

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. 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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 270/214

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер
рецептуры: 270/214

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	2,4	2,4	0,24	0,24
Сахар белый кристаллический	10	10	1,0	1,0
Молоко питьевое 2,5% жирности	90,0	85,5	9,0	8,5
Вода питьевая	90	90	9,0	9,0
Выход: 150				

Белки, г	2,31
Жиры, г	2,138
Углеводы, г	14,96
Энергетическая ценность, ккал	94,29

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. Срок реализации не более 2 часов

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2/2008

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 в ассортименте	12	12	1,2	1,2
Масло сливочное несоленое	3	3	0,3	0,3
Батон из пшеничной муки обогащенный	25	25	2,5	2,5
Выход: 40				

Белки, г	1,95
Жиры, г	3,2
Углеводы, г	21,46
Энергетическая ценность, ккал	121,06

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 002

Наименование изделия: ГРУША СВЕЖАЯ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Груши свежие	87	78,3	8,7	7,83
Выход: 70				

Белки, г	0,313
Жиры, г	0,235
Углеводы, г	8,065
Энергетическая ценность, ккал	36,801

Технология приготовления:

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо, порционируют., подают на тарелке.

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

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



Ясли.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

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

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 040

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ
Номер рецептуры: TKN№040
Наименование сборника рецептур: TKN№040

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	0.917	0.917	0,09	0,09
Сахар белый кристаллический	10	10	1,0	1,0
Молоко питьевое 2,5% жирности	91.667	91.667	9,16	9,16
Вода питьевая	64,5	64,5	6,45	6,45
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая

Белки, г	2,567
Жиры, г	2,292
Углеводы, г	14,288
Энергетическая ценность, ккал	88,484

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.

ЯСЛИ 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 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
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		32		3,2
Мука пшеничная хлебопекарная	20,5	20,5	2,05	2,05
Сахар белый кристаллический	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное несоленое	2,2	2,2	0,22	0,22
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Яйца куриные пищевые	0,05 шт	2,2	5 ½ шт	0,22
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	5,4	5,4	0,54	0,54
Мука пшеничная хлебопекарная на подпыл	1	1	0,1	0,1
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ № 456		22,5		2,25
Капуста белокочанная свежая	33,8	27,0	3,38	2,70
Масло подсолнечное рафинированное	1,6	1,6	0,16	0,16
Яйцо куриное пищевое	0,056 шт	2,25	5,6 шт	0,225
Масло подсолнечное рафинированное	0,7	0,7	0,07	0,07
Петрушка свежая (зелень)	0,3	0,3	0,03	0,03
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, в/с	0,2	0,2	0,02	0,02
Яйцо куриное пищевое столовое для смазки пирожков	0,025 шт	1	2,5 шт	0,1
Выход: 50				

Белки, г	2,30
Жиры, г	6,00
Углеводы, г	24,20
Энергетическая ценность, ккал	134,00

Технология приготовления:

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. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3С4

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	108	60,48	10,8	6,04
Масло сливочное несоленое	6	6	0,6	0,6
Морковь свежая столовая	9,5	9,5	0,95	0,95
Лук репчатый свежий	7,8	6,552	0,78	0,655
Рис шлифованный	30,3	30	3,03	3,0
Томат паста	1,7	1,7	0,17	0,17
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 130				

Белки, г	13,041
Жиры, г	15,925
Углеводы, г	23,955
Энергетическая ценность, ккал	280,345

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть., затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясо распределено равномерно, запечено, не подгорело, рис рассыпчатый.
- Цвет- мяса- серый, риса и овощей — светло-желтый.
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — мягкая.

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

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



Ясли.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

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

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 012

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

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

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.

ЯСЛИ 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 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
Сок персиковый (для питания детей до 3-х лет)	150	150	15	15
Выход: 150				

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	14,80
Энергетическая ценность, ккал	65,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры:

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 свежий продовольственный	88,8	66,6	11,04	8,28
Морковь свежая	25,625	20,5	2,56	2,05
Молоко питьевое 2,5% жирности	20,9	19,855	2,09	1,98
Масло сливочное несоленое	2,1	2,1	0,21	0,21
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 110				

Белки, г	2,122
Жиры, г	2,508
Углеводы, г	12,88
Энергетическая ценность, ккал	83,078

Технология приготовления:

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

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи не ниже 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — хорошо протертая масса, без комочков;
- цвет — кремовый с оранжевыми вкраплениями
- вкус- картофельного пюре и моркови, запах- входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла.
- консистенция — пышная, однородная.

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. Забоева



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
Треска мороженое	70	54,6	7,94	4,58
Яйцо куриное	0,352	0,306	0,035	0,03
Молоко питьевое 2,5% жирности	5	4,75	0,5	0,47
Мука пшеничная	1,717	1,7	0,17	0,17
Масло сливочное несоленое	1,7	1,7	0,17	0,17
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	10,881
Жиры, г	3,521
Углеводы, г	1,538
Энергетическая ценность, ккал	81,185

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.

ЯСЛИ 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

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 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 свежий	40,114	28,08	4,01	2,80
Морковь свежая	8	6,4	0,8	0,64
Лук репчатый свежий	7,2	6,0	0,72	0,60
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	113,0	113,0	11,3	11,3
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
КЛЕЦКИ ТК №120		10,0		1,0
Мука пшеничная хлебопекарная	3,1	3,1	0,31	0,31
Масло сливочное несоленое	0,4	0,4	0,04	0,04
Яйцо куриное пищевое	0,9	0,9	0,09	0,09
Вода питьевая	4,83	4,83	0,48	0,48
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Говядина б/к (лопатка)	11	9,35	1,1	0,93
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1,0	0,11	0,1
Выход: 150/5/10/1				

Белки, г	3,80
Жиры, г	5,90
Углеводы, г	8,4
Энергетическая ценность, ккал	105,8

Технология приготовления:

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

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

Клецки ТК №120

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

Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку при отпуске

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.С . Срок реализации не более 2 часов

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, говядина - мягкая, 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.

ЯСЛИ 2021

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 011

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	42,9	40,0	4,29	4,00
Выход: 40				

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

Технология приготовления:

Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

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

ЯСЛИ 2021



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 027

Наименование изделия: НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	15	15	1,5	1,5
Сахар белый кристаллический	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	150	150	15	15
Выход: 150				

Белки, г	0,50
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	18,30
Энергетическая ценность, ккал	77,30

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Добавляют сахар, настаивают. После этого отвар процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С. Срок реализации не более 2 часов

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.

ЯСЛИ 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	44,68	43	4,47	4,3
Лук репчатый свежий	11	10	1,1	1
Петрушка свежая (зелень)	3	2	0,3	0,2
Вода	4	4	0,4	0,4
Яйцо куриное пищевое столовое	0,04 шт.	1,4	4 шт.	0,14
Сухари панировочные	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Белки, г	7,9
Жиры, г	5,4
Углеводы, г	4,6
Энергетическая ценность, ккал	97,0

С, мг	1,8
-------	-----

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделие овально-приплюснутой формы, поверхность равномерно пожарена, панировка не отстает;
- 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.

ЯСЛИ 2021

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335/2008

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 520/3/а - ясли

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2008 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный	113,733	85,3	11,37	8,53
Молоко питьевое 2,5% жирности	15,3	15,3	1,53	1,53
Масло сливочное несоленое,	3,3	3,3	0,33	0,33
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100				

*масса кипяченого молока

Белки, г	2,166
Жиры, г	3,446
Углеводы, г	14,665
Энергетическая ценность, ккал	98,627

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель притирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градС. В горячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. 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.
Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 007

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	20	2,0	2,0
Выход: 20				

Белки, г	1,30
Жиры, г	0,13
Углеводы, г	8,5
Энергетическая ценность, ккал	41,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюда:

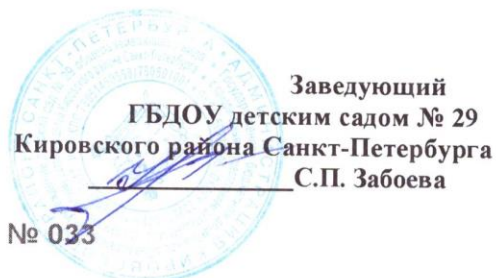
Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах - характерный для хлеба ржано-пшеничного;
- консистенция: мягкая.

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

ЯСЛИ 2021



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 033

Наименование изделия: КОМПЛОТ ИЗ ИЗЮМА

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Изюм	15	24*	1,5	2,4*
Сахар белый кристаллический	5,0	5,0	0,5	0,5
Кислота лимонная пищевая	0,15	0,15	0,02	0,02
Вода питьевая	153	153	15,3	15,3
Выход: 150				

* масса плодов вареных

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,80
Энергетическая ценность, ккал	85,00

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 5-10 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают в стакане или кружке. Оптимальная температура подачи 15 град. С. Срок реализации не более 2 часов

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.

ЯСЛИ 2021



Заведующий

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

Наименование изделия: МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

Номер рецептуры: 205

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
Макаронные изделия	40,6	40,6	4,06	4,06
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Масло сливочное несоленое	3,9	3,9	0,39	0,39
Выход: 120				

Белки, г	3,20
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	15,50
Энергетическая ценность, ккал	97,40

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. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Подают в горячем виде.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град. С. Срок реализации не более 2 часов

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.

ЯСЛИ 2021

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



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	89,157	74	8,91	7,4
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	6	6	0,6	0,6
Соль пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		30		3
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	2,4	2,4	0,24	0,24
Вода	22,6	22,6	2,26	2,26
Сметана 15% жирности	7,8	7,8	0,78	0,78
Соль пищевая	0,4	0,4	0,04	0,04
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Выход: 50/30				

Белки, г	10,4
Жиры, г	6,0
Углеводы, г	0,3
Энергетическая ценность, ккал	109,3

С, мг	8,1
-------	-----

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:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование изделия: ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, 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 свежий	24	18	2,4	1,8
Капуста белокочанная свежая	37,5	30,0	3,75	3,00
Морковь свежая столовая	9,5	7,5	0,95	0,75
Лук репчатый свежий	7,2	6,0	0,72	0,6
Томатное пюре	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода питьевая	120	120	12	12
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Говядина б/к (лопатка)	21,6	16,0	2,16	1,6
Сметана 15% жирности	5,0	5,0	0,50	0,50
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/5/1				

Белки, г	4,2
Жиры, г	6,3
Углеводы, г	5,7
Энергетическая ценность, ккал	93,10

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.
Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюда:

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками.
Консистенция: капусты - упругая, овощей - мягкая, говядины- 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, со вкусом сметаны.
Запах: продуктов, входящих в щи со сметаной.

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. Забоева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

Номер рецептуры: 40

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
Морковь свежая столовая	26,5	21,2	2,65	2,12
Яблоки свежие	20	17,6	2	1,76
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

Белки, г	0,34
Жиры, г	0,04
Углеводы, г	3,15
Энергетическая ценность, ккал	33,00

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей..

Правила оформления, подачи блюд:

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

ЯСЛИ 2021



Заведующий

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

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%	155,3	150	15,53	15
Выход: 150				

Белки, г	4,074
Жиры, г	3,638
Углеводы, г	5,82
Энергетическая ценность, ккал	77,115

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.

ЯСЛИ 2021

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 029

Наименование изделия: КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао-порошок	1,5	1,5	0,15	0,15
Сахар белый кристаллический	8	8	0,8	0,8
Молоко питьевое 2,5% жирности	75	75	7,5	7,5
Вода питьевая	86	86	8,6	8,6
Выход: 150				

Белки, г	2,54
Жиры, г	2,10
Углеводы, г	11,737
Энергетическая ценность, ккал	76,755

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. Срок реализации не более 2 часов

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.

ЯСЛИ 2021



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

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

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 рисовая	23	23	2,3	2,3
Вода питьевая	53	53	5,3	5,3
Молоко питьевое 2,5% жирности	79	79	7,9	7,9
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар белый кристаллический	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Белки, г	3,80
Жиры, г	6,10
Углеводы, г	20,90
Энергетическая ценность, ккал	154,10

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

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.

ЯСЛИ 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	10,6	10	1,06	1,0
Батон из пшеничной муки обогащенный	20	20	2	2
Выход: 30				

Белки, г	3,34
Жиры, г	6,9
Углеводы, г	10,0
Энергетическая ценность, ккал	69,0

Технология приготовления:

На ломтик батона кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и батона

Запах: свойственный свежим продуктам.

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

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



Ясли

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 052

Наименование изделия: Апельсин свежий

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Апельсин	136	100	13,6	10,0
Выход:100				

Белки, г	0,8
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	7,5
Энергетическая ценность, ккал	38,0

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 007

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	20	2,0	2,0
Выход: 20				

Белки, г	1,30
Жиры, г	0,13
Углеводы, г	8,5
Энергетическая ценность, ккал	41,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах - характерный для хлеба ржано-пшеничного;
- консистенция: мягкая.

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,	29,3	29,3	2,93	2,93
Мука пшеничная хлебопекарная, (на подпыл)	1,6	1,6	0,16	0,16
Саха белый кристаллический	4,2	4,2	0,42	0,42
Масло сливочное несоленое,	1,0	1,0	0,1	0,1
Яйцо куриное пищевое	1/8 шт	4,50	11 ¼ шт	0,45
Молоко питьевое 2,5% жирности	8,6	8,6	0,86	0,86
Творог 5 % жирности	13,27	13,27	1,33	1,33
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,3	0,3	0,03	0,03
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Яйцо куриное пищевое (для смазки)	1/40 шт	1,0	2 ½ шт	0,1
Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Белки, г	7,3
Жиры, г	2,30
Углеводы, г	29,25
Энергетическая ценность, ккал	144,0

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

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

Разделку производят машинным способом или вручную.

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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. Забоева



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	113,75	91	11,37	9,1
Мясо говядины б/к (лопатка)	66,706	56,7	6,67	5,67
Рис шлифованный	5,3	5,3	0,53	0,53
Лук репчатый свежий	16,667	14	1,67	1,4
Масло подсолнечное рафинированное	4,7	4,7	0,47	0,47
Соль пищевая йодированная	1,1	1,1	0,1	0,1
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	13,545
Жиры, г	10,42
Углеводы, г	9,35
Энергетическая ценность, ккал	186,38

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 007

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	20	2,0	2,0
Выход: 20				

Белки, г	1,30
Жиры, г	0,13
Углеводы, г	8,5
Энергетическая ценность, ккал	41,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах - характерный для хлеба ржано-пшеничного;
- консистенция: мягкая.

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. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 036

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Груши свежие	33,33	30	3,33	3
Вода питьевая	125	125	12,5	12,5
Сахар белый кристаллический	5	5	0,5	0,5
Кислота лимонная пищевая	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход: 150				

Белки, г	0,1
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	18,10
Энергетическая ценность, ккал	73,50

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. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками.
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.
Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.
Вкус: кисло-сладкий.
Запах: груш-концентрированный, приятный.

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

ЯСЛИ 2021



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	50,1	50,1	5,01	5,01
Вода питьевая	75,8	75,8	7,58	7,58
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное несоленое,	4,8	4,8	0,5	0,5
Выход: 110				

Белки, г	5,8
Жиры, г	4,78
Углеводы, г	26,8
Энергетическая ценность, ккал	174,0

Технология приготовления:

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

Масло сливочное добавляют в конце варки, предварительно прокипятив.. 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

Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга

- 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.

ЯСЛИ 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 методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь. 008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная	15	12	1,5	1,2
Картофель продовольственный	34,3	25,72	5,71	4,0
Морковь свежая столовая	7,26	5,81	0,72	0,58
Горошек зеленый консервированный	7,38	4,8	0,74	0,48
Лук репчатый свежий	9,52	8	0,95	0,8
Масло сладко-сливочное несоленое	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	114	114	11,4	11,4
Филе птицы (полуфабрикат)	17,7	10,8	1,77	1,08
Сметана 15% жирности	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Петрушка свежая (зелень)	1,3	1,04	0,13	0,10
Выход: 150/10/5				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,18
Жиры, г	4,117
Углеводы, г	6,23
Энергетическая ценность, ккал	75,112

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 011

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 г орц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	42,9	40,0	4,29	4,00
Выход: 40				

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

Технология приготовления:

Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

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. 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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 012

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

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

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 026

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай	0,917	0,917	0,03	0,03
Сахар белый кристаллический	10	10	1,0	1,0
Молоко питьевое 2,5% жирности	91,667	91,667	9,16	9,16
Вода питьевая	64,5	64,5	6,45	6,45
Выход: 180				

Белки, г	2,56
Жиры, г	2,29
Углеводы, г	14,29
Энергетическая ценность, ккал	88,48

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С Срок реализации не более 2 часов

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.

ЯСЛИ 2021

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



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 столовое	2,3 шт	92	230 шт	9,20
Молоко питьевое 2,5% жирности	34,3	34,3	3,43	3,43
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Масло подсолнечное рафинированное	5,7	5,7	0,57	0,57
Выход: 120				

Белки, г	12,30
Жиры, г	16,70
Углеводы, г	2,30
Энергетическая ценность, ккал	119,0

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на подогретой тарелке.. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника,
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

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

ЯСЛИ 2021



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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 006

Наименование изделия: **БАНАН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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: 100				

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.

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. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: СОК АБРИКОСОВЫЙ

Номер рецептуры: 442

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
Сок абрикосовый (для питания детей до 3-х лет)	150	150	15	15
Выход: 150				

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	14,80
Энергетическая ценность, ккал	65,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 007

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Выход: 20

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах - характерный для хлеба ржано-пшеничного;
- консистенция: мягкая.

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. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

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

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 031

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
чернослив	22,6	22,6	2,6	2,6
Сахар белый кристаллический	12	12	0,12	0,12
Кислота лимонная пищевая	0,15	0,15	0,02	0,02
Вода питьевая	153	153	15,3	15,3
Выход: 150				

*масса плодов вареных

Белки, г	0,3
Жиры, г	0,0
Углеводы, г	5,80
Энергетическая ценность, ккал	85,00

Технология приготовления:

Подготовленный чернослив заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 10-20 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане или чашке, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи не ниже 15 град.С.
Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды чернослива не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным приварке компота 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.

ЯСЛИ 2021

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344

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

Номер рецептуры: **344**

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	42,86	30	6,41	4,8
Морковь свежая столовая	34,84	27	2,99	1,62
Лук репчатый свежий	35,71	30	1,43	0,6
Репка свежая столовая или брюква	25,71	18	3,23	1,86
Капуста цветная	28,85	15	3,75	2,7
Масло сливочное несоленое	1,8	1,8	0,6	0,6
Зеленый горошек	18,46	12	1,8	1,2
СОУС СМЕТАННЫЙ № 354				
Мука пшеничная хлебопекарная	1,8	1,8	0,34	0,34
Сахарный песок	0,9	0,9	0,009	0,009
Вода питьевая	33,9	33,9	3,39	3,39
Сметана 15% жирности	11,25	11,25	1,13	1,13
Масло сливочное	5	5	0,05	0,05
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
		45		4,5
Выход: 150				

*масса готовых продуктов

**при отсутствии того или иного вида овощей можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

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

Технология приготовления:

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

Соус сметанный № 354

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град С выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прикипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 град.С Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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. Забова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Номер рецептуры: 269

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
Филе Трески мороженое	43,2	40,8	4,24	4,08
Батон из муки пшеничной в/с обогащенный	6,4	6,4	0,64	0,64
Молоко питьевое 2,5% жирности	9,6	9,6	0,96	0,96
Яйцо куриное пищевое	0,1 шт	4	10 шт	0,4
Масло сливочное несоленое	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Соус молочный густой (для фарширования) рец № 353		12		1,2
Молоко питьевое 2,5% жирности	9,1	9,1	0,91	0,91
Масло сливочное несоленое	1,6	1,6	0,16	0,16
Мука пшеничная хлебопекарная	1,6	1,6	0,16	0,16
Вода питьевая	1,9	1,9	0,19	0,19
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 60				

Белки, г	7,60
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	15,10
Энергетическая ценность, ккал	114,00

Технология приготовления:

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

Соус молочный густой (для фарширования)

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

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске кусочек пудинга укладывают на тарелку и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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.

ЯСЛИ 2021

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **83**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов 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 свежий	79,9	60	7,99	6,0
Морковь свежая столовая	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый свежий	7,2	6	0,72	0,6
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	105	105	10,5	10,5
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ № 121		15,0		1,50
Говядина	23,2	17,1	2,32	1,71
Лук репчатый свежий	1,8	1,5	0,18	0,15
Вода	1,5	1,5	0,15	0,15
Яйца куриные пищевые	0,024 шт	0,96	2,4 шт	0,096
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса полуфабриката 17 г				
Выход: 150/15				

Белки, г	3,40
Жиры, г	1,80
Углеводы, г	9,40
Энергетическая ценность, ккал	67,40

Технология приготовления:

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

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым, мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуски на мармите в бульоне.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.С . Срок реализации не более 2 часов

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-желтый.

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.

ЯСЛИ 2021

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 009

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы соленые	44	40	4,4	4,0
Выход: 40				

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,70
Энергетическая ценность, ккал	5,20

Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола, удалить места соединения с плодоножкой. Порционировать.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке или укладывают рядом с гарниром.

Характеристика по органолептическим показателям:

Цвет: зеленовато-оливковый.

Консистенция: плотная, хрустящая.

Вкус и запах: характерные для соленых огурцов.

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

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 4,0% жирности	154,5	150	15,45	15
Выход: 150				

Белки, г	4,50
Жиры, г	1,50
Углеводы, г	6,30
Энергетическая ценность, ккал	60,00

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 270/214

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер
рецептуры: 270/214

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	2,4	2,4	0,24	0,24
Сахар белый кристаллический	10	10	1,0	1,0
Молоко питьевое 2,5% жирности	90,0	85,5	9,0	8,5
Вода питьевая	90	90	9,0	9,0
Выход: 150				

Белки, г	2,31
Жиры, г	2,138
Углеводы, г	14,96
Энергетическая ценность, ккал	94,29

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. Срок реализации не более 2 часов

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

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

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Манная крупа	23	23	2,3	2,3
Вода питьевая	50	50	5,00	5,00
Молоко питьевое 2,5% жирности	76	76	7,6	7,6
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Сахар белый кристаллический	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Белки, г	4,20
Жиры, г	5,60
Углеводы, г	18,70
Энергетическая ценность, ккал	142,10

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, добавив сахар и соль. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

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.

ЯСЛИ 2021

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



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	10	10	1	1
Батон из пшеничной муки обогащенный	20	20	2,0	2,0
Выход: 30				

Белки, г	3,24
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	7,0
Энергетическая ценность, ккал	62,00

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазывают маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 010

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	7,80
Энергетическая ценность, ккал	37,6

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на десертной тарелке или вазочке.

Органолептические показатели:

Внешний вид: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

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. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 008

Наименование изделия: ПРЯНИК

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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				

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.

ЯСЛИ 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	159	158	15,9	15,8
Выход: 150				

Белки, г	4,4
Жиры, г	3,00
Углеводы, г	7,3
Энергетическая ценность, ккал	74,2

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.

ЯСЛИ 2021

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **237**

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
Творог 5 % жирности	93,3	93,3	9,47	9,33
Соль пищевая йодированная	0,9	0,9	0,09	0,09
Манная крупа	6,7	6,7	0,67	0,67
Сахар белый кристаллический	6,7	6,7	0,67	0,67
Яйцо куриное пищевое	0,07 шт	2,7	7 шт	0,27
Масло подсолнечное рафинированное	2,7	2,7	0,27	0,27
Сухари панировочные	4	4	0,4	0,4
Сметана 15% жирности	4	4	0,4	0,4
джем	13	13	1,3	1,3
Выход: 100				

Белки, г	17,7
Жиры, г	9,10
Углеводы, г	16,10
Энергетическая ценность, ккал	221,00

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают джемом, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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. Забоева



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 012

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

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

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.