

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	26,6	26,6	2,66	2,66
Сахар белый кристаллический	1,9	1,9	0,19	0,19
Масло сливочное несоленое	2,9	2,9	0,29	0,29
Яйцо куриное пищевое столовое	0,08 шт.	3,22	0,008 шт.	0,32
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода питьевая	7,1	7,1	0,71	0,71
Мука пшеничная хлебопекарная на подпыл	8	8	0,8	0,8
Капуста белокочанная свежая	44	35,1	4,4	3,51
Масло подсолнечное рафинированное	2,1	2,1	0,21	0,21
Яйцо куриное пищевое столовое	0,08 шт.	3,22	0,008 шт.	0,32
Петрушка свежая (зелень)	0,4	0,3	0,04	0,03
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Яйцо куриное пищевое столовое	0,03 шт.	1,21	0,003 шт.	0,12
Выход: 65				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,4
Жиры, г	56
Углеводы, г	26,80
Энергетическая ценность, ккал	180,4

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный 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 зачищают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

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

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

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

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

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

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

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 304

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо цыплят-бройлеров (тушки)	84	60,48	8,4	6,04
Масло подсолнечное рафинированное	6,9	6,9	0,69	0,69
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	9,5	7,13	1,84	1,38
с 01.09 по 31.12	9,5	7,13	1,73	1,38
Лук репчатый свежий	7,8	6,55	0,89	0,74
Рис шлифованный	30,3	30,3	3,03	3,03
Томат паста	1,7	1,7	0,17	0,17
Соль пищевая йодированная	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 130				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	13,3
Жиры, г	16,4
Углеводы, г	23,996
Энергетическая ценность, ккал	293,7

Технология приготовления:

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость 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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептов: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшеничной муки обогащенный	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,6
Жиры, г	1,0
Углеводы, г	18
Энергетическая ценность, ккал	91,7

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**
Номер рецептуры: **ТК №**
Наименование сборника рецептур: **ТК№**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	30	3,0	3,0
Выход: 30				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,0
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	12,7
Энергетическая ценность, ккал	61,2

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОК ПЕРСИКОВЫЙ

Номер рецептуры: 442

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок персиковый (для питания детей с 3-х лет)	180	180	18	18
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,5
Жиры, г	0,0
Углеводы, г	29,7
Энергетическая ценность, ккал	122,4

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не 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;

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 322

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	142,96	105,9	14,96	10,59
с 01.03 по 31.07	151,3	105,9	17,33	10,59
с 01.08 по 31.08	130	105,9	13	10,59
с 01.09 по 31.10	132,38	105,9	13,23	10,59
с 01.11 по 31.12	137,67	105,9	13,76	10,59
с 01.06 по 31.08	127,08	105,9	12,70	10,59
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	36,12	28,9	3,61	2,89
с 01.09 по 31.12	36,68	28,9	4	2,89
Молоко питьевое 2,5% жирности	18,3	18,3	1,83	1,83
Масло сливочное несоленое	5,8	5,8	0,58	0,58
Соль пищевая йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,9
Жиры, г	3,2
Углеводы, г	19,70
Энергетическая ценность, ккал	120,1

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование изделия: **РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ В ОМЛЕТЕ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое	79,44	61,932	7,94	4,58
Яйцо куриное	0,43	0,39	0,043	0,04
Молоко питьевое 2,5% жирности	7	6,65	0,7	0,66
Мука пшеничная	2,3	2,3	0,23	0,23
Масло сливочное несоленое	2,3	2,3	0,23	0,23
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	12,707
Жиры, г	4,6
Углеводы, г	2,1
Энергетическая ценность, ккал	100,357

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200 С, слоем не более 3-4 см.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто — коричневый, рыбы на разрезе — серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Источник: <https://tehnolog.com/2018/08/02/ryba-zapechennaya-v-omlete-ttk2916>

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85/120/2012

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

Номер рецептуры: 85/120/2012

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный	53,43	37,4	5,34	37,4
Морковь свежая столовая	9,94	7,7	0,99	0,77
Лук репчатый свежий	9,4	8,1	0,94	0,81
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	0,1	0,1
Вода питьевая	150	150	15	15
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
КЛЕЦКИ ТК №120		9,1		0,91
Мука пшеничная хлебопекарная	6,1	6,1	0,61	0,61
Масло сливочное несоленое	0,7	0,7	0,07	0,07
Яйцо куриное пищевое столовое	0,03 шт.	1,21	2,5 шт.	0,12
Вода питьевая	9,7	9,7	0,97	0,97
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Мясо говядины б/к	15	13,5	1,5	1,35
Петрушка свежая (зелень)	1,05	1	0,10	0,1
Выход: 200/10/1				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	4,2
Жиры, г	4
Углеводы, г	11,4
Энергетическая ценность, ккал	98

Технология приготовления:

Говядину отваривают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают по 1-2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70 град. в закрытой посуде.

В кипящую 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.

Приготовление клецек: 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 виде жгута и нарезают на кусочки массой 1 г-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Отпускают с говядиной. Выход порции определяется возрастной группой.

Зелень (укроп, петрушка) не указаны в рецептуре, но ее можно добавлять мелко нарезанной в котел перед отправкой его на раздачу для улучшения вкуса супа в количестве 1-2 г нетто на порцию.

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп. Запах: продуктов, входящих в суп.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 015

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: ТК№015

Наименование сборника рецептов: ТК№015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	50,5	50,0	5,05	5,0
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	1,20
Энергетическая ценность, ккал	7,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 005

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.

Номер рецептуры: ТК№005

Наименование сборника рецептур: ТК№005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Йогурт 2,5 % жирности в инд.упаковке	125	125	1,25	1,25
Выход: 125				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,5
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	5,6
Энергетическая ценность, ккал	70,6

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 028

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **TKN№028**

Наименование сборника рецептур: **TKN№028**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	2,7	2,7	0,27	0,27
Сахар белый кристаллический	6,0	6,0	0,60	0,60
Молоко питьевое 2,5% жирности	95	95	9,5	9,5
Вода питьевая	108	108	10,8	10,8
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,0
Жиры, г	2,30
Углеводы, г	11,70
Энергетическая ценность, ккал	79,7

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшеничная	31,5	31,2	3,1	3,1
Вода питьевая	58,1	58,1	5,8	5,8
Молоко питьевое 2,5% жирности	96	96	9,6	9,6
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Сахар белый кристаллический	3,4	3,4	0,34	0,34
Масло сливочное несоленое	5,9	5,9	0,59	0,59
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	6,20
Жиры, г	7,5
Углеводы, г	28,4
Энергетическая ценность, ккал	205,7

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Джем стерилизованный	15,0	15,0	1,50	1,50
Масло сливочное несоленое	3,00	3,0	0,30	0,30
Батон обогащенный		20		2,0
Батон из пшеничной муки обогащенный	22,0	22,0	2,2	2,2
Выход: 40				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,70
Жиры, г	3,0
Углеводы, г	21,80
Энергетическая ценность, ккал	118,9

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица	69,7	69	6,97	6,9
Вода питьевая	115	115	11,5	11,5
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,6
Жиры, г	4,6
Углеводы, г	37,5
Энергетическая ценность, ккал	225

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 002

Наименование изделия: ГРУША СВЕЖАЯ
Номер рецептуры: ТК № 002
Наименование сборника рецептур: ТК №002

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Груши свежие	88,89	80	8,88	8,0
Выход: 80				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,2
Энергетическая ценность, ккал	37,6

Технология приготовления:

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

Правила подачи:

Подают на тарелке.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: **ТК №003**

Наименование сборника рецептур: **ТК №003**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и нарезают ломтиками.

Правила подачи:

Подают на тарелке.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица	69,7	69	6,97	6,9
Вода питьевая	115	115	11,5	11,5
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,6
Жиры, г	4,6
Углеводы, г	37,5
Энергетическая ценность, ккал	225

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2008

Наименование изделия: АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: 2008

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Апельсин	119,4	80	11,94	8,0
Выход: 80				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,7
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	6,5
Энергетическая ценность, ккал	34,4

Технология приготовления:

Апельсины моют, очищают от кожицы.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывают на тарелку.

:

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 007

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №007

Наименование сборника рецептур: ТKN№007

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	20	2	2
Выход: 20				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

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

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик хлеба прямоугольной формы.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: светло-коричневый.
Вкус: соответствует ржано-пшеничному хлебу.
Запах: соответствует ржано-пшеничному хлебу.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	27,3	27,3	2,73	2,73
Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл)	1,5	1,5	0,15	0,15
Сахар белый кристаллический	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное несоленое	1,2	1,2	0,12	0,12
Яйцо куриное пищевое	0,08 шт	3,22	0,008	0,32
Молоко питьевое 2,5% жирности	8,2	8,2	0,57	0,57
Творог 5 % жирности	18,5	18,5	1,85	1,85
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,9	0,9	0,09	0,09
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Яйцо куриное пищевое	0,035	0,035	0,0035	0,0035
Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	7,10
Жиры, г	4,30
Углеводы, г	25,4
Энергетическая ценность, ккал	168,3

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

При выпечке булочки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

Наименование изделия: НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Номер рецептуры: 441

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	18	18	1,8	1,8
Сахар белый кристаллический	9	9	0,9	0,9
Вода питьевая	180	180	18	18
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	22,00
Энергетическая ценность, ккал	93,00

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 242

Наименование кулинарного изделия (блюда): ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 242

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое, высшая категория	53,6	51,6	5,36	5,16
Лук репчатый свежий	14,29	12	1,42	1,2
Петрушка свежая (зелень)	2,53	2,4	0,25	0,24
Вода	4,8	4,8	0,48	0,48
Яйцо куриное пищевое столовое	0,04 шт.	1,61	4 шт.	0,17
Сухари панировочные	7,2	7,2	0,72	0,72
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	6	6	0,6	0,6
Соль пищевая	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

Белки, г	9,6
Жиры, г	6,3
Углеводы, г	5,5
Энергетическая ценность, ккал	116,3

С, мг	2,1
-------	-----

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



Заведующий

ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 335

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	170,77	111	17,08	11,1
с 01.03 по 31.07	146,2	102,4	14,62	10,24
с 01.08 по 31.08	138,75	111	13,88	11,1
с 01.09 по 31.10	148	111	14,8	11,1
с 01.11 по 31.12	158,57	111	15,86	11,1
Молоко питьевое 2,5% жирности	18,4	18,4	1,84	1,84
Масло сливочное несоленое	4	4	0,4	0,4
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 120				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	17,10
Энергетическая ценность, ккал	115,0

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков 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.

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

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 045

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

Номер рецептуры: ТК№045

Наименование сборника рецептов: ТК№045

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Виноград сушеный «Изюм»	18	18	1,8	1,8
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	183,6	183,6	18,36	18,36
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	102,0

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



Наименование изделия: МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 205

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	52,5	52,5	5,25	5,25
Соль пищевая йодированная	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/5				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,6
Жиры, г	4,7
Углеводы, г	35,9
Энергетическая ценность, ккал	208,5

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 256

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ

Номер рецептуры: 256

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья замороженная	95,48	88,8	9,54	8,8
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	4	4	0,4	0,4
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		30		3
Мука пшеничная хлебопекарная	2,6	2,6	0,26	0,26
Вода	25,5	25,5	2,55	2,55
Сметана 15% жирности	8,6	8,6	0,86	0,86
Соль пищевая	0,1	0,1	0,01	0,01
Томатная паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 60/30				

Белки, г	12,9
Жиры, г	7,5
Углеводы, г	0,4
Энергетическая ценность, ккал	136,7

С, мг	10,2
-------	------

Технология приготовления:

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

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — печень, нарезанная тонкими брусочками, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, сбоку — гарнир;
- цвет печени — светло-коричневый, соуса — светло-красный;

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

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

Номер рецептуры: 67

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	30	19,5	3	1,95
с 01.03 по 31.07	34,20	24	3,42	2,4
с 01.08 по 31.08	24,38	19,5	2,44	1,95
с 01.09 по 31.10	26	19,5	2,6	1,95
с 01.11 по 31.12	27,86	19,5	2,79	1,95
Капуста белокочанная свежая	50	40	5,0	4,0
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	10,32	8,0	1,03	0,80
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2	1,03	0,82
Лук репчатый свежий	9,52	8,0	0,95	0,8
Говядина б/к	15	13,5	1,5	1,35
Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3	0,33	0,33
Вода питьевая	160	160	13,04	13,04
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Сметана 15% жирности	10	10	0,1	0,1
Петрушка свежая (зелень)	1,05	1	0,10	0,1
Выход: 200/10/10				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	4,1
Жиры, г	5,3
Углеводы, г	7,4
Энергетическая ценность, ккал	98,3

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



Заведующий

ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

Номер рецептуры: 40

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	36	27	3,6	2,7
Яблоки свежие	33,75	27	3,38	2,7
Масло подсолнечное рафинированное	25	22	2,5	2,2
Выход: 50	2,5	2,5	0,25	0,25

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,43
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	3,94
Энергетическая ценность, ккал	41,30

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование изделия: КЕФИР

Номер рецептуры: 435

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кефир 2,5%	180	180	18,0	18,0
Выход: 180				

Белки, г	4,889
Жиры, г	4,365
Углеводы, г	6,984
Энергетическая ценность, ккал	92,538

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 043

Наименование изделия: КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: ТК№043

Наименование сборника рецептов: ТК№043

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао-порошок	2,7	2,7	0,27	0,27
Сахар белый кристаллический	8,4	8,4	0,84	0,84
Молоко питьевое 2,5% жирности	90	90	9,0	9,0
Вода питьевая	103	103	1,03	1,03
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,20
Жиры, г	2,6
Углеводы, г	12,6
Энергетическая ценность, ккал	87,2

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рис шлифованный	26	25,74	2,6	2,57
Вода питьевая	63,5	63,5	6,35	6,35
Молоко 2,5% жирности	95	95	9,5	9,5
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Сахар белый кристаллический	3,1	3,1	0,31	0,31
Масло сливочное несоленое	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	4,4
Жиры, г	6,60
Углеводы, г	25,90
Энергетическая ценность, ккал	181,2

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:

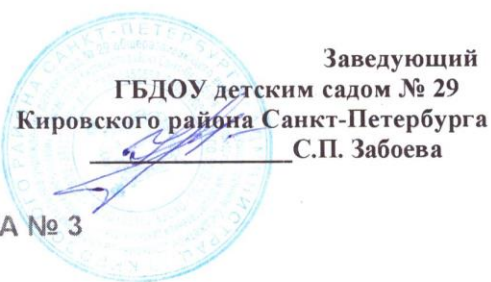
Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



Заведующий

ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр полутвердый	22	20	2,2	2,0
Батон из пшеничной муки обогащенный	20,0	20,0	2,0	2,0
Выход: 40				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	6,1
Жиры, г	6,5
Углеводы, г	10
Энергетическая ценность, ккал	123,6

Технология приготовления:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на ровный ломтик батона сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: свежих продуктов.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306

Наименование изделия: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

Номер рецептуры: 306

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2008 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	121,88	97,5	12,19	9,75
Мясо говядины б/к (лопатка)	67,44	60,7	6,74	6,07
Рис шлифованный	5,76	5,7	0,57	0,57
Лук репчатый свежий	17,86	15	1,78	1,5
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	13,3
Жиры, г	14,5
Углеводы, г	9,8
Энергетическая ценность, ккал	222,9

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, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы. Голубцы кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку.
Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.
Цвет: светло-коричневый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

Номер рецептуры: ТК №

Наименование сборника рецептов: ТК№

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	30	3,0	3,0
Выход: 30				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,0
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	12,7
Энергетическая ценность, ккал	61,2

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 047

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ

Номер рецептуры: ТК№047

Наименование сборника рецептов: ТК№047

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Груши свежие	40	36	4	3,6
Вода питьевая	155	155	1,55	1,55
Сахар белый кристаллический	12	12	1,2	1,2
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,1
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	15,2
Энергетическая ценность, ккал	62,9

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 сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: груш-концентрированный, приятный.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица	69,7	69	6,97	6,9
Вода питьевая	115	115	11,5	11,5
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,6
Жиры, г	4,6
Углеводы, г	37,5
Энергетическая ценность, ккал	225

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 отпустить 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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 277

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **277**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	154,0	113,0	15,4	11,3
Морковь свежая столовая	29,0	23,3	2,9	2,33
Лук репчатый свежий	14,0	11,7	1,40	1,17
Масло сливочное несоленое	4,7	4,7	0,47	0,47
Мука пшеничная хлебопекарная	3,5	3,5	0,35	0,35
Вода питьевая	46,7	46,7	4,67	4,67
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 70/70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	9,1
Жиры, г	11,30
Углеводы, г	14,90
Энергетическая ценность, ккал	196,80

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПТИЦЕЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **95**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная	20	16	2,0	1,6
Картофель продовольственный	57,14	40	5,71	4,0
Морковь свежая столовая	10,32	8	0,10	0,8
Горошек зеленый консервированный	8,27	6,2	0,83	0,62
Лук репчатый свежий	9,52	8	0,95	0,8
Масло сладко-сливочное несоленое	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	152	152	15,2	15,2
Филе птицы (полуфабрикат)	20	14,4	2,0	1,44
Сметана 15% жирности	10	10	0,1	0,1
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Петрушка свежая (зелень)	1,37	1,37	0,13	0,13
Выход: 200/10/1				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	4,4
Жиры, г	5,5
Углеводы, г	9,3
Энергетическая ценность, ккал	158,10

Технология приготовления:

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

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

Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 015

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: ТKN№015

Наименование сборника рецептур: ТKN№015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	50,5	50,0	5,05	5,0
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

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

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 005

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.
Номер рецептуры: **ТК№005**
Наименование сборника рецептур: **ТК№005**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Йогурт 2,5 % жирности в инд.упаковке	125	125	1,25	1,25
Выход: 125				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,5
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	5,6
Энергетическая ценность, ккал	70,6

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 012

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК№ 012**

Наименование сборника рецептур: **ТК№012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшеничной муки обогащенный	20	20	2	2
Выход: 20				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	52,40

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик батона овальной формы.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: соответствует пшеничному хлебу.
Запах: соответствует пшеничному хлебу.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 040

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: ТК№040

Наименование сборника рецептур: ТК№040

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	1,1	1,1	0,01	0,01
Сахар белый кристаллический	6,3	6,3	0,63	0,63
Молоко питьевое 2,5% жирности	97,1	97,1	9,71	9,71
Вода питьевая	100,3	100,3	10,3	10,3
Выход: 190				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,9
Жиры, г	2,30
Углеводы, г	11,2
Энергетическая ценность, ккал	77,7

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кирьевского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоев



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 214

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное пищевое	2,86 шт.	115,1	11,51 шт.	11,51
Молоко питьевое 2,5% жирности	43	43	4,3	4,3
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло подсолнечное рафинированное	7	7	0,7	0,7
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	15,40
Жиры, г	20,7
Углеводы, г	2,80
Энергетическая ценность, ккал	258,8

Технология приготовления:

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

Готовый омлет нарезают на порции.

При приготовлении омлета 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 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.

- 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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 № 31 от 22.03.2021 г.

ЯСЛИ 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоев а



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

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

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Москва. Дели**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый консервы	43,9	28,5	4,39	2,85
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5	0,15	0,15
Петрушка свежая (зелень)	0,4	0,3	0,04	0,03
Выход: 25				

Белки, г	0,90
Жиры, г	1,60
Углеводы, г	1,87
Энергетическая ценность, ккал	25,04

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с подсолнечным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки. Салат заправляют непосредственно перед раздачей.

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 — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом подсолнечным, посыпан рубленной зеленью петрушки

- 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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица	69,7	69	6,97	6,9
Вода питьевая	115	115	11,5	11,5
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,6
Жиры, г	4,6
Углеводы, г	37,5
Энергетическая ценность, ккал	225

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 020

Наименование изделия: **БАНАН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **ТК№020**

Наименование сборника рецептов: **ТК№020**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бананы свежие	100	70	10,0	7,0
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,1
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	14,8
Энергетическая ценность, ккал	67,6

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Правила подачи:

Подают на тарелке.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОК АБРИКОСОВЫЙ

Номер рецептуры: 442

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок абрикосовый (для питания детей с 3-х лет)	180,0	180,0	18,0	18,0
Выход:180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,9
Жиры, г	0
Углеводы, г	20,16
Энергетическая ценность, ккал	81

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;

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 040

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: ТК№040

Наименование сборника рецептур: ТК№040

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порц.		100 порц.	
	брутто	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	1,1	1,1	0,01	0,01
Сахар белый кристаллический	6,3	6,3	0,63	0,63
Молоко питьевое 2,5% жирности	97,1	97,1	9,71	9,71
Вода питьевая	100,3	100,3	10,3	10,3
Выход: 190				

Пищевые вещества и энергетическая

Белки, г	2,9
Жиры, г	2,30
Углеводы, г	11,2
Энергетическая ценность, ккал	77,7

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем по вкусу 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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование изделия: РЯЖЕНКА

Номер рецептуры: 435

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Ряженка 2,5% жирности	184,5	180	18,5	18
Выход: 180				

Белки, г	5,063
Жиры, г	4,365
Углеводы, г	7,333
Энергетическая ценность, ккал	94,284

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 028

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: ТК№028

Наименование сборника рецептур: ТК№028

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	3	3	0,3	0,3
Сахар белый кристаллический	6,7	6,7	0,67	0,67
Молоко питьевое 2,5% жирности	105,6	105,6	10,56	10,56
Вода питьевая	120	120	12	12
Выход: 200				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,3
Жиры, г	2,5
Углеводы, г	13
Энергетическая ценность, ккал	88,7

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Манная крупа	26,8	26,8	2,6	2,6
Вода питьевая	57,9	57,9	5,7	5,7
Молоко питьевое 2,5% жирности	90,9	90,9	9,	9,
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Сахар белый кристаллический	4,2	4,2	0,42	0,42
Масло сливочное несоленое	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 205				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,2
Жиры, г	5,3
Углеводы, г	26,7
Энергетическая ценность, ккал	174,9

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Батон обогащенный				
Батон из пшеничной муки обогащенный	35,0	35,0	3,5	3,5
Выход: 40				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,2
Жиры, г	4,90
Углеводы, г	14,90
Энергетическая ценность, ккал	112,5

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 батонem.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица	69,7	69	6,97	6,9
Вода питьевая	115	115	11,5	11,5
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,6
Жиры, г	4,6
Углеводы, г	37,5
Энергетическая ценность, ккал	225

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 отпустить 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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 010

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

Номер рецептуры: ТК №010

Наименование сборника рецептов: ТК№010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	90,91	80,001	9,91	8,0
Выход: 80				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,32
Жиры, г	0,32
Углеводы, г	7,84
Энергетическая ценность, ккал	37,6

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 008

Наименование изделия: ПРЯНИК

Номер рецептуры: 008

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пряник	30	30	3,0	3,0
Выход: 30				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,8
Жиры, г	1,4
Углеводы, г	22,5
Энергетическая ценность, ккал	109,8

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **434**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое 2,5% жирности	211,1	210	21,11	21
Выход: 200				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	6,00
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	98,90

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **225**

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог 5% жирности	141,8	141,8	1,4	1,4
Крупа манная	9,6	9,6	0,9	0,9
Сахарный песок	12,8	12,8	1,28	1,28
Яйцо куриное пищевое столовое	0,08 шт.	3,22	0,008 шт.	0,008
Масло подсолнечное	4,3	4,3	0,43	0,43
Соль пищевая йодированная	1,4	1,4	0,03	0,03
Сухари панировочные	6	6	0,6	0,6
Джем	13	13	1,3	1,3
Сметана	6,8	6,8	0,68	0,68
Выход: 150\13				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	26,6
Жиры, г	13,6
Углеводы, г	4,2
Энергетическая ценность, ккал	376

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептур: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшеничной муки обогащенный	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,6
Жиры, г	1,0
Углеводы, г	18
Энергетическая ценность, ккал	91,7

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: **ТК №003**

Наименование сборника рецептов: **ТК №003**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	30	3,0	3,0
Выход: 15				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,00
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	12,7
Энергетическая ценность, ккал	61,2

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и нарезают ломтиками.

Правила подачи:

Подают на тарелке.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 044

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Номер рецептуры: TKN№401

Наименование сборника рецептур: TKN№401

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чернослив	25	25	2,5	2,5
Сахар белый кристаллический	15	15	1,5	1,5
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	233	233	23,3	23,3
Выход: 200				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,6
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	29,3
Энергетическая ценность, ккал	124

Технология приготовления:

Подготовленный чернослив 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 чернослива 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 чернослива

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.Н. Забова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344

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

Номер рецептуры: **344**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	46	30	4,6	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	43	30	4,3	3
с 01.09 по 31.10	46	30	4,6	3
с 01.11 по 31.12	43	30	4,3	3
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	34	19	3,4	1,9
с 01.09 по 31.12	36	18	3,6	1,9
Лук репчатый свежий	7,14	6	0,71	0,6
Репка свежая столовая	25,71	18,	2,51	1,86
Зеленый горошек	18,46	12	1,86	1,2
Лук репчатый	35,71	30	3,5	3
Капуста цветная	28,85	15	2,8	1,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное несоленое	6	6	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		45		4,5
Мука пшеничная хлебопекарная	1,8	1,8	0,18	0,18
Томат паста	4,5	4,5	0,45	0,45
Масло подсолнечное	1,8	1,8	0,18	0,18
Сахарный песок	0,9	0,9	0,009	0,009
Масло сливочное	5	5	0,05	0,05
Вода питьевая	37,4	37,4	3,74	3,74
Сметана 15% жирности	11,6	11,6	1,16	1,16
Соль пищевая йодированная	1	1	0,01	0,01
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Жиры, г	4,2
Углеводы, г	11,20
Энергетическая ценность, ккал	92,9

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **269**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое	56,5	47,6	5,65	5,44
Батон из пшеничной муки обогащенный	7,5	7,5	0,75	0,75
Молоко питьевое 2,5% жирности	11,2	11,2	1,2	1,2
Яйцо куриное пищевое столовое	0,11 шт.	4,43	0,01 шт.	0,01
Масло сливочное несоленое	2,7	2,7	0,27	0,27
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Соус молочный густой (для фарширования)		16		1,6
Молоко питьевое 2,5% жирности	10,6	10,6	1,6	1,6
Масло сливочное несоленое	1,9	1,9	0,019	0,019
Мука пшеничная хлебопекарная	1,9	1,9	0,019	0,019
Вода питьевая	2,	2,	0,2	0,2
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	9,7
Жиры, г	6
Углеводы, г	6,1
Энергетическая ценность, ккал	116,4

Технология приготовления:

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

Соус молочный густой (для фарширования)

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

При приготовлении пудинга 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 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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 84

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	101,69	66,1	10,17	6,61
с 01.03 по 31.07	110,17	66,1	11,02	6,61
с 01.08 по 31.08	82,63	66,1	8,26	6,61
с 01.09 по 31.10	88,13	66,1	8,81	6,61
с 01.11 по 31.12	94,43	66,1	9,44	6,61
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8,8	6,6	0,88	0,66
с 01.09 по 31.12	8,25	6,6	0,83	0,66
Лук репчатый свежий	7,9	6,6	0,79	0,66
Томатное пюре	1,6	1,6	0,16	0,16
Масло подсолнечное рафинированное	1,6	1,6	0,16	0,16
Вода питьевая	115,7	115,7	11,57	11,57
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		18,2		1,82
Мясо говядины б/к (лопатка)	25,5	21,3	2,55	2,13
Лук репчатый свежий	2,2	1,8	0,22	0,18
Вода питьевая	1,8	1,8	0,18	0,18
Яйцо куриное пищевое	0,04	0,04	0,0004	0,0004
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 200/20				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,7
Жиры, г	5,4
Углеводы, г	11,8
Энергетическая ценность, ккал	117,4

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.

Утверждено на совете по питанию
ГБДОУ № 29 №31 от 22.03.2021 г.

САД 2021

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 29
Кировского района Санкт-Петербурга
С.П. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 017

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **TKN№017**

Наименование сборника рецептур: **ТК №017**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы соленые зеленцы	50	50	5	5
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,4
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	0,9
Энергетическая ценность, ккал	6,50

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.