB6CD85EF999567A621

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	0,6	0,6				
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	21,32	17,99	3,10	1,70		27,70
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	117,00

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	9,6	8	0,10		0,60	3,20
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	0,5	0,5				
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	23,6	19,92	3,40	1,90		30,60
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,10	0,70	0,30	7,80
Вес готового блюда:		200/10/5	4,60	6,90	8,70	113,60

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
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, 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: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	66,6	64,1	10,00	0,40		42,90
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21	21	0,20	0,50	1,00	10,80
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,7	14	0,20		1,10	5,60
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6		2,10		26,20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4				
Вес готового блюда:		70	10,40	3,00	2,10	85,50

Технология приготовления:

Филе трески обрабатывают, перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло сливочное, соль, припускают 20-25 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

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 с молоком и луком;
- запах — отварной рыбы с ароматом молока и лука;
- консистенция — сочная, мягкая, допускается расслаивание мякоти.

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 ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ 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 мелко рубленной 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 рубленной 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	Углеводы, 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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,5	7,5		7,30		65,40
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2				
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	35,56	35,56	0,80		17,30	115,20
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,48	1,48			0,70	4,80
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7			5,40	9,20
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,11	1,11		0,50		6,30
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,48	1,48		1,40		12,90
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208		0,10	0,10	1,80
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,56	0,56				
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ						0,10
с 01.01 по 31.12	0,14	0,14				
с 01.01 по 31.12	0,14	0,14				
с 01.01 по 31.12	0,14	0,14				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6				
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3		0,30		2,60
Вес готового блюда:		50	0,80	2,30	23,50	152,90

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, свежесдобной 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 МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	0,20	0,60	1,10	12,90
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3		1,00		13,10
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,10		1,10	7,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25				
САХАР ПЕСОК	4	4			5,80	9,90
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4				
ВАНИЛИН	0,003	0,003				
Вес готового блюда:		50	0,30	1,60	8,00	43,40

Технология приготовления:

В соус молочный жидкий, приготовленный, как указано в ТК № 366, добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Используют соус к блюдам из круп, к сладким блюдам.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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, затем кладут прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло- кремового.

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

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: **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	3,8	3,8	0,10		1,80	12,30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5				
Вес готового блюда:		50	0,40	1,80	2,50	31,70

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, затем кладут прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло- кремового.

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

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: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**
(аллергики)

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
КАРТОФЕЛЬ			1,40	0,30	11,10	52,40
с 01.01 по 29.02	108	70,2				
с 01.03 по 31.07	117	70,2				
с 01.08 по 31.08	87,75	70,2				
с 01.09 по 31.10	93,6	70,2				
с 01.11 по 31.12	100,29	70,2				
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				
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	16,59	14	2,40	1,30		21,50
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	3,80	12,40	99,90

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
изд. ДелиПринт, 2012 год

в дошкольных организациях, Могильный М.П.,

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	13,2	13,1	0,60	0,20	7,40	42,90
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,8	6,7	0,10		0,50	2,70
МОРКОВЬ			0,10		0,60	2,80
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2				
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2				
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3		3,20		28,80
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,3	115,3				
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		9,5				
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16,3	16,3	0,10	0,70	7,10	23,70
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6				
Вес готового блюда:		200/10	1,50	4,20	20,70	124,80

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	Угле-воды, 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	1,90
с 01.01 по 31.08	7,6	5,7				
с 01.09 по 31.12	7,13	5,7				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,8	5,7	0,10		0,50	2,30
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5		1,50		13,10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4				
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	21,23	17,92	3,10	1,70		27,60
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,9			0,10	0,40
КЛЕЦКИ ТК №120		9,1				
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.)	0,03 шт.	1,208		0,10	0,10	1,80
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,7	4,7				
Вес готового блюда:		200/10/10	4,00	3,60	7,50	82,70

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.

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 и картофеля, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Источник рецептуры:

документ подписан электронной подписью
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд.
Дели-Принт, 2012 год
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 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	10,40	49,30
с 01.01 по 29.02	101,54	66				
с 01.03 по 31.07	110	66				
с 01.08 по 31.08	82,5	66				
с 01.09 по 31.10	88	66				
с 01.11 по 31.12	94,29	66				
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	11,70	107,60

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
изд. ДелиПринт, 2012 год

в дошкольных организациях, Могильный М.П.,

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, 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	10	10	1,20	0,20	7,00	34,40
МОРКОВЬ			0,10		0,70	3,40
с 01.01 по 31.08	13,33	10				
с 01.09 по 31.12	12,5	10				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	0,10		0,80	4,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3		1,40		17,10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180				
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	16,59	14	2,40	1,30		21,50
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1,05			0,10	0,50
Вес готового блюда:		200	5,10	3,20	19,20	130,90

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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: **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			1,20	0,30	10,10	47,80
с 01.01 по 29.02	98,46	64				
с 01.03 по 31.07	106,67	64				
с 01.08 по 31.08	80	64				
с 01.09 по 31.10	85,33	64				
с 01.11 по 31.12	91,43	64				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7	0,80	0,10	4,90	24,10
МОРКОВЬ			0,10		0,50	2,40
с 01.01 по 31.08	9,33	7				
с 01.09 по 31.12	8,75	7				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7	0,10		0,60	2,80
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8		1,80		15,70
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,9	122,9				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6				
КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАМОРОЖ.	15	14,7	2,60	2,60		33,90
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1			0,10	0,50
Вес готового блюда:		200/10/1	4,80	4,80	16,20	127,20

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

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
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6			0,20	1,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6		1,60		14,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,7	115,7				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7				
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		18,2				
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	25,5	21,52	3,70	2,10		33,10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,2	1,8			0,20	0,70
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,8	1,8				
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	0,10	0,10	0,10	2,50
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1				
Вес готового блюда:		200/20	5,30	4,10	12,00	105,50

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.
Дели-Принт, 2012 год
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 поливаю 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.)	3/10 шт.	12,075	0,40	1,10	0,70	18,40
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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,15	0,15				
Вес готового блюда:		70	9,40	11,40	2,60	161,40

Технология приготовления:

Отварное филе курицы дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут.
В пароконвектомате при температуре 200-220 30-40мин.

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° С

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 хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гастроемкость или противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 15-20 минут.
Отпускают с соусом молочным.

Соус молочный (для подачи к блюду)

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек с соусом.
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	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: 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	30	30	1,40	0,60	12,70	61,20
Вес готового блюда:		30	1,40	0,60	12,70	61,20

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	0,2	0,2			0,10	0,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	193,5	193,5				
ВАРЕНЬЕ	15	15	0,10	0,10	10,80	41,90
Вес готового блюда:		180/15	0,10	0,10	10,90	42,40

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	0,3	0,3	0,10		0,10	0,70
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	13,00	62,90

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, холодного — не ниже 15° 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	0,4	0,4	0,10		0,20	1,00
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7			9,80	16,60
Вес готового блюда:		200	0,10		10,00	17,60

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	0,2	0,2			0,10	0,50
САХАР ПЕСОК	6,6	6,6			9,60	16,40
Вес готового блюда:		200/6			9,70	16,90

Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

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 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:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку. 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 кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

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

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, 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	40,7	32,5	0,60		1,50	8,80
МОРКОВЬ			0,10		0,60	2,80
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2				
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,8	6,5	0,10		0,50	2,60
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6			0,20	1,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3		3,20		28,80
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,4	130,4				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5				
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:		200/5/1	1,30	4,00	6,40	67,30

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ (аллергики)**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ЯБЛОКИ	113,7	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Вес готового блюда:		100	0,40	0,40	9,80	47,00

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ЯБЛОКИ	170,4	150	0,60	0,60	14,70	70,50
Вес готового блюда:		150	0,60	0,60	14,70	70,50

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на десертной тарелке или вазочке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

Источник рецептуры:

ТК№010

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	1,20	3,50	2,40	61,30
Вес готового блюда:		40	1,20	3,50	2,40	61,30

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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 91214504C14BBBBBCD85EF999567A621