

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 189-2008
Наименование сборника рецептур:

Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (200/5)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	0.04 (кг)	40	4 (кг)	4
* Вода	0.067 (кг)	66.7	6.67 (кг)	6.67
Молоко (Б)	0.101 (кг)	101	10.1 (кг)	10.1
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.8	0.08 (кг)	0.08
Сахар	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Каша пшеничная в молоке с добавлением воды разваривается медленнее, чем в воде. Поэтому сначала крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности.

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Поддают на тарелке для первых блюд.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	230	ВитаминВ1 (мг)	0.14	Кальций (мг)	147.1
Белки (г)	7.23	ВитаминС (мг)	1.29	Фосфор (мг)	188
Жиры (г)	8.26	ВитаминА (мг)	0.05	Магний (мг)	37.4
Углеводы (г)	32	ВитаминЕ (мг)	0.77	Железо (мг)	2.58

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	зерно набухшее, разваренное
вкус	умеренно сладкий
цвет	соответствует виду крупы
запах	не допускаются постороннии запахи
консистенция	тягучая

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 1
Наименование сборника рецептур:

Бутерброд с маслом (25/5)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	0.025 (кг)	25	2.5 (кг)	2.5

Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	25/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика пшеничного батона.
Подают на пирожковой тарелке.
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	66.3	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	11.5
Белки (г)	2.11	ВитаминС (мг)	0.02	Фосфор (мг)	24.85
Жиры (г)	0.98	ВитаминА (мг)	0.005	Магний (мг)	8.7
Углеводы (г)	12.26	ВитаминЕ (мг)	0.28	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- ломтик пшеничного батона толщиной 1-1.5 см, почти полностью покрыт маслом;
цвет, консистенция	пшеничного батона, масла - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид
вкус, запах	- характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом пшеничного батона,

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепта: 416
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:ДеЛи плюс,2016
Какао с молоком (180)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	0.002 (кг)	2	0.2 (кг)	0.2
Молоко (Б)	0.11 (кг)	110	11 (кг)	11
Сахар	0.01 (кг)	10	1 (кг)	1
* Вода	0.08 (кг)	80	8 (кг)	8
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.
Напиток подают в чашке.
Оптимальная температура подачи 75 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	107	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	137
Белки (г)	3.67	ВитаминС (мг)	1.43	Фосфор (мг)	112.1
Жиры (г)	3.19	ВитаминА (мг)	0.022	Магний (мг)	19.2
Углеводы (г)	15.82	ВитаминЕ (мг)	0.88	Железо (мг)	0.43

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Внешний вид	жидкость светло-шоколадного цвета, налита в чашку
консистенция	жидкая
цвет	светло-шоколадный
вкус	сладкий, с привкусом какао и молока
запах	свойственный какао

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Соk фpуктoвый (100)

Номер рецепта: 442

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соk в аccортименте (1л)	0.1 (кг)	100	10 (кг)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.
Напиток подают в стакане.
Температура подачи должна быть не выше 14 С и не ниже 7 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	43	ВитаминВ1 (мг)	0.01	Кальций (мг)	3
Белки (г)	0.5	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	7
Жиры (г)	0.1	ВитаминА (мг)	0	Магний (мг)	4
Углеводы (г)	9.9	ВитаминЕ (мг)	0.1	Железо (мг)	1.4

Свойства олюда:

Свойство	значение
Основной продукт	фрукт

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Салат из свеклы отварной с маслом растительным (50)

Номер рецепта: 34

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:ДеЛи плюс,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	- (кг)	47.5	- (кг)	4.75
- с 01.01 (25%)	63.33	-	6.33	-
- с 01.09 (20%)	59.38	-	5.94	-
* Вода	0.014 (кг)	14.17	1.417 (кг)	1.417
Масло растительное	0.003 (кг)	3	0.3 (кг)	0.3
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.
Салат укладывают горкой в салатник.
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	66	ВитаминВ1 (мг)	0	Кальций (мг)	17.5
Белки (г)	0.75	ВитаминС (мг)	0.06	Фосфор (мг)	115.8
Жиры (г)	5	ВитаминА (мг)	0.07	Магний (мг)	25
Углеводы (г)	4.5	ВитаминЕ (мг)	0.05	Железо (мг)	1.75

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	свекла,натертая на крупной терке и заправлены маслом растительн
вкус	характерный для свеклы с привкусом и ароматом масла растительн
цвет	характерный для свеклы с маслом растительным ;
запах	характерный для свеклы с привкусом и ароматом масла растительн
консистенция	салата - сочная,свеклы - мягкая;

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с вермишелью (200)

Номер рецепт:100

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	- (кг)	60	- (кг)	6
- с 01.01 (35%)	92.31	-	9.23	-

	- с 01.03 (40%)	100	-	10	-
	- с 01.09 (25%)	80	-	8	-
	- с 01.11 (30%)	85.71	-	8.57	-
Вермишель		0.008 (кг)	8	0.8 (кг)	0.8
Морковь		- (кг)	8	- (кг)	0.8
	- с 01.01 (25%)	10.67	-	1.07	-
	- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
Лук репчатый		0.01 (кг)	8	0.96 (кг)	0.8
Масло сливочное (Б)		0.002 (кг)	2.4	0.24 (кг)	0.24
* Вода		0.152 (кг)	152	15.2 (кг)	15.2
Соль йодированная		0.001 (кг)	0.9	0.09 (кг)	0.09
Выход готового блюда		-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Овощи нарезают в соответствии с видами используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют на масле.
В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. В конце варки кладут соль.
Подают в тарелке для первых блюд.
Оптимальная температура подачи 75 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	96.8	ВитаминВ1 (мг)	0.09	Кальций (мг)	18.4
Белки (г)	3.12	ВитаминС (мг)	6.4	Фосфор (мг)	51.2
Жиры (г)	2.24	ВитаминА (мг)	0.16	Магний (мг)	20
Углеводы (г)	16	ВитаминЕ (мг)	0.24	Железо (мг)	0.8

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- на поверхности жидкой части блестки масла. Форма нарезки овощей
цвет	овощей - натуральный, жира на поверхности - желтый;
вкус, запах	- характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей
консистенция	картофеля, овощей - мягкая; макаронные изделия не переварены, г

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Котлета рубленая из птицы (70)
Номер рецепта	322
Наименование сборника рецептов:	Сборник рецептов блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:ДеЛи плюс,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриное филе	0.056 (кг)	53.1	5.59 (кг)	5.31

Хлеб пшеничный	0.014 (кг)	13.5	1.35 (кг)	1.35
* Вода	0.019 (кг)	18.9	1.89 (кг)	1.89
Сухари панировочные	0.007 (кг)	7.2	0.72 (кг)	0.72
Масло растительное	0.003 (кг)	2.7	0.27 (кг)	0.27
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.7	0.07 (кг)	0.07
Выход готового блюда	-	70	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу. Подают на подогретой тарелке для вторых блюд. Оптимальная температура подачи 65 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	180	ВитаминВ1 (мг)	0.07	Кальций (мг)	14.6
Белки (г)	11	ВитаминС (мг)	0.51	Фосфор (мг)	63.8
Жиры (г)	9.8	ВитаминА (мг)	0.04	Магний (мг)	16.6
Углеводы (г)	9.2	ВитаминЕ (мг)	2.34	Железо (мг)	1.15

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом
консистенция	котлеты - мягкая, сочная
цвет	котлеты - бело-серый
вкус, запах	продуктов, входящих в блюдо

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая (130)
Номер рецепта 323
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008
Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	0.06 (кг)	59.8	5.98 (кг)	5.98
* Вода	0.089 (кг)	89.27	8.927 (кг)	8.927
Соль йодированная	0.001 (кг)	1.3	0.13 (кг)	0.13
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	4.33	0.433 (кг)	0.433
Выход готового блюда	-	130	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: гречневую - около 1 часа. Гарнир укладывают на подогретую тарелку для вторых блюд горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	179	ВитаминВ1 (мг)	0.04	Кальций (мг)	9.56
Белки (г)	3.13	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	67.8
Жиры (г)	4	ВитаминА (мг)	0.03	Магний (мг)	22.6
Углеводы (г)	32.9	ВитаминЕ (мг)	0.3	Железо (мг)	0.6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упр
цвет	гречневой каши - коричневый;
вкус, запах	- характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочн
консистенция	- рассыпчатая, зерна мягкие.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Компот из сухофруктов (180)
Номер рецепта:	402
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь из сухофруктов	0.018 (кг)	18	1.8 (кг)	1.8
Сахар	0.015 (кг)	15.12	1.512 (кг)	1.512
* Вода	0.189 (кг)	189	18.9 (кг)	18.9
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты сортируют по видам. Яблоки и груши нарезают на кусочки 3-4 см. Груши заливают горячей водой и варят, затем кладут яблоки, добавляют сахар и варят до размягчения, после чего кладут остальные сухофрукты, соблюдая очередность закладки, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14 С. Порционируют в стаканы, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14 С

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	118	ВитаминВ1 (мг)	0.02	Кальций (мг)	18.9
Белки (г)	0.54	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	20.7
Жиры (г)	0.09	ВитаминА (мг)	0.01	Магний (мг)	14.4
Углеводы (г)	28.6	ВитаминЕ (мг)	0.5	Железо (мг)	0.63

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	сухофрукт

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепта:к/к

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Наименование сборника рецептур:к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	0.04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный, обогащенный. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.
Подают на пирожковой тарелке.
Температура подачи от 10 до 20 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90	ВитаминВ1 (мг)	0.1	Кальций (мг)	7.2
Белки (г)	2.72	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	34.8
Жиры (г)	0.32	ВитаминА (мг)		Магний (мг)	7.6
Углеводы (г)	17	ВитаминЕ (мг)	0.96	Железо (мг)	1.6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепта 219

Сырники творожные со сгущенным молоком (100/20)

Наименование сборника рецептов:
Куткина М.Н

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог (Б)	0.101 (кг)	100	10.1 (кг)	10
Мука пшеничная	0.013 (кг)	13	1.3 (кг)	1.3
Яйцо куриное	0.067 (шт40)	2.6668	6.667 (шт40)	0.26668
Сахар	0.002 (кг)	2	0.2 (кг)	0.2
Соль йодированная	0.001 (кг)	1	0.1 (кг)	0.1
Масло растительное	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Молоко сгущеное с сахаром (Б)	0.02 (кг)	20	2.04 (кг)	2
Выход готового блюда	-	100/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, выпекают с обеих сторон, после чего доводят до готовности в жарочном шкафу на 5-7 мин.

Подают сырники на тарелке для вторых блюд по 2 шт на порцию с молоком сгущенным

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	267	ВитаминВ1 (мг)	0.06	Кальций (мг)	174
Белки (г)	19.1	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	237
Жиры (г)	15.2	ВитаминА (мг)	0.1	Магний (мг)	25
Углеводы (г)	13.5	ВитаминЕ (мг)	2.7	Железо (мг)	0.9

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность бе
цвет	корочки - золотистый, в разрезе - светло-кремовый или желтоватый
вкус	- сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умере
запах	- запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;
консистенция	- мягкая, умеренно-плотная, пышная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепта 435

Кефир (200)

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	200.000 (кг)	200	20.0 (кг)	20.0
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы. Кефир подается в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14*С и не ниже 7*С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	62.0	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	252.0
Белки (г)	6.00	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	196.0
Жиры (г)	0.2	Витамина (мг)	0.0	Магний (мг)	30.0
Углеводы (г)	8.0	ВитаминЕ (мг)	0.00	Железо (мг)	0.00

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид, консистенция	напиток налит в стаканы без пленки на поверхности; консистенция однородная, хорошо концентрированная, густая.
цвет, вкус, запах	белый, характерный для данного вдиа напитка, кислый, сладковатый, приятный

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Печенье (30)

Номер рецепт:к/к

Наименование сборника рецептур:к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье	0.03 (кг)	30	3 (кг)	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Температура хранения и подачи в соответствии с указаниями на упаковке.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	125.0000	ВитаминВ1 (мг)	0.01000	Кальций (мг)	8.700
Белки (г)	2.2500	ВитаминС (мг)	0.00000	Фосфор (мг)	27.000
Жиры (г)	2.9400	Витамина (мг)	0.00000	Магний (мг)	6.000
Углеводы (г)	22.3200	ВитаминЕ (мг)	0.00000	Железо (мг)	0.600

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	кондит

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 185

Наименование сборника рецептур:
Сборник методических рекомендации по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Каша молочная пшениная с тыквой и маслом сливочным (200/5)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшено	0.044 (кг)	44	4.4 (кг)	4.4
Тыква	0.1 (кг)	70.67	10 (кг)	7.067
Молоко (Б)	0.051 (кг)	50.67	5.067 (кг)	5.067
* Вода	0.051 (кг)	50.67	5.067 (кг)	5.067
Сахар	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.8	0.08 (кг)	0.08
Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

Подают на подогретой тарелке с растопленным и прокипяченным сливочным маслом.

Подают на тарелке для первых блюд.

Температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	248	ВитаминВ1 (мг)	0.17	Кальций (мг)	84
Белки (г)	7	ВитаминС (мг)	6.45	Фосфор (мг)	125
Жиры (г)	8	Витамина (мг)	0.22	Магний (мг)	38.7
Углеводы (г)	37	ВитаминЕ (мг)	2.06	Железо (мг)	1.29

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- зерна крупы хорошо набухшие, полностью
цвет	- от светло - до темно-желтого;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выражен
запах	- тыквы с молоком;
консистенция	- однородная, вязкая, зерна мягкие.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур:

Бутерброд с сыром (20/10)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр	0.011 (кг)	10	1.06 (кг)	1
Хлеб пшеничный	0.02 (кг)	20	2 (кг)	2
Выход готового блюда	-	20/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

На ломтик хлеба кладут кусочек сыра толщиной 3-4 мм.

Подают на пирожковой тарелке.

Оптимальная температура подачи 14 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	83	ВитаминВ1 (мг)	0.03	Кальций (мг)	92.6
Белки (г)	3.9	ВитаминС (мг)	0.07	Фосфор (мг)	67.4
Жиры (г)	3.15	ВитаминаА (мг)	0.003	Магний (мг)	10.1
Углеводы (г)	9.7	ВитаминЕ (мг)	0.87	Железо (мг)	0.5

Свойство	Значение
Внешний вид	- ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см почти полностью
цвет, консинстенция	хлеба, сыра - в соответствии с требованиями технических доку
вкус, запах	- характерный для использования наименования сыра с арома

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептур:

Кофейный напиток с молоком (180)

Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:ДеЛи плюс,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	0.003 (кг)	3	0.3 (кг)	0.3
Сахар	0.01 (кг)	10	1 (кг)	1
Молоко (Б)	0.09 (кг)	90	9 (кг)	9
* Вода	0.108 (кг)	108	10.8 (кг)	10.8
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.
Кофейный напиток подают в чашке.
Температура подачи должна быть не ниже 75 С
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90.5	ВитаминВ1 (мг)	0.04	Кальций (мг)	113.2
Белки (г)	2.85	ВитаминС (мг)	1.17	Фосфор (мг)	81
Жиры (г)	2.41	ВитаминаА (мг)	0.018	Магний (мг)	12.6
Углеводы (г)	14.36	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)	0.12

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	кофейный напиток налит в чашку
консистенция	жидкая
цвет	светло-коричневый
вкус	сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячен
запах	аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яблоко (100)
Номер рецептуры: 386
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:ДеЛи плюс,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	0.114 (кг)	100	11.4 (кг)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки с удаленными семенным гнездом, нарезают.
Подают на десертной тарелке.
Температура подачи 10-15 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	47	ВитаминВ1 (мг)	0.03	Кальций (мг)	16
Белки (г)	0.4	ВитаминС (мг)	10	Фосфор (мг)	11
Жиры (г)	0.4	ВитаминаА (мг)	0.005	Магний (мг)	9
Углеводы (г)	9.8	ВитаминЕ (мг)	0.2	Железо (мг)	2.2

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурец соленый кусочком (50)
Номер рецепт к/к
Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые	0.055 (кг)	50	5.5 (кг)	5
Выход готового блюда	-	50	-	-

технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные соленые огурцы нарезают кусочком.
Подают в салатнике,
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	6.5	ВитаминВ1 (мг)	0.013	Кальций (мг)	20
Белки (г)	0.16	ВитаминС (мг)	7.4	Фосфор (мг)	97.65
Жиры (г)		Витамина (мг)	0.09	Магний (мг)	7.7
Углеводы (г)	3.6	ВитаминЕ (мг)	1.13	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	овощ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с картофелем и сметаной (200/5)
Номер рецепт 77
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	- (кг)	33.6	- (кг)	3.36

	- с 01.01 (25%)	44.8	-	4.48	-
	- с 01.09 (20%)	42	-	4.2	-
Картофель		- (кг)	40	- (кг)	4
	- с 01.01 (35%)	61.54	-	6.15	-
	- с 01.03 (40%)	66.67	-	6.67	-
	- с 01.09 (25%)	53.33	-	5.33	-
	- с 01.11 (30%)	57.14	-	5.71	-
Морковь		- (кг)	8	- (кг)	0.8
	- с 01.01 (25%)	10.67	-	1.07	-
	- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
Морковь		- (кг)	2.4	- (кг)	0.24
	- с 01.01 (25%)	3.2	-	0.32	-
	- с 01.09 (20%)	3	-	0.3	-
Лук репчатый		0.01 (кг)	8	0.96 (кг)	0.8
Томатная паста		0.002 (кг)	2.4	0.24 (кг)	0.24
Масло сливочное (Б)		0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Сахар		0.002 (кг)	1.6	0.16 (кг)	0.16
* Вода		0.144 (кг)	144	14.4 (кг)	14.4
Соль йодированная		0.001 (кг)	0.9	0.09 (кг)	0.09
Сметана (Б)		0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда		-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные на сливочном масле овощи (лук, морковь) и томатную пасту, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

Сметану можно кипятить отдельно перед закладкой в суп или вместе с супом.

Подают в тарелке для первых блюд с прокипяченной сметаной.

Оптимальная температура подачи 75 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	105	ВитаминВ1 (мг)	0.06	Кальций (мг)	36
Белки (г)	2.78	ВитаминС (мг)	8	Фосфор (мг)	55.2
Жиры (г)	4.86	Витамина (мг)	0.18	Магний (мг)	23.2
Углеводы (г)	12.6	ВитаминЕ (мг)	0.16	Железо (мг)	1.04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	овощ
Основной продукт	кисломол
Основной продукт	картоф

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Рис отварной (130)

Номер рецепт: 325

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	0.047 (кг)	46.8	4.68 (кг)	4.68
* Вода	0.281 (кг)	280.8	28.08 (кг)	28.08
Соль йодированная	0.001 (кг)	1.3	0.13 (кг)	0.13
Масло сливочное (Б)	0.006 (кг)	6.07	0.607 (кг)	0.607
Выход готового блюда	-	130	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем горячей воде.

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают.

После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	71.9	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	14.9
Белки (г)	7.4	ВитаминС (мг)	0.17	Фосфор (мг)	95.08
Жиры (г)	2.4	ВитаминА (мг)		Магний (мг)	15.8
Углеводы (г)	5.2	ВитаминЕ (мг)	2.8	Железо (мг)	0.42

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- зерна крупы полностью набухшие, сохра
цвет	- светло-кремовый или серовато-белый;
вкус, запах	- характерный для отварного риса с привк
консистенция	- рассыпчатая, зерна риса мягкие.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Котлеты (биточки) рыбные (70)

Номер рецепт: 271

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:ДеЛи плюс,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай филе	0.056 (кг)	52.5	5.645 (кг)	5.25
Хлеб пшеничный	0.012 (кг)	12.25	1.225 (кг)	1.225
* Вода	0.018 (кг)	17.5	1.75 (кг)	1.75
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	3.5	0.35 (кг)	0.35
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.7	0.07 (кг)	0.07
Выход готового блюда	-	70	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности. Котлетная масса.
Для приготовления котлетной массы филе рыбы дважды измельчают вместе с замоченным в воде хлебом пшеничным, солят, тщательно перемешивают и выбивают. Подают на тарелке для вторых блюд.
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	113	ВитаминВ1 (мг)	0.07	Кальций (мг)	55.94
Белки (г)	11.1	ВитаминС (мг)	2.32	Фосфор (мг)	164.5
Жиры (г)	6.68	Витамина (мг)	0.001	Магний (мг)	24.84
Углеводы (г)	2.14	ВитаминЕ (мг)	3.07	Железо (мг)	0.54

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	куски рыбы, сохранившие форму, уложенные
консистенция	мягкая, сочная, нежная
цвет	от белого до серого
вкус, запах	припущенной рыбы и гарнира

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 436

Напиток апельсиновый (180)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	0.02 (кг)	19.8	1.98 (кг)	1.98
* Вода	0.205 (кг)	204.6	20.46 (кг)	20.46
Сахар	0.01 (кг)	10	1 (кг)	1
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Цедру, снятую с апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый апельсиновый сок, доводят до кипения и охлаждают.
Напиток подают в стакане.
Температура подачи должна быть не выше 14 С и не ниже 7 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	94.50	ВитаминВ1 (мг)	0.01	Кальций (мг)	7.2
Белки (г)	0.18	ВитаминС (мг)	12	Фосфор (мг)	4.50
Жиры (г)	0.00	Витамина (мг)	0.00	Магний (мг)	2.70
Углеводы (г)	23.13	ВитаминЕ (мг)	0.09	Железо (мг)	0.00

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- напиток налит в стаканы;
цвет	- прозрачный, светло-желтый;
запах	- соответствующий сырью;
вкус	- характерный для данного вида сырья, от
консистенция	- однородная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Номер рецепт к/к

Наименование сборника рецептур:

к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	0.04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный, обогащенный. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.
Подают на пирожковой тарелке.
Температура подачи от 10 до 20 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90	ВитаминВ1 (мг)	0.1	Кальций (мг)	7.2
Белки (г)	2.72	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	34.8
Жиры (г)	0.32	Витамина (мг)		Магний (мг)	7.6
Углеводы (г)	17	ВитаминЕ (мг)	0.96	Железо (мг)	1.6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны запеченные с сыром (150)
Номер рецепт 211
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	0.053 (кг)	52.8	5.28 (кг)	5.28
* Вода	0.317 (кг)	316.8	31.68 (кг)	31.68
Соль йодированная	0.003 (кг)	2.64	0.264 (кг)	0.264
Сыр	0.013 (кг)	12	1.32 (кг)	1.2
Масло сливочное (Б)	0.006 (кг)	6	0.6 (кг)	0.6
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Отварные макароны, заправленные сливочным маслом, кладут на порционную сковороду или противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 250-280 С до образования корочки на поверхности изделия.
Запеченные макароны, приготовленные в противне нарезают на порции.
Порцию запеченных макарон кладут на тарелку для вторых блюд.
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	246	ВитаминВ1 (мг)	0.07	Кальций (мг)	137.7
Белки (г)	8.73	ВитаминС (мг)	0.08	Фосфор (мг)	138.9
Жиры (г)	7.25	Витамина (мг)	0.06	Магний (мг)	14.43
Углеводы (г)	34.7	ВитаминЕ (мг)	8.02	Железо (мг)	1

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	поверхность изд-я покрыта корочкой, мака
цвет	корочки - от золотисто-желтого до светло-
вкус	вареных макарон и сыра;
запах	сыра с ароматом и привкусом сливочного
консистенция	корочки - слегка хрустящая, макарон - мяг

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт к/к
Наименование сборника рецептур:

Пряники (30)
к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пряники	0.03 (кг)	30	3 (кг)	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Температура хранения и подачи в соответствии с указаниями на упаковке.
Подают на десертной тарелке.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	108.6	ВитаминВ1 (мг)	0.080	Кальций (мг)	3.3
Белки (г)	1.7	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	15
Жиры (г)	1.5	Витамина (мг)		Магний (мг)	4.5
Углеводы (г)	22.5	ВитаминЕ (мг)	0.20	Железо (мг)	0.24

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	кондит

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 434
Наименование сборника рецептур:

Молоко кипяченое (200)
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко (Б)	0.211 (кг)	210	21.1 (кг)	21
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	113	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	252
Белки (г)	6.1	ВитаминС (мг)	3	Фосфор (мг)	188.7
Жиры (г)	5.2	Витамина (мг)	0.02	Магний (мг)	28.9
Углеводы (г)	10.09	ВитаминЕ (мг)	0	Железо (мг)	2

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- молоко без пленки на поверхности;
цвет	- белый, с кремовым оттенком;
запах	- кипяченого молока, приятный;
вкус	- характерный для кипяченого молока, сла
консистенция	- однородная, жидкая.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша гречневая молочная
Номер рецепт 184
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	0.051 (кг)	50.7	5.07 (кг)	5.07
* Вода	0.064 (кг)	64	6.4 (кг)	6.4
Молоко (Б)	0.096 (кг)	96	9.6 (кг)	9.6
Соль йодированная	0.001 (кг)	1.07	0.107 (кг)	0.107
Сахар	0.002 (кг)	2	0.2 (кг)	0.2
Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.
Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.
Подают на тарелке для первых блюд.
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	221	ВитаминВ1 (мг)	0.15	Кальций (мг)	108
Белки (г)	7.4	ВитаминС (мг)	1.11	Фосфор (мг)	####
Жиры (г)	7.9	Витамина (мг)	0.04	Магний (мг)	94.40
Углеводы (г)	30.0	ВитаминЕ (мг)	0.44	Железо (мг)	3.33

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- зерна крупы набухшие, полностью разваре
цвет	- свойственный виду крупы;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выраженн
запах	- свойственный виду крупы и молока;
консистенция	- однородная, вязкая, зерна мягкие.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): бутерброд с повидлом
Номер рецепт 2
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто. г	Нетто. г	Брутто. кг	Нетто. кг
Повидло	0.02 (кг)	20	2.02 (кг)	2
Хлеб пшеничный	0.02 (кг)	20	2 (кг)	2
Выход готового блюда	-	20/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов
Хлеб намазывают повидлом.
Подают на пирожковой тарелке.
Оптимальная температура подачи 14 С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	97.20	ВитаминВ1 (мг)	0.04	Кальций (мг)	7.4
Белки (г)	1.74	ВитаминС (мг)	1.76	Фосфор (мг)	19.20
Жиры (г)	0.24	ВитаминА (мг)	0.03	Магний (мг)	8.0
Углеводы (г)	23.2	ВитаминЕ (мг)	0.23	Железо (мг)	0.70

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Внешний вид	- ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5
цвет, консинстенция	хлеба, повидла - в соответствии с требован
вкус, запах	- характерный для использования наименов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном
Номер рецепт 431
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	100 порц

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный (Б)	0.001 (кг)	1	0.1 (кг)	0.1
* Вода	0.189 (кг)	189	18.9 (кг)	18.9
Сахар	0.011 (кг)	10.5	1.05 (кг)	1.05
Лимоны свежие	0.006 (кг)	5	0.571 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В чашку наливают заварку чая и доливают кипятком с сахаром. Лимон подают отдельно в розетке.

Заварка:

Чай заваривают в чайнике, который первоначально ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Кипятить заваренный чай или длительно его хранить на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Чай подают в чайной чашке и добавляют предварительно ошпаренный и нарезанный кружочками лимон.

Оптимальная температура подачи 75 С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	41.6	ВитаминВ1 (мг)		Кальций (мг)	2.3
Белки (г)	0.05	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	1.1
Жиры (г)	0.1	ВитаминА (мг)	0.1	Магний (мг)	0.6
Углеводы (г)	10.1	ВитаминЕ (мг)	0.01	Железо (мг)	0.06

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид, консистенция	чая с сахаром - прозрачная жидкость;
цвет, вкус, запах	- ярко выраженный, характерный для исход

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): сок яблочный

Номер рецепт 442

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок в ассортименте (1л)	0.1 (кг)	100	10 (кг)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.
Напиток подают в стакане.
Температура подачи должна быть не выше 14 С и не ниже 7 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	43	ВитаминВ1 (мг)	0.01	Кальций (мг)	3
Белки (г)	0.5	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	7
Жиры (г)	0.1	ВитаминА (мг)		Магний (мг)	4
Углеводы (г)	9.9	ВитаминЕ (мг)	0.1	Железо (мг)	1.4

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра свекольная
Номер рецепт 56
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	- (кг)	39.5	- (кг)	3.95
- с 01.01 (25%)	52.67	-	5.27	-
- с 01.09 (20%)	49.38	-	4.94	-
Лук репчатый	0.011 (кг)	9	1.05 (кг)	0.9
* Вода	0.022 (кг)	22	2.2 (кг)	2.2
Томатная паста	0.006 (кг)	5.5	0.55 (кг)	0.55
* Вода	0.009 (кг)	8.5	0.85 (кг)	0.85
Масло растительное	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Сахар	0.001 (кг)	0.6	0.06 (кг)	0.06
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.5	0.05 (кг)	0.05
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют разведенную водой томатную пасту, Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, сахар, прогревают и охлаждают.
Икру аккуратно укладывают в салатник.
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	65	ВитаминВ1 (мг)	0.015	Кальций (мг)	22.5
Белки (г)	2.1	ВитаминС (мг)	4.5	Фосфор (мг)	28
Жиры (г)	4.05	Витамина (мг)	0.01	Магний (мг)	13.5
Углеводы (г)	6.06	ВитаминЕ (мг)	1.85	Железо (мг)	0.9

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- икра аккуратно уложена в салатник;
цвет	- типичный для используемых компонентнов;
вкус, запах	- характерный для смеси используемых ком
консистенция	- густая, однородная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда):	суп рассольник со сметаной
Номер рецепт 91	
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	- (кг)	60	- (кг)	6
- с 01.01 (35%)	92.31	-	9.23	-
- с 01.03 (40%)	100	-	10	-
- с 01.09 (25%)	80	-	8	-
- с 01.11 (30%)	85.71	-	8.57	-
Крупа перловая	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Морковь	- (кг)	8	- (кг)	0.8
- с 01.01 (25%)	10.67	-	1.07	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
Лук репчатый	0.005 (кг)	4	0.48 (кг)	0.4
Огурцы соленые	0.014 (кг)	12	1.36 (кг)	1.2
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
* Вода	0.152 (кг)	152	15.2 (кг)	15.2
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.9	0.09 (кг)	0.09
Сметана (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь - соломкой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные на масле морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль. Сметану можно кипятить отдельно перед закладкой в суп или вместе с супом. Подают в тарелке для первых блюд с прокипяченной сметаной. Оптимальная температура подачи 75 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	101.7	ВитаминВ1 (мг)	0.07	Кальций (мг)	24.4
Белки (г)	2.29	ВитаминС (мг)	6.4	Фосфор (мг)	61.45
Жиры (г)	4.19	ВитаминА (мг)	0.16	Магний (мг)	21.3
Углеводы (г)	13.62	ВитаминЕ (мг)	0.2	Железо (мг)	0.8

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- на поверхности жидкой части блески мас
цвет	бульона - светло-желтый, овощей - натурал
вкус, запах	- приятный, капусты, картофеля, пассерова
консистенция	овощей - мягкая, капусты - слегка хрустяща

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): жаркое по-домашнему из птицы
Номер рецепт 258
Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриное филе	0.075 (кг)	71	7.474 (кг)	7.1
* Вода	0.05 (кг)	50	5 (кг)	5
Картофель	- (кг)	120	- (кг)	12
- с 01.01 (35%)	184.62	-	18.46	-
- с 01.03 (40%)	200	-	20	-
- с 01.09 (25%)	160	-	16	-
- с 01.11 (30%)	171.43	-	17.14	-
Лук репчатый	0.018 (кг)	15	1.8 (кг)	1.5
Масло растительное	0.006 (кг)	6	0.6 (кг)	0.6
Томатная паста	0.003 (кг)	3	0.3 (кг)	0.3
Соль йодированная	0.001 (кг)	1	0.1 (кг)	0.1
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Куриное филе нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук - дольками, затем мясо и овощи запекают по отдельности. Запеченные кусочки курицы и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин. Подают жаркое вместе с бульоном и овощами в глубокой тарелке или горшочке. Оптимальная температура подачи 65 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	354.70	ВитаминВ1 (мг)	0.13	Кальций (мг)	28.0
Белки (г)	22.50	ВитаминС (мг)	6.70	Фосфор (мг)	####
Жиры (г)	21.50	Витамина (мг)	0.013	Магний (мг)	48
Углеводы (г)	17.90	ВитаминЕ (мг)	2.90	Железо (мг)	4

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- мясо и овощи, сохранившие форму нарезк
цвет	- мяса и соуса - коричневый, картофеля - же
вкус, запах	- характерный для тушеных мяса и овощей,
консистенция	- мяса - мягкая, нежная, блюда - сочная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из сухофруктов
Номер рецепт 402
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь из сухофруктов	0.018 (кг)	18	1.8 (кг)	1.8
Сахар	0.015 (кг)	15.12	1.512 (кг)	1.512
* Вода	0.189 (кг)	189	18.9 (кг)	18.9
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные сухофрукты сортируют по видам. Яблоки и груши нарезают на кусочки 3-4 см. Груши заливают горячей водой и варят, затем кладут яблоки, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до размягчения, после чего кладут остальные сухофрукты, соблюдая очередность закладки, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14 С. Порционируют в стаканы, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14 С Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	118	ВитаминВ1 (мг)	0.02	Кальций (мг)	18.9
---------------------	-----	----------------	------	--------------	------

Белки (г)	0.54	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	20.7
Жиры (г)	0.09	ВитаминаА (мг)	0.01	Магний (мг)	14.4
Углеводы (г)	28.6	ВитаминЕ (мг)	0.5	Железо (мг)	0.63

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	сухофрукт

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт к/к
Наименование сборника рецептур:

хлеб
к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	0.04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный, обогащенный. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Подают на пирожковой тарелке.

Температура подачи от 10 до 20 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90	ВитаминВ1 (мг)	0.1	Кальций (мг)	7.2
Белки (г)	2.72	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	34.8
Жиры (г)	0.32	ВитаминаА (мг)		Магний (мг)	7.6
Углеводы (г)	17	ВитаминЕ (мг)	0.96	Железо (мг)	1.6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): запеканка из творога с морковью и сгущенным молоком

Номер рецепт 224

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели плюс, 2017. Редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог (Б)	0.073 (кг)	70.2	7.28 (кг)	7.02
Крупа манная	0.008 (кг)	7.8	0.78 (кг)	0.78
* Вода	0.078 (кг)	78	7.8 (кг)	7.8
Сахар	0.018 (кг)	18.2	1.82 (кг)	1.82
Морковь	- (кг)	23.4	- (кг)	2.34
	- с 01.01 (25%)	31.2	-	-
	- с 01.09 (20%)	29.25	2.93	-
Яйцо куриное	0.13 (шт40)	5.2	13 (шт40)	0.52
Молоко (Б)	0.023 (кг)	23.4	2.34 (кг)	2.34
Масло растительное	0.005 (кг)	5.2	0.52 (кг)	0.52
Сухари панировочные	0.005 (кг)	5.2	0.52 (кг)	0.52
Сметана (Б)	0.005 (кг)	5.2	0.52 (кг)	0.52
Соль йодированная	0.001 (кг)	1	0.1 (кг)	0.1
Молоко сгущенное с сахаром (Б)	0.031 (кг)	30	3.06 (кг)	3
Выход готового блюда	-	130/30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают со сгущенным молоком.

Подают на подогретой тарелке для вторых блюд.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	418.32	ВитаминВ1 (мг)	0.105	Кальций (мг)	274.4
Белки (г)	16.7	ВитаминС (мг)	1.28	Фосфор (мг)	43.1
Жиры (г)	15.8	Витамина (мг)	70	Магний (мг)	####
Углеводы (г)	52.3	ВитаминЕ (мг)	2.5	Железо (мг)	1.07

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	порционные кусочки, без трещин и подгорел
консистенция	однородная, мягкая;
цвет	корочки - золотисто-желтый, на разрезе - жёл

вкус	свойственный продуктам, входящим в данный состав
запах	слабовыраженный - творога, моркови.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): батон
Номер рецепта: к/к
Наименование сборника рецептов: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	0.025 (кг)	25	2.5 (кг)	2.5
Выход готового блюда	-	25	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов
Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный или в виде батонов, или в виде мелкоштучных изделий с массой нетто одного изделия от 20 до 40 гр. Хлеб формованный или в виде батонов нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см непосредственно перед подачей, мелкоштучные изделия подают в целом виде.
Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.
Температура подачи 10-20 С.
Срок реализации не более 1-го часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	59.00	Витамин В1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	5.75
Белки (г)	1.98	Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	21.8
Жиры (г)	0.23	Витамин А (мг)		Магний (мг)	8.25
Углеводы (г)	12.08	Витамин Е (мг)	0.25	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): кефир
Номер рецепта: 435
Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	200.000 (кг)	200	20.0 (кг)	20.0
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	62.0	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	252.0
Белки (г)	6.00	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	196.0
Жиры (г)	0.2	Витамина (мг)	0.0	Магний (мг)	30.0
Углеводы (г)	8.0	ВитаминЕ (мг)	0.00	Железо (мг)	0.00

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид, консистенция	напиток налит в стаканы без пленки на
цвет, вкус, запах	белый, характерный для данного вдиа

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная молочная с маслом сливочным (200/5)

Номер рецепт 189

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	0.031 (кг)	30.67	3.067 (кг)	3.067
* Вода	0.067 (кг)	66.67	6.667 (кг)	6.667
Молоко (Б)	0.101 (кг)	101.33	10.133 (кг)	10.133
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.8	0.08 (кг)	0.08
Сахар	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Манная крупа в молоке с водой при 90-95 С почти полностью набухает и бытстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость, добавить соль, сахар и при непрерывном помешивании и варить 20 мин.
Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.
Подают в тарелке для первых блюд.
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	194.50	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)
Белки (г)	6.20	ВитаминС (мг)	1.30	Фосфор (мг)
Жиры (г)	6.56	ВитаминА (мг)	0.07	Магний (мг)
Углеводы (г)	27.67	ВитаминЕ (мг)	0.5	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- зерна крупы, полностью разварившиеся, утратив
цвет	- соответствует виду каши;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкус
запах	- соответствует виду каши в сочетании с молоком и
консистенция	- жидкая, однородная, масса растекается на тарел

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с сыром (20/10)
Номер рецепт 3
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр	0.011 (кг)	10	1.06 (кг)	1
Хлеб пшеничный	0.02 (кг)	20	2 (кг)	2
Выход готового блюда	-	20/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

На ломтик хлеба кладут кусочек сыра толщиной 3-4 мм.
Подают на пирожковой тарелке.
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	83	ВитаминВ1 (мг)	0.03	Кальций (мг)
Белки (г)	3.9	ВитаминС (мг)	0.07	Фосфор (мг)
Жиры (г)	3.15	ВитаминА (мг)	0.003	Магний (мг)
Углеводы (г)	9.7	ВитаминЕ (мг)	0.87	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см
цвет, консинстенция	хлеба, сыра - в соответствии с требованиями техники
вкус, запах	- характерный для использования наименования сы

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда):Какао с молоком (180)

Номер рецепт 416

Наименование сборника рецептур:Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:Дели плюс,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	0.002 (кг)	2	0.2 (кг)	0.2
Молоко (Б)	0.11 (кг)	110	11 (кг)	11
Сахар	0.01 (кг)	10	1 (кг)	1
* Вода	0.08 (кг)	80	8 (кг)	8
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Какао 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.

Напиток подают в чашке.

Оптимальная температура подачи 75 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	107	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)
Белки (г)	3.67	ВитаминС (мг)	1.43	Фосфор (мг)
Жиры (г)	3.19	Витамина (мг)	0.022	Магний (мг)
Углеводы (г)	15.82	ВитаминЕ (мг)	0.88	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	жидкость светло-шоколадного цвета, налита в чаш
консистенция	жидкая
цвет	светло-шоколадный
вкус	сладкий, с привкусом какао и молока
запах	свойственный какао

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда):Мандарин (90)

Номер рецепт к/к

Наименование сборника рец к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг

Мандарины свежие	0.122 (кг)	90	12.17 (кг)	9
Выход готового блюда	-	90	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Затем очищают от кожицы и делят на дольки. Подают на десертной тарелке. Температура подачи 10-15 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	34.2	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)
Белки (г)	0.72	ВитаминС (мг)	34.20	Фосфор (мг)
Жиры (г)	0.18	Витамина (мг)	0.01	Магний (мг)
Углеводы (г)	6.80	ВитаминЕ (мг)	0.18	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 56
Наименование сборника рецептур:

Икра морковная (50)
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	- (кг)	39.5	- (кг)	3.95
- с 01.01 (25%)	52.67	-	5.27	-
- с 01.09 (20%)	49.38	-	4.94	-
Лук репчатый	0.011 (кг)	9	1.05 (кг)	0.9
Томатная паста	0.006 (кг)	5.5	0.55 (кг)	0.55
* Вода	0.009 (кг)	8.5	0.85 (кг)	0.85
Масло растительное	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Сахар	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.5	0.05 (кг)	0.05
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют разведенную водой томатную пасту. Измельчённые овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают. Икру аккуратно укладывают в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	53.3	ВитаминВ1 (мг)	0.030	Кальций (мг)
Белки (г)	0.8	ВитаминС (мг)	2.0	Фосфор (мг)
Жиры (г)	3.8	Витамина (мг)	0.08	Магний (мг)
Углеводы (г)	3.4	ВитаминЕ (мг)	1.90	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- икра аккуратно уложена на тарелку или в салатник
цвет	- типичный для используемых компонентов;
вкус, запах	- характерный для смеси используемых компонентов
консистенция	- густая, однородная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 84
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (200/5)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная	0.05 (кг)	40	5.04 (кг)	4
Картофель	- (кг)	24	- (кг)	2.4
	- с 01.01 (35%)	36.92	-	3.69
	- с 01.03 (40%)	40	-	4
	- с 01.09 (25%)	32	-	3.2
	- с 01.11 (30%)	34.29	-	3.43
Морковь	- (кг)	8	- (кг)	0.8
	- с 01.01 (25%)	10.67	-	1.07
	- с 01.09 (20%)	10	-	1
Морковь	- (кг)	2.4	- (кг)	0.24
	- с 01.01 (25%)	3.2	-	0.32
	- с 01.09 (20%)	3	-	0.3
Лук репчатый	0.01 (кг)	8	0.96 (кг)	0.8
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
* Вода	0.16 (кг)	160	16 (кг)	16
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.9	0.09 (кг)	0.09

Сметана (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

кипящую воду кладут тушеную капусту с овощами, варят 25-30 мин, заправляют пассерованной мукой, разведенной водой, кладут соль, лавровый лист и варят до готовности. Сметану можно кипятить отдельно перед закладкой в суп или вместе с супом. Подают в тарелке для первых блюд с прокипяченной сметаной. Оптимальная температура подачи 75 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления
--

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	82	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)
Белки (г)	2.48	ВитаминС (мг)	17.6	Фосфор (мг)
Жиры (г)	4.48	ВитаминаА (мг)	0.2	Магний (мг)
Углеводы (г)	6.4	ВитаминЕ (мг)	0.16	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- на поверхности жидкой части блески масла. В жи
цвет	овощей - натуральный, жира на поверхности - оран
вкус, запах	- пассерованных овощей, капусты, картофеля, умер
консистенция	капусты - упругая, овощей и картофеля - мягкая, со

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Печеночные оладьи (80)
Номер рецепт:	290
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендации по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья	0.096 (кг)	80	9.6 (кг)	8
Хлеб пшеничный	0.013 (кг)	12.8	1.28 (кг)	1.28
Масло сливочное (Б)	0.003 (кг)	3.2	0.32 (кг)	0.32
Масло растительное	0.01 (кг)	9.6	0.96 (кг)	0.96
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.8	0.08 (кг)	0.08
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют масло, соль, разделяют в виде лепешек по 2-3 штуки на порцию. Выпекают 15-20 минут на сковороде с маслом растительным, нагретым до 150-180 С, до образования корочки с обеих сторон и температуры внутри готового изделия не ниже 85 С..
При отпуске оладьи укладывают на тарелку для вторых блюд.
Оптимальная температура подачи 65 С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	219.2	ВитаминВ1 (мг)	0.22	Кальций (мг)
Белки (г)	14.24	ВитаминС (мг)	27.2	Фосфор (мг)
Жиры (г)	13.6	Витамина (мг)	6.4	Магний (мг)
Углеводы (г)	9.92	ВитаминЕ (мг)	4.6	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- изделия плоскоокруглой или овально-плоской формы
цвет	корочки - светло-коричневый или коричневый, на р
вкус, запах	- приятный, слегка соленый и терпкий, характерны
консистенция	- мягкая, сочная, сохраняет форму.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 335
Наименование сборника рецептов:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46
Пюре картофельное (130)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	- (кг)	110.93	- (кг)	11.093
- с 01.01 (35%)	170.66	-	17.07	-
- с 01.03 (40%)	184.88	-	18.49	-
- с 01.09 (25%)	147.91	-	14.79	-
- с 01.11 (30%)	158.47	-	15.85	-
* Вода	0.069 (кг)	69.33	6.933 (кг)	6.933
Молоко (Б)	0.021 (кг)	19.93	2.08 (кг)	1.993
Соль йодированная	0.001 (кг)	1.3	0.13 (кг)	0.13
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	4.33	0.433 (кг)	0.433
Выход готового блюда	-	130	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку для вторых блюд, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	122.7	ВитаминВ1 (мг)	0.120	Кальций (мг)
Белки (г)	2.7	ВитаминС (мг)	4.35	Фосфор (мг)
Жиры (г)	4.7	Витамина (мг)	0.04	Магний (мг)
Углеводы (г)	17.7	ВитаминЕ (мг)	0.14	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- протертая картофельная масса без кусочков непер
цвет	от светло-кремового до кремоватого;
вкус, запах	- характерный для свежесваренного картофеля, мол
консистенция	- пышная, густая, однородная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Компот из свежих яблок (180)
Номер рецепт 394	
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	0.041 (кг)	36	4.05 (кг)	3.6
* Вода	0.155 (кг)	154.8	15.48 (кг)	15.48
Сахар	0.015 (кг)	15.12	1.512 (кг)	1.512
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	87.8	ВитаминВ1 (мг)	0.01	Кальций (мг)
Белки (г)	0.14	ВитаминС (мг)	3.6	Фосфор (мг)
Жиры (г)	0.14	Витамина (мг)		Магний (мг)

Углеводы (г)	21.5	ВитаминЕ (мг)	0.07	Железо (мг)
--------------	------	---------------	------	-------------

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным с
цвет	груш - от желтого до оранжевого разной интенсивн
вкус	кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом
запах	- типичный для вареных или настоявшихся в сироп
консистенция	- жидкая, плодов - мягкая.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)
Номер рецепт к/к	
Наименование сборника рецептур:	к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	0.04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный, обогащенный. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи от 10 до 20 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90	ВитаминВ1 (мг)	0.1	Кальций (мг)
Белки (г)	2.72	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)
Жиры (г)	0.32	Витамина (мг)		Магний (мг)
Углеводы (г)	17	ВитаминЕ (мг)	0.96	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Основной продукт	хлебн
------------------	-------

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Голубцы ленивые (180)
Номер рецепт:	306
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная	0.148 (кг)	117	14.76 (кг)	11.7
Говядина б/к	0.08 (кг)	72.9	8.02 (кг)	7.29
Крупа рисовая	0.01 (кг)	9.9	0.99 (кг)	0.99
* Вода	0.021 (кг)	20.75	2.075 (кг)	2.075
Лук репчатый	0.022 (кг)	18	2.16 (кг)	1.8
Масло растительное	0.009 (кг)	9	0.9 (кг)	0.9
Соль йодированная	0.002 (кг)	1.8	0.18 (кг)	0.18
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой и пассеруют.
Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, запекают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу.
К запеченной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.
Голубцы укладывают горкой на тарелку для вторых блюд.
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	285	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)
Белки (г)	15.8	ВитаминС (мг)	24.5	Фосфор (мг)
Жиры (г)	19.23	Витамина (мг)	3.51	Магний (мг)
Углеводы (г)	9.15	ВитаминЕ (мг)	4.44	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму
цвет	- характерный для входящих ингредиентов: мяса -
вкус, запах	- тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом
консистенция	- мягкая, сочная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 452
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных организаций под ред. В.А. Куты, Москва, 2016

Булочка "Домашняя" молочная (50)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	0.032 (кг)	32.08	3.208 (кг)	3.208
Мука пшеничная	0.002 (кг)	1.69	0.169 (кг)	0.169
Сахар	0.006 (кг)	5.5	0.55 (кг)	0.55
Сахар	0.002 (кг)	1.6	0.16 (кг)	0.16
Масло сливочное (Б)	0.007 (кг)	7.42	0.742 (кг)	0.742
Яйцо куриное	0.024 (шт40)	0.95	2.375 (шт40)	0.095
Соль йодированная	0 (кг)	0.3	0.03 (кг)	0.03
Дрожжи прессованные	0.001 (кг)	0.85	0.085 (кг)	0.085
Молоко (Б)	0.014 (кг)	14.25	1.425 (кг)	1.425
Масло растительное	0.001 (кг)	0.5	0.05 (кг)	0.05
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 С.

Приготовление теста:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 С молоко, предварительно разведенные в молоке с температурой не выше 40 С и процеженные дрожжи, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. 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 часа 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. Подают на пирожковой тарелке.

Оптимальная температура подачи 14 С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	159.0	ВитаминВ1 (мг)	0.060	Кальций (мг)
Белки (г)	3.64	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)
Жиры (г)	6.26	Витамина (мг)	0.002	Магний (мг)
Углеводы (г)	22.00	ВитаминЕ (мг)	2.33	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	форма - круглая, поверхность посыпана сахаром
консистенция	мякиш хорошо пропечен, пористый
цвет	- от золотистого до светло-коричневого
вкус	свойственный свежесвепеченному изделию из дрож
запах	приятный, свойственный свежесвепеченному издел

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт к/к
Наименование сборника рецептур:

Батон нарезной из пшеничной муки в/с (25)

к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	0.025 (кг)	25	2.5 (кг)	2.5
Выход готового блюда	-	25	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный или в виде батонов, или в виде мелкоштучных изделий с массой нетто одного изделия от 20 до 40 гр. Хлеб формованный или в виде батонов нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см непосредственно перед подачей, мелкоштучные изделия подают в целом виде. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи 10-20 С.

Срок реализации не более 1-го часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	59.00	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)
Белки (г)	1.98	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)
Жиры (г)	0.23	Витамина (мг)		Магний (мг)
Углеводы (г)	12.08	ВитаминЕ (мг)	0.25	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52

Молоко кипяченое (200)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецепт 434

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко (Б)	0.211 (кг)	210	21.1 (кг)	21
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	113	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)
Белки (г)	6.1	ВитаминС (мг)	3	Фосфор (мг)
Жиры (г)	5.2	ВитаминА (мг)	0.02	Магний (мг)
Углеводы (г)	10.09	ВитаминЕ (мг)	0	Железо (мг)

Свойства блюда:

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 394

Компот из свежих яблок (180)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецепт 394

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	0.041 (кг)	36	4.05 (кг)	3.6
* Вода	0.155 (кг)	154.8	15.48 (кг)	15.48
Сахар	0.015 (кг)	15.12	1.512 (кг)	1.512
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп в течение 10-12 мин.
В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.
Подают в стаканах.
Оптимальная температура подачи 12-14 С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	87.80	ВитаминВ1 (мг)	0.01	Кальций (мг)
---------------------	-------	----------------	------	--------------

Белки (г)	0.14	ВитаминС (мг)	3.6	Фосфор (мг)
Жиры (г)	0.14	Витамина (мг)		Магний (мг)
Углеводы (г)	21.50	ВитаминЕ (мг)	0.07	Железо (мг)

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом
цвет	груш - от желтого до оранжевого разной интенсивности
вкус	кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом
запах	- типичный для вареных или настоявшихся в сиропе груш
консистенция	- жидкая, плодов - мягкая.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецепт 434

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 434

Молоко кипяченое (200)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко (Б)	0.211 (кг)	210	21.1 (кг)	21
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	113	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)
Белки (г)	6.1	ВитаминС (мг)	3	Фосфор (мг)
Жиры (г)	5.2	Витамина (мг)	0.02	Магний (мг)
Углеводы (г)	10.09	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)

Свойства блюда:

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком (180)
Номер рецепт 414
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:ДеЛи плюс,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	0.003 (кг)	3	0.3 (кг)	0.3
Сахар	0.01 (кг)	10	1 (кг)	1
Молоко (Б)	0.09 (кг)	90	9 (кг)	9
* Вода	0.108 (кг)	108	10.8 (кг)	10.8
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.
Кофейный напиток подают в чашке.
Температура подачи должна быть не ниже 75 С
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90.5	ВитаминВ1 (мг)	0.04	Кальций (мг)	113.2
Белки (г)	2.85	ВитаминС (мг)	1.17	Фосфор (мг)	81
Жиры (г)	2.41	ВитаминА (мг)	0.018	Магний (мг)	12.6
Углеводы (г)	14.36	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)	0.12

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	кофейный напиток налит в чашку
консистенция	жидкая
цвет	светло-коричневый
вкус	сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка
запах	аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Макароны запеченные с сыром (180)

Номер рецепт 211

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	0.063 (кг)	63.36	6.336 (кг)	6.336
* Вода	0.38 (кг)	380.16	38.016 (кг)	38.016
Соль йодированная	0.003 (кг)	3.17	0.317 (кг)	0.317
Сыр	0.016 (кг)	14.4	1.584 (кг)	1.44
Масло сливочное (Б)	0.007 (кг)	7.2	0.72 (кг)	0.72
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Отварные макароны, заправленные сливочным маслом, кладут на порционную сковороду или противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 250-280 С до образования корочки на поверхности изделия.

Запеченные макароны, приготовленные в противне нарезают на порции.

Порцию запеченных макарон кладут на тарелку для вторых блюд.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	295	ВитаминВ1 (мг)	0.09	Кальций (мг)	165.2
Белки (г)	10.47	ВитаминС (мг)	0.1	Фосфор (мг)	166
Жиры (г)	8.7	ВитаминА (мг)	0.07	Магний (мг)	17.31
Углеводы (г)	41.6	ВитаминЕ (мг)	9.62	Железо (мг)	1.2

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	поверхность изд-я покрыта корочкой, макароны сох
цвет	корочки - от золотисто-желтого до светло-коричнев
вкус	вареных макарон и сыра;
запах	сыра с ароматом и привкусом сливочного масла;
консистенция	корочки - слегка хрустящая, макарон - мягкая, упру

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецепт 2

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

Бутерброд с повидлом (20/20)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло	0.02 (кг)	20	2.02 (кг)	2
Хлеб пшеничный	0.02 (кг)	20	2 (кг)	2
Выход готового блюда	-	20/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб намазывают повидлом.
Подают на пирожковой тарелке.
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	97.20	ВитаминВ1 (мг)	0.04	Кальций (мг)	7.4
Белки (г)	1.74	ВитаминС (мг)	1.76	Фосфор (мг)	19.20
Жиры (г)	0.24	ВитаминА (мг)	0.03	Магний (мг)	8.0
Углеводы (г)	23.2	ВитаминЕ (мг)	0.23	Железо (мг)	0.70

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, поч
цвет, консинстенция	хлеба, повидла - в соответствии с требованиями те
вкус, запах	- характерный для использования наименования п

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецепт 442

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

Сок фруктовый (100)

	Расход сырья и полуфабрикатов
--	-------------------------------

Наименование сырья	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок в ассортименте (1л)	0.1 (кг)	100	10 (кг)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы. Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14 С и не ниже 7 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	43	ВитаминВ1 (мг)	0.01	Кальций (мг)	3
Белки (г)	0.5	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	7
Жиры (г)	0.1	ВитаминА (мг)		Магний (мг)	4
Углеводы (г)	9.9	ВитаминЕ (мг)	0.1	Железо (мг)	1.4

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Салат из моркови и яблок (50)
Номер рецепт 41	
Наименование сборника рецептов:	Сборник рецептов блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:ДеЛи плюс,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	- (кг)	26.5	- (кг)	2.65
- с 01.01 (25%)	35.33	-	3.53	-
- с 01.09 (20%)	33.13	-	3.31	-
* Вода	0.016 (кг)	16	1.6 (кг)	1.6
Яблоки свежие	0.024 (кг)	21.5	2.445 (кг)	2.15
Масло растительное	0.003 (кг)	2.5	0.25 (кг)	0.25
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 С не менее 3 мин, заправляют растительным маслом.

Подают на тарелке для вторых блюд.

Температура подачи от 10 до 14 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	41.3	ВитаминВ1 (мг)	0.02	Кальций (мг)	10.6
Белки (г)	0.43	ВитаминС (мг)	3.47	Фосфор (мг)	16.9
Жиры (г)	0.05	ВитаминА (мг)	3.19	Магний (мг)	12
Углеводы (г)	3.94	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)	0.7

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен г
консистенция	мягкая, сочная
цвет	моркови и яблок
вкус	свойственный моркови и сорту яблок
запах	свойственный входящим в блюдо продуктам

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп овощной со сметаной (200/5)

Номер рецепт 95

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная	0.02 (кг)	16	2 (кг)	1.6
Картофель	- (кг)	40	- (кг)	4
- с 01.01 (35%)	61.54	-	6.15	-
- с 01.03 (40%)	66.67	-	6.67	-
- с 01.09 (25%)	53.33	-	5.33	-
- с 01.11 (30%)	57.14	-	5.71	-
Морковь	- (кг)	8	- (кг)	0.8
- с 01.01 (25%)	10.67	-	1.07	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
Лук репчатый	0.01 (кг)	8	0.96 (кг)	0.8
Горошек зеленый консервированный	0.01 (кг)	6.4	0.96 (кг)	0.64
Масло растительное	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
* Вода	0.152 (кг)	152	15.2 (кг)	15.2

Соль йодированная	0.001 (кг)	0.9	0.09 (кг)	0.09
Сметана (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Сметану можно кипятить отдельно перед закладкой в суп или вместе с супом.

Подают в тарелке для первых блюд с прокипяченной сметаной.

Оптимальная температура подачи 75 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	80	ВитаминВ1 (мг)	0.06	Кальций (мг)	27.4
Белки (г)	1.62	ВитаминС (мг)	12.4	Фосфор (мг)	43.3
Жиры (г)	4.26	Витамина (мг)	0.2	Магний (мг)	16.2
Углеводы (г)	6.4	ВитаминЕ (мг)	0.17	Железо (мг)	0.64

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- на поверхности жидкой части блески масла. В жи
цвет	бульона - светло-желтый, овощей - натуральный, ж
вкус, запах	приятный, капусты, картофеля, пассерованных кор
консистенция	овощей - мягкая, капусты - слегка хрустящая; соот

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59*

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Плов из филе птицы (180)
Номер рецепт 311	
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриное филе	0.087 (кг)	82.8	8.716 (кг)	8.28
Масло растительное	0.01 (кг)	9.6	0.96 (кг)	0.96
Лук репчатый	0.011 (кг)	9.6	1.097 (кг)	0.96
Морковь	- (кг)	9.6	- (кг)	0.96
- с 01.01 (25%)	12.8	-	1.28	-
- с 01.09 (20%)	12	-	1.2	-
Томатная паста	0.002 (кг)	2.4	0.24 (кг)	0.24

Крупа рисовая	0.042 (кг)	42	4.2 (кг)	4.2
* Вода	0.088 (кг)	88.2	8.82 (кг)	8.82
Соль йодированная	0.002 (кг)	1.8	0.18 (кг)	0.18
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовительные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40 С), а затем горячей водой (60-70 С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Куриное филе порционируют (по одному куску), запекают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячей водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280 С. Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку для вторых блюд, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления
--

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	389	ВитаминВ1 (мг)	0.09	Кальций (мг)	39.6
Белки (г)	18.6	ВитаминС (мг)	13.2	Фосфор (мг)	194.4
Жиры (г)	20.9	Витамина (мг)	0.27	Магний (мг)	42.03
Углеводы (г)	33.2	ВитаминЕ (мг)	5.4	Железо (мг)	2.4

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- плов уложен на тарелке горкой, мясо, рис и овощи
цвет	мяса - от светло-коричневого до коричневого, риса
вкус, запах	- характерный для тушеных мяса и риса, с ароматом
консистенция	- мягкая, рассыпчатая.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Компот из сухофруктов (180)
Номер рецепт 402	
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь из сухофруктов	0.018 (кг)	18	1.8 (кг)	1.8
Сахар	0.015 (кг)	15.12	1.512 (кг)	1.512
* Вода	0.189 (кг)	189	18.9 (кг)	18.9
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. подготовленные сухофрукты сортируют по видам. Яблоки и груши нарезают на кусочки 3-4 см.
Груши заливают горячей водой и варят, затем кладут яблоки, добавляют сахар и варят до размягчения, после чего кладут остальные сухофрукты, соблюдая очередность закладки, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14 С.
Порционируют в стаканы, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.
Оптимальная температура подачи 12-14 С
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	118	ВитаминВ1 (мг)	0.02	Кальций (мг)	18.9
Белки (г)	0.54	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	20.7
Жиры (г)	0.09	ВитаминаА (мг)	0.01	Магний (мг)	14.4
Углеводы (г)	28.6	ВитаминЕ (мг)	0.5	Железо (мг)	0.63

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	сухофрукт

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт к/к
Наименование сборника рецептов: к/к

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	0.04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный, обогащенный. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.
Подают на пирожковой тарелке.
Температура подачи от 10 до 20 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90	ВитаминВ1 (мг)	0.1	Кальций (мг)	7.2
Белки (г)	2.72	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	34.8
Жиры (г)	0.32	Витамина (мг)		Магний (мг)	7.6
Углеводы (г)	17	ВитаминЕ (мг)	0.96	Железо (мг)	1.6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Тефтели (1-й вариант) (70)
Номер рецепт	283
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендации по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина б/к	0.049 (кг)	44.33	4.876 (кг)	4.433
Хлеб пшеничный	0.009 (кг)	9.33	0.933 (кг)	0.933
* Вода	0.014 (кг)	14	1.4 (кг)	1.4
Лук репчатый	0.028 (кг)	23.33	2.8 (кг)	2.333
Масло растительное	0.004 (кг)	3.5	0.35 (кг)	0.35
Мука пшеничная	0.005 (кг)	4.67	0.467 (кг)	0.467
Масло растительное	0.001 (кг)	1.17	0.117 (кг)	0.117
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.7	0.07 (кг)	0.07
Выход готового блюда	-	70	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный на масле репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, запекают. Температура внутри готового изделия не ниже 85 С. Котлетная масса: Подготовленное мясо измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 5 и 9 мм), затем соединяют с черствым пшеничным хлебом без корок из муки не ниже 1-го сорта, предварительно замоченным в воде, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Подают на тарелке для вторых блюд. Оптимальная температура подачи 65 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления
--

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	182.5	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	9.4
Белки (г)	10.4	ВитаминС (мг)	1.2	Фосфор (мг)	90.1
Жиры (г)	12.2	Витамина (мг)		Магний (мг)	11.7
Углеводы (г)	7.7	ВитаминЕ (мг)	3.5	Железо (мг)	1.2

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой
цвет	тефтелей - коричневый, соуса - оранжевый;
вкус, запах	- тушеного мяса, приятный, умеренно соленый и острый
консистенция	тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная, соуса - однородная, вязкая

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон нарезной из пшеничной муки в/с (25)

Номер рецепт к/к

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	0.025 (кг)	25	2.5 (кг)	2.5
Выход готового блюда	-	25	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный или в виде батонов, или в виде мелкоштучных изделий с массой нетто одного изделия от 20 до 40 гр. Хлеб формованный или в виде батонов нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см непосредственно перед подачей, мелкоштучные изделия подают в целом виде. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Температура подачи 10-20 С. Срок реализации не более 1-го часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	59.00	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	5.75
Белки (г)	1.98	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	21.8
Жиры (г)	0.23	Витамина (мг)		Магний (мг)	8.25
Углеводы (г)	12.08	ВитаминЕ (мг)	0.25	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 335

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

Пюре картофельное (130)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	- (кг)	110.93	- (кг)	11.093
- с 01.01 (35%)	170.66	-	17.07	-
- с 01.03 (40%)	184.88	-	18.49	-
- с 01.09 (25%)	147.91	-	14.79	-
- с 01.11 (30%)	158.47	-	15.85	-
* Вода	0.069 (кг)	69.33	6.933 (кг)	6.933
Молоко (Б)	0.021 (кг)	19.93	2.08 (кг)	1.993
Соль йодированная	0.001 (кг)	1.3	0.13 (кг)	0.13
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	4.33	0.433 (кг)	0.433
Выход готового блюда	-	130	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную 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. Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку для вторых блюд, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	122.7	ВитаминВ1 (мг)	0.120	Кальций (мг)	40.9
Белки (г)	2.7	ВитаминС (мг)	4.35	Фосфор (мг)	73.90
Жиры (г)	4.7	ВитаминА (мг)	0.04	Магний (мг)	25.2
Углеводы (г)	17.7	ВитаминЕ (мг)	0.14	Железо (мг)	0.96

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- протертая картофельная масса без кусочков непер
цвет	от светло-кремового до кремоватого;
вкус, запах	- характерный для свежесваренного картофеля, мол

консистенция	- пышная, густая, однородная.
--------------	-------------------------------

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 435

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 65
Кефир (200)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	200.000 (кг)	200	20.0 (кг)	20.0
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы. Кефир подается в стакане. Температура подачи

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	62.0	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	252.0
Белки (г)	6.00	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	196.0
Жиры (г)	0.2	Витамина (мг)	0.0	Магний (мг)	30.0
Углеводы (г)	8.0	ВитаминЕ (мг)	0.00	Железо (мг)	0.00

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Внешний вид, консистенция	напиток налит в стаканы без пленки на
цвет, вкус, запах	белый, характерный для данного вдиа напитка,

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	0.01 (кг)	10	1 (кг)	1
Крупа пшено	0.01 (кг)	10	1 (кг)	1
* Вода	0.024 (кг)	24	2.4 (кг)	2.4
Молоко (Б)	0.15 (кг)	150	15 (кг)	15
Масло сливочное (Б)	0.006 (кг)	6	0.6 (кг)	0.6
Сахар	0.006 (кг)	6	0.6 (кг)	0.6
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.5	0.05 (кг)	0.05
Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов
крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	228	ВитаминВ1 (мг)	0.13	Кальций (мг)	####
Белки (г)	6.41	ВитаминС (мг)	2.70	Фосфор (мг)	172
Жиры (г)	10.3	Витамина (мг)	0.107	Магний (мг)	45.3
Углеводы (г)	27.70	ВитаминЕ (мг)	0.27	Железо (мг)	0

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Внешний вид	- зерна полностью разварены;
цвет, вкус, запах	- свойственный набору круп, без признаков подгорания;
консистенция	- нежная.

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 3
Наименование сборника рецептур:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 67
Бутерброд с сыром (20/10)
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр	0.011 (кг)	10	1.06 (кг)	1
Хлеб пшеничный	0.02 (кг)	20	2 (кг)	2
Выход готового блюда	-	20/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

На ломтик хлеба кладут кусочек сыра толщиной 3-4 мм.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	83	ВитаминВ1 (мг)	0.03	Кальций (мг)	92.6
Белки (г)	3.9	ВитаминС (мг)	0.07	Фосфор (мг)	67.4
Жиры (г)	3.15	Витамина (мг)	0.003	Магний (мг)	10.1
Углеводы (г)	9.7	ВитаминЕ (мг)	0.87	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Внешний вид	- ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см почти
цвет, консинстенция	хлеба, сыра - в соответствии с требованиями техни
вкус, запах	- характерный для использования наименования сы

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 431
Наименование сборника рецептур:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 68
Чай с сахаром и лимоном (200/5)
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный (Б)	0.001 (кг)	1	0.1 (кг)	0.1
* Вода	0.189 (кг)	189	18.9 (кг)	18.9
Сахар	0.011 (кг)	10.5	1.05 (кг)	1.05

Лимоны свежие	0.006 (кг)	5	0.571 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов
В чашку наливают заварку чая и доливают кипятком с сахаром. Лимон подают отдельно в розетке.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	41.6	ВитаминВ1 (мг)		Кальций (мг)	2.3
Белки (г)	0.05	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	1.1
Жиры (г)	0.1	Витамина (мг)	0.1	Магний (мг)	0.6
Углеводы (г)	10.1	ВитаминЕ (мг)	0.01	Железо (мг)	0.06

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Внешний вид, консистенция	чая с сахаром - прозрачная жидкость;
цвет, вкус, запах	- ярко выраженный, характерный для исходного сы

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 386
Наименование сборника рецептур:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 69
Яблоко (100)
Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	0.114 (кг)	100	11.4 (кг)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов
При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	47	ВитаминВ1 (мг)	0.03	Кальций (мг)	16
Белки (г)	0.4	ВитаминС (мг)	10	Фосфор (мг)	11
Жиры (г)	0.4	Витамина (мг)	0.005	Магний (мг)	9
Углеводы (г)	9.8	ВитаминЕ (мг)	0.2	Железо (мг)	2.2

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

Утверждаю:

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70
Салат из зеленого горошка с луком (50)

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 10
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек зеленый консервированный	0.073 (кг)	47.5	7.31 (кг)	4.75
Масло растительное	0.003 (кг)	2.5	0.25 (кг)	0.25
Лук репчатый	0.001 (кг)	0.5	0.068 (кг)	0.05
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов
консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают. Лук репчатый мелко рубят, ошпаривают кипятком. Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.
Подают в салатнике.
Оптимальная температура подачи 15 С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	46	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	10.2
Белки (г)	1.45	ВитаминС (мг)	4.9	Фосфор (мг)	30.2
Жиры (г)	3.1	Витамина (мг)	0.02	Магний (мг)	10
Углеводы (г)	3.2	ВитаминЕ (мг)	1.41	Железо (мг)	0.35

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	горошек сохранил форму, салат заправлен маслом
вкус	умеренно соленый, растительного масла и консерв
цвет	соответствует сорту горошка;
запах	свойственный входящим в рецептуру продуктам;
консистенция	сочная, плотная.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	- (кг)	60	- (кг)	6
- с 01.01 (35%)	92.31	-	9.23	-
- с 01.03 (40%)	100	-	10	-
- с 01.09 (25%)	80	-	8	-
- с 01.11 (30%)	85.71	-	8.57	-
Крупа перловая	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Морковь	- (кг)	8	- (кг)	0.8
- с 01.01 (25%)	10.67	-	1.07	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
Лук репчатый	0.005 (кг)	4	0.48 (кг)	0.4
Огурцы соленые	0.014 (кг)	12	1.36 (кг)	1.2
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
* Вода	0.152 (кг)	152	15.2 (кг)	15.2
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.9	0.09 (кг)	0.09
Сметана (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена.

Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь - соломкой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные на масле морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль.

Сметану можно кипятить отдельно перед закладкой в суп или вместе с супом.

Подают в тарелке для первых блюд с прокипяченной сметаной.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	101.7	ВитаминВ1 (мг)	0.07	Кальций (мг)	####
Белки (г)	2.29	ВитаминС (мг)	6.4	Фосфор (мг)	####
Жиры (г)	4.19	ВитаминА (мг)	0.16	Магний (мг)	####
Углеводы (г)	13.62	ВитаминЕ (мг)	0.20	Железо (мг)	0.80

Свойства блюда:	
Свойство	Значение

Внешний вид	- на поверхности жидкой части блески масла. В жи
цвет	бульона - светло-желтый, овощей - натуральный, ж
вкус, запах	- приятный, капусты, картофеля, пассерованных ко
консистенция	овощей - мягкая, капусты - слегка хрустящая; соот

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Плов из филе птицы (180)
Номер рецепт	311
Наименование сборника рецептов:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриное филе	0.087 (кг)	82.8	8.716 (кг)	8.28
Масло растительное	0.01 (кг)	9.6	0.96 (кг)	0.96
Лук репчатый	0.011 (кг)	9.6	1.097 (кг)	0.96
Морковь	- (кг)	9.6	- (кг)	0.96
- с 01.01 (25%)	12.8	-	1.28	-
- с 01.09 (20%)	12	-	1.2	-
Томатная паста	0.002 (кг)	2.4	0.24 (кг)	0.24
Крупа рисовая	0.042 (кг)	42	4.2 (кг)	4.2
* Вода	0.088 (кг)	88.2	8.82 (кг)	8.82
Соль йодированная	0.002 (кг)	1.8	0.18 (кг)	0.18
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

горячей водой (60-70 С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Куриное филе порционируют (по одному куску), запекают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассерованную томатную пасту, заливают горячей водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280 С.
Порции плова кладут горкой на подогретую тарелку для вторых блюд, сверху укладывают кусок птицы.
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	389	ВитаминВ1 (мг)	0.09	Кальций (мг)	39.6
Белки (г)	18.6	ВитаминС (мг)	13.2	Фосфор (мг)	####
Жиры (г)	20.9	ВитаминА (мг)	0.27	Магний (мг)	####
Углеводы (г)	33.2	ВитаминЕ (мг)	5.4	Железо (мг)	2.4

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- плов уложен на тарелке горкой, мясо, рис и овощ
цвет	мяса - от светло-коричневого до коричневого, риса
вкус, запах	- характерный для тушеных мяса и риса, с аромато
консистенция	- мягкая, рассыпчатая.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт к/к
Наименование сборника рецептур: к/к

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	0.04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный, обогащенный. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Подают на пирожковой тарелке.

Температура подачи от 10 до 20 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90	ВитаминВ1 (мг)	0.1	Кальций (мг)	7.2
Белки (г)	2.72	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	34.8
Жиры (г)	0.32	ВитаминаА (мг)		Магний (мг)	7.6
Углеводы (г)	17	ВитаминЕ (мг)	0.96	Железо (мг)	1.6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 436
Наименование сборника рецептур:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 74
Напиток апельсиновый (180)
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	0.02 (кг)	19.8	1.98 (кг)	1.98
* Вода	0.205 (кг)	204.6	20.46 (кг)	20.46
Сахар	0.01 (кг)	10	1 (кг)	1
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Напиток подают в стакане.

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

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	94.50	ВитаминВ1 (мг)	0.01	Кальций (мг)	7.2
Белки (г)	0.18	ВитаминС (мг)	12	Фосфор (мг)	4.50
Жиры (г)	0.00	Витамина (мг)	0.00	Магний (мг)	2.70
Углеводы (г)	23.13	ВитаминЕ (мг)	0.09	Железо (мг)	0.00

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Внешний вид	- напиток налит в стаканы;
цвет	- прозрачный, светло-желтый;
запах	- соответствующий сырью;
вкус	- характерный для данного вида сырья, от кисло-с
консистенция	- однородная.

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 75
Молоко кипяченое (200)

Номер рецепт 434

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко (Б)	0.211 (кг)	210	21.1 (кг)	21
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.
Напиток подают в стакане.
Температура подачи должна быть от 7 С до 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	113	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	252
Белки (г)	6.1	ВитаминС (мг)	3	Фосфор (мг)	####
Жиры (г)	5.2	Витамина (мг)	0.02	Магний (мг)	28.9
Углеводы (г)	10.09	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)	2

Свойства блюда:

Свойство	Значение
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.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печенье (30)

Номер рецепт: к/к

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг

Печенье	0.03 (кг)	30	3 (кг)	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Температура хранения и подачи в соответствии с указаниями на упаковке.
Подают на десертной тарелке.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	125	ВитаминВ1 (мг)	0.010	Кальций (мг)	8.7
Белки (г)	2.25	ВитаминС (мг)	0	Фосфор (мг)	27.0
Жиры (г)	2.94	Витамина (мг)	0	Магний (мг)	6.0
Углеводы (г)	22.32	ВитаминЕ (мг)	0	Железо (мг)	0.6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	кондит

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 77

Сырники творожные со сгущенным молоком (100/20)

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 219
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог (Б)	0.101 (кг)	100	10.1 (кг)	10
Мука пшеничная	0.013 (кг)	13	1.3 (кг)	1.3
Яйцо куриное	0.067 (шт40)	2.6668	6.667 (шт40)	0.26668
Сахар	0.002 (кг)	2	0.2 (кг)	0.2
Соль йодированная	0.001 (кг)	1	0.1 (кг)	0.1
Масло растительное	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Молоко сгущенное с сахаром (Б)	0.02 (кг)	20	2.04 (кг)	2
Выход готового блюда	-	100/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль.
Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, выпекают с обеих сторон, после чего доводят до готовности в жарочном шкафу на 5-7 мин.
Подают сырники на тарелке для вторых блюд по 2 шт на порцию с молоком сгущенным
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	267	ВитаминВ1 (мг)	0.06	Кальций (мг)	174
Белки (г)	19.1	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	237
Жиры (г)	15.2	ВитаминА (мг)	0.1	Магний (мг)	25
Углеводы (г)	13.5	ВитаминЕ (мг)	2.7	Железо (мг)	0.9

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- изделия правильной кругло-приплюснутой формы
цвет	корочки - золотистый, в разрезе - светло-кремовый
вкус	- сладкий, свойственный творогу, без излишней кис
запах	- запеченного творога с соусом, или маслом, или ва
консистенция	- мягкая, умеренно-плотная, пышная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 184

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

Каша гречневая молочная с маслом сливочным (200/5)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	0.051 (кг)	50.7	5.07 (кг)	5.07
* Вода	0.064 (кг)	64	6.4 (кг)	6.4
Молоко (Б)	0.096 (кг)	96	9.6 (кг)	9.6
Соль йодированная	0.001 (кг)	1.07	0.107 (кг)	0.107
Сахар	0.002 (кг)	2	0.2 (кг)	0.2
Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Гречневую крупу засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Подают на тарелке для первых блюд.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	221.00	ВитаминВ1 (мг)	0.150	Кальций (мг)	108.0
Белки (г)	7.40	ВитаминС (мг)	1.110	Фосфор (мг)	196.5
Жиры (г)	7.90	Витамина (мг)	0.040	Магний (мг)	94.4
Углеводы (г)	30.00	ВитаминЕ (мг)	0.440	Железо (мг)	3.33

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- зерна крупы набухшие, полностью развар
цвет	- свойственный виду крупы;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выраженн
запах	- свойственный виду крупы и молока;
консистенция	- однородная, вязкая, зерна мягкие.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 79

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с маслом (25/5)
Номер рецепт 1
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.
- СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	0.025 (кг)	25	2.5 (кг)	2.5
Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	25/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика пшеничного батона.
Подают на пирожковой тарелке.
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	66.3	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	11.5
Белки (г)	2.11	ВитаминС (мг)	0.02	Фосфор (мг)	24.85
Жиры (г)	0.98	Витамина (мг)	0.005	Магний (мг)	8.7
Углеводы (г)	12.26	ВитаминЕ (мг)	0.28	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- ломтик пшеничного батона толщиной 1-1,5
цвет, консинстенция	пшеничного батона, масла - в соответствии
вкус, запах	- характерный для использования наимено

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 80

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 416
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:ДеЛи плюс,2016

Какао с молоком (180)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	0.002 (кг)	2	0.2 (кг)	0.2
Молоко (Б)	0.11 (кг)	110	11 (кг)	11
Сахар	0.01 (кг)	10	1 (кг)	1
* Вода	0.08 (кг)	80	8 (кг)	8
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Какао 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.

Напиток подают в чашке.

Оптимальная температура подачи 75 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	107	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	137
Белки (г)	3.67	ВитаминС (мг)	1.43	Фосфор (мг)	112.1
Жиры (г)	3.19	Витамина (мг)	0.022	Магний (мг)	19.2
Углеводы (г)	15.82	ВитаминЕ (мг)	0.88	Железо (мг)	0.43

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	жидкость светло-шоколадного цвета, нали
консистенция	жидкая
цвет	светло-шоколадный
вкус	сладкий, с привкусом какао и молока
запах	свойственный какао

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 81

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Сок фруктовый (100)

Номер рецепт 442

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок в ассортименте (1л)	0.1 (кг)	100	10 (кг)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Напиток подают в стакане.

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

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	43	ВитаминВ1 (мг)	0.01	Кальций (мг)	3
Белки (г)	0.5	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	7
Жиры (г)	0.1	ВитаминА (мг)		Магний (мг)	4
Углеводы (г)	9.9	ВитаминЕ (мг)	0.1	Железо (мг)	1.4

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Огурец соленый кусочком (50)

Номер рецепт к/к

Наименование сборника рецептур: К/К

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые	0.055 (кг)	50	5.5 (кг)	5
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные соленые огурцы нарезают кусочком.
Подают в салатнике,
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	6.5	ВитаминВ1 (мг)	0.013	Кальций (мг)	20
Белки (г)	0.16	ВитаминС (мг)	7.4	Фосфор (мг)	97.65
Жиры (г)		Витамина (мг)	0.09	Магний (мг)	7.7
Углеводы (г)	3.6	ВитаминЕ (мг)	1.13	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	овощ

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 77
Наименование сборника рецептур:

Борщ с картофелем и сметаной (200/5)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	- (кг)	33.6	- (кг)	3.36
	- с 01.01 (25%)	44.8	4.48	-
	- с 01.09 (20%)	42	4.2	-
Картофель	- (кг)	40	- (кг)	4
	- с 01.01 (35%)	61.54	6.15	-
	- с 01.03 (40%)	66.67	6.67	-
	- с 01.09 (25%)	53.33	5.33	-
	- с 01.11 (30%)	57.14	5.71	-
Морковь	- (кг)	8	- (кг)	0.8
	- с 01.01 (25%)	10.67	1.07	-
	- с 01.09 (20%)	10	1	-
Морковь	- (кг)	2.4	- (кг)	0.24
	- с 01.01 (25%)	3.2	0.32	-
	- с 01.09 (20%)	3	0.3	-
Лук репчатый	0.01 (кг)	8	0.96 (кг)	0.8
Томатная паста	0.002 (кг)	2.4	0.24 (кг)	0.24
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4

Сахар	0.002 (кг)	1.6	0.16 (кг)	0.16
* Вода	0.144 (кг)	144	14.4 (кг)	14.4
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.9	0.09 (кг)	0.09
Сметана (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные на сливочном масле овощи (лук, морковь) и томатную пасту, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

Сметану можно кипятить отдельно перед закладкой в суп или вместе с супом.

Подают в тарелке для первых блюд с прокипяченной сметаной.

Оптимальная температура подачи 75 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	105	ВитаминВ1 (мг)	0.06	Кальций (мг)	36
Белки (г)	2.78	ВитаминС (мг)	8	Фосфор (мг)	55.2
Жиры (г)	4.86	ВитаминаА (мг)	0.18	Магний (мг)	23.2
Углеводы (г)	12.6	ВитаминЕ (мг)	0.16	Железо (мг)	1.04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	овощ
Основной продукт	кисломол
Основной продукт	картоф

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 84

Запеканка картофельная с отварным мясом (180)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецепт 299

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Г овядина бескостная	0.063 (кг)	57.6	6.33 (кг)	5.76
* Вода	0.12 (кг)	120	12 (кг)	12
Соль йодированная	0.001 (кг)	1.2	0.12 (кг)	0.12
Масло растительное	0.003 (кг)	2.88	0.288 (кг)	0.288
Картофель	- (кг)	167.04	- (кг)	16.704
- с 01.01 (35%)	256.98	-	25.7	-
- с 01.03 (40%)	278.4	-	27.84	-
- с 01.09 (25%)	222.72	-	22.27	-

	- с 01.11 (30%)	238.63	-	23.86	-
* Вода		0.117 (кг)	116.93	11.693 (кг)	11.693
Соль йодированная		0.001 (кг)	1	0.1 (кг)	0.1
Лук репчатый		0.016 (кг)	12.96	1.584 (кг)	1.296
Масло растительное		0.003 (кг)	2.88	0.288 (кг)	0.288
Масло растительное		0.003 (кг)	2.88	0.288 (кг)	0.288
Сухари панировочные		0.004 (кг)	4.32	0.432 (кг)	0.432
Масло сливочное (Б)		0.004 (кг)	4.32	0.432 (кг)	0.432
Выход готового блюда		-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленное мясо варят. Готовый продукт пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный на масле лук. Протертый вареный картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом сливочным и запекают около часа при температуре 220-250 С. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают прокипяченным маслом сливочным, растопленным и доведенным до кипения. Подают на тарелке для вторых блюд. Оптимальная температура подачи 65 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	368.64	ВитаминВ1 (мг)	0.2	Кальций (мг)	25.92
Белки (г)	15.55	ВитаминС (мг)	17.28	Фосфор (мг)	188.64
Жиры (г)	21.03	Витамина (мг)	0.03	Магний (мг)	50.4
Углеводы (г)	29.38	ВитаминЕ (мг)	4.47	Железо (мг)	2.88

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- кусочек запеканки прямоуг. формы уложе
цвет	поверхности - золотисто-коричневый, карто
вкус, запах	- характерный для запеченного картофеля
консистенция	- мягкая.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 85

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)
Номер рецепт к/к
Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	0.04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный, обогащенный. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи от 10 до 20 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90	ВитаминВ1 (мг)	0.1	Кальций (мг)	7.2
Белки (г)	2.72	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	34.8
Жиры (г)	0.32	Витамина (мг)		Магний (мг)	7.6
Углеводы (г)	17	ВитаминЕ (мг)	0.96	Железо (мг)	1.6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих яблок (180)
Номер рецепт 394
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	0.041 (кг)	36	4.05 (кг)	3.6
* Вода	0.155 (кг)	154.8	15.48 (кг)	15.48
Сахар	0.015 (кг)	15.12	1.512 (кг)	1.512
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп в течение 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Подают в стаканах. Оптимальная температура подачи 12-14 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	87.80	ВитаминВ1 (мг)	0.01	Кальций (мг)	6.3
Белки (г)	0.14	ВитаминС (мг)	3.6	Фосфор (мг)	3.6
Жиры (г)	0.14	Витамина (мг)		Магний (мг)	3.6
Углеводы (г)	21.50	ВитаминЕ (мг)	0.07	Железо (мг)	0.9

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным желе
цвет	груш - от желтого до оранжевого разной интенсивности
вкус	кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом груш
запах	- типичный для вареных или настоявшихся груш
консистенция	- жидкая, плодов - мягкая.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 87

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Омлет натуральный (150)
Номер рецепт	214
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное	2 (шт40)	80	200 (шт40)	8
Молоко (Б)	0.052 (кг)	52.25	5.225 (кг)	5.225
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.96	0.096 (кг)	0.096
Масло сливочное (Б)	0.006 (кг)	6	0.6 (кг)	0.6
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 150 С в течение 20-25 мин.
Готовый омлет нарезают на порции.
Порцию омлета подают на подогретой тарелке.
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	286.000	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	115.00
---------------------	---------	----------------	------	--------------	--------

Белки (г)	14.500	ВитаминС (мг)	0.27	Фосфор (мг)	249.00
Жиры (г)	21.000	Витамина (мг)	0.030	Магний (мг)	19.13
Углеводы (г)	2.900	ВитаминЕ (мг)	3.70	Железо (мг)	2.82

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- порционные куски - в виде квадрата, треу
цвет	поверхности - румяный, золотистый; в разр
вкус	- свежих яиц, умеренно соленый;
запах	- запеченых свежих яиц;
консистенция	- нежная, пышная, сочная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 88

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Булочка "Домашняя" молочная (50)
Номер рецепт 452	
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных организаций под ред. В.П. Кушнера, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	0.032 (кг)	32.08	3.208 (кг)	3.208
Мука пшеничная	0.002 (кг)	1.69	0.169 (кг)	0.169
Сахар	0.006 (кг)	5.5	0.55 (кг)	0.55
Сахар	0.002 (кг)	1.6	0.16 (кг)	0.16
Масло сливочное (Б)	0.007 (кг)	7.42	0.742 (кг)	0.742
Яйцо куриное	0.024 (шт40)	0.95	2.375 (шт40)	0.095
Соль йодированная	0 (кг)	0.3	0.03 (кг)	0.03
Дрожжи прессованные	0.001 (кг)	0.85	0.085 (кг)	0.085
Молоко (Б)	0.014 (кг)	14.25	1.425 (кг)	1.425
Масло растительное	0.001 (кг)	0.5	0.05 (кг)	0.05
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

На дрожжевое тесто формируют шарики, кладут их шариком вниз на смазанную маслом лопатку и ставят в теплое место для расстойки на 60-70 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 С.

Приготовление теста:
В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 С молоко, предварительно разведенные в молоке с температурой не выше 40 С и процеженные дрожжи, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. 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 часа 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. Подают на пирожковой тарелке.

Оптимальная температура подачи 14 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	159.000	ВитаминВ1 (мг)	0.0600	Кальций (мг)	9.90
Белки (г)	3.640	ВитаминС (мг)	0.0000	Фосфор (мг)	35
Жиры (г)	6.260	Витамина (мг)	0.0020	Магний (мг)	42.90
Углеводы (г)	22.000	ВитаминЕ (мг)	2.3300	Железо (мг)	0.65

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	форма - круглая, поверхность посыпана са
консистенция	мякиш хорошо пропечен, пористый
цвет	- от золотистого до светло-коричневого
вкус	свойственный свежесве выпеченному изделию
запах	приятный, свойственный свежесве выпеченно

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 89

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт к/к

Батон нарезной из пшеничной муки в/с (25)

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	0.025 (кг)	25	2.5 (кг)	2.5
Выход готового блюда	-	25	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный или в виде батонов, или в виде мелкоштучных изделий с массой нетто одного изделия от 20 до 40 гр. Хлеб формованный или в виде батонов нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см непосредственно перед подачей, мелкоштучные изделия подают в целом виде.

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи 10-20 С.

Срок реализации не более 1-го часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	59.00	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	5.75
Белки (г)	1.98	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	21.8
Жиры (г)	0.23	ВитаминА (мг)		Магний (мг)	8.25
Углеводы (г)	12.08	ВитаминЕ (мг)	0.25	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 90

Кефир (200)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецепт 435

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	200.000 (кг)	200	20.0 (кг)	20.0
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы. Кефир подается в стакане. Температура подачи

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	62.0	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	252.0
Белки (г)	6.00	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	196.0
Жиры (г)	0.2	ВитаминА (мг)	0.0	Магний (мг)	30.0
Углеводы (г)	8.0	ВитаминЕ (мг)	0.00	Железо (мг)	0.00

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид, консистенция	напиток налит в стаканы без пленки на
цвет, вкус, запах	белый, характерный для данного вдиа

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту189
Наименование сборника рецептур:Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 91
Каша рисовая молочная с маслом сливочным (200/5)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	0.031 (кг)	30.67	3.067 (кг)	3.067
* Вода	0.071 (кг)	70.67	7.067 (кг)	7.067
Молоко (Б)	0.105 (кг)	105.33	10.533 (кг)	10.533
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.8	0.08 (кг)	0.08
Сахар	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу рисовую сначала промывают теплой водой (40 С), а затем горячей водой (60-70 С) водой.

Крупа рисовая на молоке с добавлением воды разваривается медленнее, чем в воде. Поэтому сначала крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности.

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Подают на тарелке для первых блюд.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	211.00	ВитаминВ1 (мг)	0.050	Кальций (мг)	####
Белки (г)	5.20	ВитаминС (мг)	1.330	Фосфор (мг)	####
Жиры (г)	8.40	ВитаминА (мг)	0.050	Магний (мг)	29.60
Углеводы (г)	28.60	ВитаминЕ (мг)	0.500	Железо (мг)	1.33

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- зерна крупы, полностью разварившиеся, утрат
цвет	- соответствует виду каши;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выраженным в
запах	- соответствует виду каши в сочетании с молокс
консистенция	- жидкая, однородная, масса растекается на тар

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту3
Наименование сборника рецептур:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 92
Бутерброд с сыром (20/10)
Сборник методических рекомендации по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -
СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр	0.011 (кг)	10	1.06 (кг)	1
Хлеб пшеничный	0.02 (кг)	20	2 (кг)	2
Выход готового блюда	-	20/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

На ломтик хлеба кладут кусочек сыра толщиной 3-4 мм.
Подают на пирожковой тарелке.
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	83	ВитаминВ1 (мг)	0.03	Кальций (мг)	92.6
Белки (г)	3.9	ВитаминС (мг)	0.07	Фосфор (мг)	67.4
Жиры (г)	3.15	Витамина (мг)	0.003	Магний (мг)	10.1
Углеводы (г)	9.7	ВитаминЕ (мг)	0.87	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см п
цвет, консинстенция	хлеба, сыра - в соответствии с требованиями те
вкус, запах	- характерный для использования наименовани

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту414
Наименование сборника рецептур:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 93
Кофейный напиток с молоком (180)
Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	0.003 (кг)	3	0.3 (кг)	0.3
Сахар	0.01 (кг)	10	1 (кг)	1
Молоко (Б)	0.09 (кг)	90	9 (кг)	9

* Вода	0.108 (кг)	108	10.8 (кг)	10.8
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов
В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	90.5	ВитаминВ1 (мг)	0.04	Кальций (мг)	113.2
Белки (г)	2.85	ВитаминС (мг)	1.17	Фосфор (мг)	81
Жиры (г)	2.41	ВитаминаА (мг)	0.018	Магний (мг)	12.6
Углеводы (г)	14.36	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)	0.12

Свойства блюда:		
	Свойство	Значение
Внешний вид		кофейный напиток налит в чашку
консистенция		жидкая
цвет		светло-коричневый
вкус		сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка
запах		аромат кофейного напитка и кипяченого молока

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептурк/к
Наименование сборника рецептур:к/к

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 94
Апельсин (90)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	0.134 (кг)	90	13.433 (кг)	9
Выход готового блюда	-	90	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов
При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	38.7000	ВитаминВ1 (мг)	0.0400	Кальций (мг)	####
Белки (г)	0.8000	ВитаминС (мг)	54.0000	Фосфор (мг)	####
Жиры (г)	0.1800	ВитаминаА (мг)	0.1800	Магний (мг)	####
Углеводы (г)	7.3000	ВитаминЕ (мг)	0.2000	Железо (мг)	####

Свойства блюда:		
	Свойство	Значение
Основной продукт		фрукт

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту 34
Наименование сборника рецептур:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 95
Салат из свеклы отварной с маслом растительным (50)
Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	- (кг)	47.5	- (кг)	4.75
- с 01.01 (25%)	63.33	-	6.33	-
- с 01.09 (20%)	59.38	-	5.94	-
* Вода	0.014 (кг)	14.17	1.417 (кг)	1.417
Масло растительное	0.003 (кг)	3	0.3 (кг)	0.3
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов
Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.
Салат укладывают горкой в салатник.
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	66	ВитаминВ1 (мг)		Кальций (мг)	17.5
Белки (г)	0.75	ВитаминС (мг)	0.06	Фосфор (мг)	115.8
Жиры (г)	5	ВитаминА (мг)	0.07	Магний (мг)	25
Углеводы (г)	4.5	ВитаминЕ (мг)	0.05	Железо (мг)	1.75

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	свекла,натертая на крупной терке и заправлены
вкус	характерный для свеклы с привкусом и аромато
цвет	характерный для свеклы с маслом растительны
запах	характерный для свеклы с привкусом и аромато
консистенция	салата - сочная,свеклы - мягкая;

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту95

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

Суп овощной со сметаной (200/5)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная	0.02 (кг)	16	2 (кг)	1.6
Картофель	- (кг)	40	- (кг)	4
- с 01.01 (35%)	61.54	-	6.15	-
- с 01.03 (40%)	66.67	-	6.67	-
- с 01.09 (25%)	53.33	-	5.33	-
- с 01.11 (30%)	57.14	-	5.71	-
Морковь	- (кг)	8	- (кг)	0.8
- с 01.01 (25%)	10.67	-	1.07	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
Лук репчатый	0.01 (кг)	8	0.96 (кг)	0.8
Горошек зеленый консервированный	0.01 (кг)	6.4	0.96 (кг)	0.64
Масло растительное	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
* Вода	0.152 (кг)	152	15.2 (кг)	15.2
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.9	0.09 (кг)	0.09
Сметана (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Сметану можно кипятить отдельно перед закладкой в суп или вместе с супом.

Подают в тарелке для первых блюд с прокипяченной сметаной.

Оптимальная температура подачи 75 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	80	ВитаминВ1 (мг)	0.06	Кальций (мг)	27.4
Белки (г)	1.62	ВитаминС (мг)	12.4	Фосфор (мг)	43.3
Жиры (г)	4.26	Витамина (мг)	0.2	Магний (мг)	16.2
Углеводы (г)	6.4	ВитаминЕ (мг)	0.17	Железо (мг)	0.64

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- на поверхности жидкой части блески масла. В
цвет	бульона - светло-желтый, овощей - натуральны
вкус, запах	приятный, капусты, картофеля, пассерованных
консистенция	овощей - мягкая, капусты - слегка хрустящая; со

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту258
Наименование сборника рецептур:Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 97
Жаркое по-домашнему (кур филе) (200)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриное филе	0.075 (кг)	71	7.474 (кг)	7.1
* Вода	0.05 (кг)	50	5 (кг)	5
Картофель	- (кг)	120	- (кг)	12
- с 01.01 (35%)	184.62	-	18.46	-
- с 01.03 (40%)	200	-	20	-
- с 01.09 (25%)	160	-	16	-
- с 01.11 (30%)	171.43	-	17.14	-
Лук репчатый	0.018 (кг)	15	1.8 (кг)	1.5
Масло растительное	0.006 (кг)	6	0.6 (кг)	0.6
Томатная паста	0.003 (кг)	3	0.3 (кг)	0.3
Соль йодированная	0.001 (кг)	1	0.1 (кг)	0.1
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Куриное филе нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук - дольками, затем мясо и овощи запекают по отдельности. Запеченные кусочки курицы и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин. Подают жаркое вместе с бульоном и овощами в глубокой тарелке или горшочке. Оптимальная температура подачи 65 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	354.70	ВитаминВ1 (мг)	0.13	Кальций (мг)	28.00
Белки (г)	22.50	ВитаминС (мг)	6.70	Фосфор (мг)	####
Жиры (г)	21.50	Витамина (мг)	0.013	Магний (мг)	48.00
Углеводы (г)	17.90	ВитаминЕ (мг)	2.90	Железо (мг)	4.00

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, в
цвет	- мяса и соуса - коричневый, картофеля - желты
вкус, запах	- характерный для тушеных мяса и овощей, уме
консистенция	- мяса - мягкая, нежная, блюда - сочная.

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту402

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 98
Компот из сухофруктов (180)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь из сухофруктов	0.018 (кг)	18	1.8 (кг)	1.8
Сахар	0.015 (кг)	15.12	1.512 (кг)	1.512
* Вода	0.189 (кг)	189	18.9 (кг)	18.9
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

видам. Яблоки и груши нарезают на кусочки 3-4 см.
Груши заливают горячей водой и варят, затем кладут яблоки, добавляют сахар и варят до размягчения, после чего кладут остальные сухофрукты, соблюдая очередность закладки, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14 С.
Порционируют в стаканы, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	118	ВитаминВ1 (мг)	0.02	Кальций (мг)	18.9
Белки (г)	0.54	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	20.7
Жиры (г)	0.09	Витамина (мг)	0.01	Магний (мг)	14.4
Углеводы (г)	28.6	ВитаминЕ (мг)	0.5	Железо (мг)	0.63

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Основной продукт	сухофрукт

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуk/k

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 99
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Наименование сборника рецептур:k/k

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	0.04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный, обогащенный. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90	ВитаминВ1 (мг)	0.1	Кальций (мг)	7.2
Белки (г)	2.72	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	34.8
Жиры (г)	0.32	Витамина (мг)		Магний (мг)	7.6
Углеводы (г)	17	ВитаминЕ (мг)	0.96	Железо (мг)	1.6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100
Печень по строгановски (50/50)

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту 256
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья	0.089 (кг)	74	8.9 (кг)	7.4
Масло сливочное (Б)	0.006 (кг)	6	0.6 (кг)	0.6
Мука пшеничная	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
* Вода	0.038 (кг)	38	3.8 (кг)	3.8
Сметана (Б)	0.013 (кг)	13	1.3 (кг)	1.3
Соль йодированная	0 (кг)	0.4	0.04 (кг)	0.04
Томатная паста	0.002 (кг)	2	0.2 (кг)	0.2
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.5	0.05 (кг)	0.05
Выход готового блюда	-	50/50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и запекают 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 С., 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.
Отпускают печень на тарелке для вторых блюд вместе с соусом.
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	163	ВитаминВ1 (мг)	0.19	Кальций (мг)	25.5
Белки (г)	13.6	ВитаминС (мг)	13.2	Фосфор (мг)	237
Жиры (г)	8.6	Витамина (мг)	5.6	Магний (мг)	16.3
Углеводы (г)	6.3	ВитаминЕ (мг)	0.83	Железо (мг)	5.2

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- печень, нарезанная тонкими брусочками, вмес
цвет	печени - светло-коричневый, соуса - светло-крас
вкус, запах	- характерный для запеченой печени с ароматом
консистенция	- мягкая, в меру сочная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту325
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 101
Рис отварной (130)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	0.047 (кг)	46.8	4.68 (кг)	4.68
* Вода	0.281 (кг)	280.8	28.08 (кг)	28.08
Соль йодированная	0.001 (кг)	1.3	0.13 (кг)	0.13
Масло сливочное (Б)	0.006 (кг)	6.07	0.607 (кг)	0.607
Выход готового блюда	-	130	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	71.9	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	14.9
Белки (г)	7.4	ВитаминС (мг)	0.17	Фосфор (мг)	95.08
Жиры (г)	2.4	Витамина (мг)		Магний (мг)	15.8
Углеводы (г)	5.2	ВитаминЕ (мг)	2.8	Железо (мг)	0.42

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- зерна крупы полностью набухшие, сохранивши
цвет	- светло-кремовый или серовато-белый;

вкус, запах	- характерный для отварного риса с привкусом и
консистенция	- рассыпчатая, зерна риса мягкие.

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту_к/к
Наименование сборника рецептур: _к/к

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102
Вафли (30)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вафли	0.03 (кг)	30	3 (кг)	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Температура хранения и подачи в соответствии с указаниями на упаковке.
Подают на десертной тарелке.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	113.00	ВитаминВ1 (мг)	0.024	Кальций (мг)	6.0
Белки (г)	2.25	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	20.7
Жиры (г)	1.54	ВитаминаА (мг)		Магний (мг)	3.9
Углеводы (г)	22.47	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)	0.30

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Основной продукт	кондит

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту_к/к

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 103
Батон нарезной из пшеничной муки в/с (25)

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	0.025 (кг)	25	2.5 (кг)	2.5
Выход готового блюда	-	25	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный или в виде батонов, или в виде мелкоштучных изделий с массой нетто одного изделия от 20 до 40 гр. Хлеб

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	59.00	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	5.75
Белки (г)	1.98	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	21.8
Жиры (г)	0.23	Витамина (мг)		Магний (мг)	8.25
Углеводы (г)	12.08	ВитаминЕ (мг)	0.25	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 104
Молоко кипяченое (200)

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепту434
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко (Б)	0.211 (кг)	210	21.1 (кг)	21
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	113	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	252
Белки (г)	6.1	ВитаминС (мг)	3	Фосфор (мг)	188.7
Жиры (г)	5.2	Витамина (мг)	0.02	Магний (мг)	28.9
Углеводы (г)	10.09	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)	2

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 105

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 184
Наименование сборника рецептур:

Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" со сливочным маслом (200/5)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные"Геркулес"	0.044 (кг)	44	4.4 (кг)	4.4
* Вода	0.065 (кг)	65.33	6.533 (кг)	6.533
Молоко (Б)	0.099 (кг)	98.67	9.867 (кг)	9.867
Соль йодированная	0.001 (кг)	1.07	0.107 (кг)	0.107
Сахар	0.002 (кг)	2	0.2 (кг)	0.2
Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлопья овсяные "Геркулес" засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар и варят до готовности
Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.
Подают на тарелке для первых блюд.
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	217	ВитаминВ1 (мг)	0.16	Кальций (мг)	145.0
Белки (г)	6.8	ВитаминС (мг)	1.33	Фосфор (мг)	231.0
Жиры (г)	10.0	Витамина (мг)	0.05	Магний (мг)	54.5
Углеводы (г)	25.1	ВитаминЕ (мг)	0.30	Железо (мг)	2.7

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- зерна крупы набухшие, полностью разваре
цвет	- свойственный виду крупы;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выраженнь
запах	- свойственный виду крупы и молока;
консистенция	- однородная, вязкая, зерна мягкие.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 106

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с маслом (25/5)
Номер рецепт 1
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	0.025 (кг)	25	2.5 (кг)	2.5
Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	25/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика пшеничного батона.
Подают на пирожковой тарелке.
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	66.3	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	11.5
Белки (г)	2.11	ВитаминС (мг)	0.02	Фосфор (мг)	24.85
Жиры (г)	0.98	Витамина (мг)	0.005	Магний (мг)	8.7
Углеводы (г)	12.26	ВитаминЕ (мг)	0.28	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- ломтик пшеничного батона толщиной 1-1,5
цвет, консинстенция	пшеничного батона, масла - в соответствии с
вкус, запах	- характерный для использования наименован

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 107

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром и лимоном (200/5)
Номер рецепт 431

Наименование сборника рецептов:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный (Б)	0.001 (кг)	1	0.1 (кг)	0.1
* Вода	0.189 (кг)	189	18.9 (кг)	18.9
Сахар	0.011 (кг)	10.5	1.05 (кг)	1.05
Лимоны свежие	0.006 (кг)	5	0.571 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В чашку наливают заварку чая и доливают кипятком с сахаром. Лимон подают отдельно в розетке.

Заварка:

Чай заваривают в чайнике, который первоначально ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Кипятить заваренный чай или длительно его хранить на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Чай подают в чайной чашке и добавляют предварительно ошпаренный и нарезанный кружочками лимон.

Оптимальная температура подачи 75 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	41.6	ВитаминВ1 (мг)		Кальций (мг)	2.3
Белки (г)	0.05	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	1.1
Жиры (г)	0.1	Витамина (мг)	0.1	Магний (мг)	0.6
Углеводы (г)	10.1	ВитаминЕ (мг)	0.01	Железо (мг)	0.06

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид, консистенция	чая с сахаром - прозрачная жидкость;
цвет, вкус, запах	- ярко выраженный, характерный для исходн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 108

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый (100)

Номер рецепт 442

Наименование сборника рецептов:

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

	Расход сырья и полуфабрикатов
--	-------------------------------

Наименование сырья	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок в ассортименте (1л)	0.1 (кг)	100	10 (кг)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы. Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14 С и не ниже 7 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления
--

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	43	ВитаминВ1 (мг)	0.01	Кальций (мг)	3
Белки (г)	0.5	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	7
Жиры (г)	0.1	Витамина (мг)		Магний (мг)	4
Углеводы (г)	9.9	ВитаминЕ (мг)	0.1	Железо (мг)	1.4

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 109

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Икра морковная (50)
Номер рецепт 56	
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	- (кг)	39.5	- (кг)	3.95
	- с 01.01 (25%)	52.67	5.27	-
	- с 01.09 (20%)	49.38	4.94	-
Лук репчатый	0.011 (кг)	9	1.05 (кг)	0.9
Томатная паста	0.006 (кг)	5.5	0.55 (кг)	0.55
* Вода	0.009 (кг)	8.5	0.85 (кг)	0.85
Масло растительное	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Сахар	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.5	0.05 (кг)	0.05
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют разведенную водой томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, сахар, прогревают и охлаждают. Икру аккуратно укладывают в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	53.300	ВитаминВ1 (мг)	0.0300	Кальций (мг)	14.900
Белки (г)	0.800	ВитаминС (мг)	2.0000	Фосфор (мг)	27.300
Жиры (г)	3.800	ВитаминА (мг)	0.0800	Магний (мг)	16.500
Углеводы (г)	3.400	ВитаминЕ (мг)	1.9000	Железо (мг)	0.400

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- икра аккуратно уложена на тарелку или в салатник
цвет	- типичный для используемых компонентов;
вкус, запах	- характерный для смеси используемых компонентов
консистенция	- густая, однородная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (200/5)
Номер рецепт 84
Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная	0.05 (кг)	40	5.04 (кг)	4
Картофель	- (кг)	24	- (кг)	2.4
- с 01.01 (35%)	36.92	-	3.69	-
- с 01.03 (40%)	40	-	4	-
- с 01.09 (25%)	32	-	3.2	-
- с 01.11 (30%)	34.29	-	3.43	-
Морковь	- (кг)	8	- (кг)	0.8
- с 01.01 (25%)	10.67	-	1.07	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
Морковь	- (кг)	2.4	- (кг)	0.24
- с 01.01 (25%)	3.2	-	0.32	-
- с 01.09 (20%)	3	-	0.3	-
Лук репчатый	0.01 (кг)	8	0.96 (кг)	0.8

Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
* Вода	0.16 (кг)	160	16 (кг)	16
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.9	0.09 (кг)	0.09
Сметана (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

тушения. В кипящую воду кладут тушеную капусту с овощами, варят 25-30 мин, заправляют пассерованной мукой, разведенной водой, кладут соль и варят до готовности. Сметану можно кипятить отдельно перед закладкой в суп или вместе с супом. Подают в тарелке для первых блюд с прокипяченной сметаной. Оптимальная температура подачи 75 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления
--

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	82	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	35.2
Белки (г)	2.48	ВитаминС (мг)	17.6	Фосфор (мг)	42.4
Жиры (г)	4.48	ВитаминА (мг)	0.2	Магний (мг)	17.6
Углеводы (г)	6.4	ВитаминЕ (мг)	0.16	Железо (мг)	0.6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- на поверхности жидкой части блески масл
цвет	овощей - натуральный, жира на поверхности
вкус, запах	- пассерованных овощей, капусты, картоыел
консистенция	капусты - упругая, овощей и картофеля - мяг

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 111

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Котлета рубленая из птицы (70)
Номер рецепт 322	
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриное филе	0.056 (кг)	53.1	5.59 (кг)	5.31
Хлеб пшеничный	0.014 (кг)	13.5	1.35 (кг)	1.35
* Вода	0.019 (кг)	18.9	1.89 (кг)	1.89
Сухари панировочные	0.007 (кг)	7.2	0.72 (кг)	0.72
Масло растительное	0.003 (кг)	2.7	0.27 (кг)	0.27

Соль йодированная	0.001 (кг)	0.7	0.07 (кг)	0.07
Выход готового блюда	-	70	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу.
 Подают на подогретой тарелке для вторых блюд.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	180	ВитаминВ1 (мг)	0.07	Кальций (мг)	14.6
Белки (г)	11	ВитаминС (мг)	0.51	Фосфор (мг)	63.8
Жиры (г)	9.8	ВитаминА (мг)	0.04	Магний (мг)	16.6
Углеводы (г)	9.2	ВитаминЕ (мг)	2.34	Железо (мг)	1.15

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	изделие овально-приплюснутой формы с од
консистенция	котлеты - мягкая, сочная
цвет	котлеты - бело-серый
вкус, запах	продуктов, входящих в блюдо

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 112

Пюре картофельное (130)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецепт 335

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
картофель	- (кг)	110.93	- (кг)	11.093
- с 01.01 (35%)	170.66	-	17.07	-
- с 01.03 (40%)	184.88	-	18.49	-
- с 01.09 (25%)	147.91	-	14.79	-
- с 01.11 (30%)	158.47	-	15.85	-
* Вода	0.069 (кг)	69.33	6.933 (кг)	6.933
Молоко (Б)	0.021 (кг)	19.93	2.08 (кг)	1.993
Соль йодированная	0.001 (кг)	1.3	0.13 (кг)	0.13
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	4.33	0.433 (кг)	0.433
Выход готового блюда	-	130	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную 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. Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку для вторых блюд, на поверхность наносят узор.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	122.7	ВитаминВ1 (мг)	0.120	Кальций (мг)	40.9
Белки (г)	2.7	ВитаминС (мг)	4.35	Фосфор (мг)	73.90
Жиры (г)	4.7	Витамина (мг)	0.04	Магний (мг)	25.2
Углеводы (г)	17.7	ВитаминЕ (мг)	0.14	Железо (мг)	0.96

Свойства блюда:

Своиство	Значение
Внешний вид	- протертая картофельная масса без кусочков
цвет	от светло-кремового до кремоватого;
Вкус, запах	- характерный для свежесваренного картофеля
консистенция	- пышная, густая, однородная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 113

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Компот из сухофруктов (180)
Номер рецепт	402
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
компотная смесь из сухофруктов	0.018 (кг)	18	1.8 (кг)	1.8
Сахар	0.015 (кг)	15.12	1.512 (кг)	1.512
* Вода	0.189 (кг)	189	18.9 (кг)	18.9
Выход готового блюда	-	180	-	-

технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты сортируют по видам. Яблоки и груши нарезают на кусочки 3-4 см.

Груши заливают горячей водой и варят, затем кладут яблоки, добавляют сахар и варят до размягчения, после чего кладут остальные сухофрукты, соблюдая очередность закладки, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14 С.

Порционируют в стаканы, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

Оптимальная температура подачи 12-14 С

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	118	ВитаминВ1 (мг)	0.02	Кальций (мг)	18.9
Белки (г)	0.54	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	20.7
Жиры (г)	0.09	Витамина (мг)	0.01	Магний (мг)	14.4
Углеводы (г)	28.6	ВитаминЕ (мг)	0.5	Железо (мг)	0.63

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	сухофрукт

МДООУ "НОВО-ДЕВЯТИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 114

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Номер рецепт к/к _____

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	0.04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный, обогащенный. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Подают на пирожковой тарелке.

Температура подачи от 10 до 20 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90	ВитаминВ1 (мг)	0.1	Кальций (мг)	7.2
Белки (г)	2.72	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	34.8
Жиры (г)	0.32	Витамина (мг)		Магний (мг)	7.6
Углеводы (г)	17	ВитаминЕ (мг)	0.96	Железо (мг)	1.6

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 115

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 211

Макароны запеченные с сыром (150)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	0.053 (кг)	52.8	5.28 (кг)	5.28
* Вода	0.317 (кг)	316.8	31.68 (кг)	31.68
Соль йодированная	0.003 (кг)	2.64	0.264 (кг)	0.264
Сыр	0.013 (кг)	12	1.32 (кг)	1.2
Масло сливочное (Б)	0.006 (кг)	6	0.6 (кг)	0.6
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Отварные макароны, заправленные сливочным маслом, кладут на порционную сковороду или противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 250-280 С до образования корочки на поверхности изделия.

Запеченные макароны, приготовленные в противне нарезают на порции.

Порцию запеченных макарон кладут на тарелку для вторых блюд.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	246	ВитаминВ1 (мг)	0.07	Кальций (мг)	137.7
Белки (г)	8.73	ВитаминС (мг)	0.08	Фосфор (мг)	138.9
Жиры (г)	7.25	Витамина (мг)	0.06	Магний (мг)	14.43
Углеводы (г)	34.7	ВитаминЕ (мг)	8.02	Железо (мг)	1

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	поверхность изд-я покрыта корочкой, макарон
цвет	корочки - от золотисто-желтого до светло-корич
вкус	вареных макарон и сыра;
запах	сыра с ароматом и привкусом сливочного масла
консистенция	корочки - слегка хрустящая, макарон - мягкая

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 116

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пряники (30)
Номер рецепт к/к
Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пряники	0.03 (кг)	30	3 (кг)	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Температура хранения и подачи в соответствии с указаниями на упаковке.
Подают на десертной тарелке.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	108.6	ВитаминВ1 (мг)	0.080	Кальций (мг)	3.3
Белки (г)	1.7	ВитаминС (мг)	0	Фосфор (мг)	15
Жиры (г)	1.5	Витамина (мг)	0	Магний (мг)	4.5
Углеводы (г)	22.5	ВитаминЕ (мг)	0.20	Железо (мг)	0.24

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	кондит

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 117

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кефир (200)
Номер рецепт 435
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендации по организации питания детей и подростков в учреждениях ооразования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	200.000 (кг)	200	20.0 (кг)	20.0
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы. Кефир подается в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14*С и не ниже 7*С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	62.0	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	252.0
Белки (г)	6.00	ВитаминС (мг)	2	Фосфор (мг)	196.0
Жиры (г)	0.2	Витамина (мг)	0.0	Магний (мг)	30.0
Углеводы (г)	8.0	ВитаминЕ (мг)	0.00	Железо (мг)	0.00

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид, консистенция	напиток налит в стаканы без пленки на
цвет, вкус, запах	белый, характерный для данного вида

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 118

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт: 189
Наименование сборника рецептур:

Каша манная молочная с маслом сливочным (200/5)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	0.031 (кг)	30.67	3.067 (кг)	3.067
* Вода	0.067 (кг)	66.67	6.667 (кг)	6.667
Молоко (Б)	0.101 (кг)	101.33	10.133 (кг)	10.133
Соль иодированная	0.001 (кг)	0.8	0.08 (кг)	0.08
Сахар	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Масло сливочное (Б)	0.005 (кг)	5	0.5 (кг)	0.5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Манная крупа в молоке с водой при 90-95 С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость, добавить соль, сахар и при непрерывном помешивании и варить 20 мин.
Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.
Подают в тарелке для первых блюд.
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (ккал)	194.5	Витамин В1 (мг)	0.080	Кальций (мг)	141
Белки (г)	6.20	Витамин С (мг)	1.300	Фосфор (мг)	117
Жиры (г)	6.56	Витамин А (мг)	0.070	Магний (мг)	19.80
Углеводы (г)	27.67	Витамин Е (мг)	0.500	Железо (мг)	0.45

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Внешний вид	- зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму
цвет	- соответствует виду каши;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом
запах	- соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом
консистенция	- жидкая, однородная, масса растекается на тарелке

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 119

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с повидлом (20/20)

Номер рецепт 2

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло	0.02 (кг)	20	2.02 (кг)	2
Хлеб пшеничный	0.02 (кг)	20	2 (кг)	2
Выход готового блюда	-	20/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб намазывают повидлом.

Подают на пирожковой тарелке.

Оптимальная температура подачи 14 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	97.200	ВитаминВ1 (мг)	0.040	Кальций (мг)	7.40
Белки (г)	1.740	ВитаминС (мг)	1.760	Фосфор (мг)	19.20
Жиры (г)	0.240	ВитаминА (мг)	0.030	Магний (мг)	8.00
Углеводы (г)	23.200	ВитаминЕ (мг)	0.230	Железо (мг)	0.70

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, поч
цвет, консинстенция	хлеба, повидла - в соответствии с требованиями те
вкус, запах	- характерный для использования наименования п

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток с молоком (180)

Номер рецепт 414

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	100 порц

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	0.003 (кг)	3	0.3 (кг)	0.3
Сахар	0.01 (кг)	10	1 (кг)	1
Молоко (Б)	0.09 (кг)	90	9 (кг)	9
* Вода	0.108 (кг)	108	10.8 (кг)	10.8
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	90.5	ВитаминВ1 (мг)	0.04	Кальций (мг)	113.2
Белки (г)	2.85	ВитаминС (мг)	1.17	Фосфор (мг)	81
Жиры (г)	2.41	ВитаминА (мг)	0.018	Магний (мг)	12.6
Углеводы (г)	14.36	ВитаминЕ (мг)	0	Железо (мг)	0.12

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	кофейный напиток налит в чашку
консистенция	жидкая
цвет	светло-коричневый
вкус	сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка
запах	аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 121

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Яблоко (100)
Номер рецепт 386	
Наименование сборника рецептур:	Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:ДеЛи плюс,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	0.114 (кг)	100	11.4 (кг)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки с удаленными семенным гнездом, нарезают. Подают на десертной тарелке. Температура подачи 10-15 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	47	ВитаминВ1 (мг)	0.03	Кальций (мг)	16
Белки (г)	0.4	ВитаминС (мг)	10	Фосфор (мг)	11
Жиры (г)	0.4	ВитаминаА (мг)	0.005	Магний (мг)	9
Углеводы (г)	9.8	ВитаминЕ (мг)	0.2	Железо (мг)	2.2

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 122

Наименование кулинарного изделия (блюда):Икра свекольная (50)
Номер рецепт 56
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	- (кг)	39.5	- (кг)	3.95
- с 01.01 (25%)	52.67	-	5.27	-
- с 01.09 (20%)	49.38	-	4.94	-
Лук репчатый	0.011 (кг)	9	1.05 (кг)	0.9
* Вода	0.022 (кг)	22	2.2 (кг)	2.2
Томатная паста	0.006 (кг)	5.5	0.55 (кг)	0.55
* Вода	0.009 (кг)	8.5	0.85 (кг)	0.85
Масло растительное	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4
Сахар	0.001 (кг)	0.6	0.06 (кг)	0.06
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.5	0.05 (кг)	0.05
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют разведенную водой томатную пасту, Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, сахар, прогревают и охлаждают.

Икру аккуратно укладывают в салатник.

Оптимальная температура подачи 14 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	65	ВитаминВ1 (мг)	0.015	Кальций (мг)	22.5
Белки (г)	2.1	ВитаминС (мг)	4.5	Фосфор (мг)	28
Жиры (г)	4.05	Витамина (мг)	0.01	Магний (мг)	13.5
Углеводы (г)	6.06	ВитаминЕ (мг)	1.85	Железо (мг)	0.9

Свойства блюда:

Своиство	Значение
Внешний вид	- икра аккуратно уложена в салатник;
цвет	- типичный для используемых компонентнов;
вкус, запах	- характерный для смеси используемых компонентнов
консистенция	- густая, однородная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 123

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Суп картофельный с горохом (200)
Номер рецепт	99
Наименование сборника рецептов:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	- (кг)	40	- (кг)	4
- с 01.01 (35%)	61.54	-	6.15	-
- с 01.03 (40%)	66.67	-	6.67	-
- с 01.09 (25%)	53.33	-	5.33	-
- с 01.11 (30%)	57.14	-	5.71	-
Горох лущеный	0.016 (кг)	16	1.6 (кг)	1.6
Лук репчатый	0.01 (кг)	8	0.96 (кг)	0.8
Морковь	- (кг)	8	- (кг)	0.8
- с 01.01 (25%)	10.67	-	1.07	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
Морковь	- (кг)	2.4	- (кг)	0.24
- с 01.01 (25%)	3.2	-	0.32	-
- с 01.09 (20%)	3	-	0.3	-
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	4	0.4 (кг)	0.4

* Вода	0.144 (кг)	144	14.4 (кг)	14.4
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.9	0.09 (кг)	0.09
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют. Подготовленный горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Подают в тарелке для первых блюд. Оптимальная температура подачи 75 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления
--

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	115.48	ВитаминВ1 (мг)	0.2	Кальций (мг)	27.2
Белки (г)	4.75	ВитаминС (мг)	9.32	Фосфор (мг)	71.16
Жиры (г)	3.74	ВитаминА (мг)	0.2	Магний (мг)	28.5
Углеводы (г)	15.2	ВитаминЕ (мг)	0.22	Железо (мг)	1.70

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- на поверх. жидкой части блески масла. В жидкой
цвет	светло-желтый (горчичный) - супа горохового; свет
вкус, запах	- характерный для смеси используемых бобовых и
консистенция	картофеля - мягкая; гороха лущеного - пюреобразн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 124

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Гренки пшеничные (20)
Номер рецепт 73	
Наименование сборника рецептов:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	0.038 (кг)	32	3.8 (кг)	3.2
Выход готового блюда	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пшеничный батон очищают от корок, нарезают кубиками (10 х 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.
Подают на пирожковой тарелке.
Оптимальная температура подачи 65 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	74	ВитаминВ1 (мг)	0.04	Кальций (мг)	6
Белки (г)	2.2	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	20
Жиры (г)	0.2	ВитаминА (мг)		Магний (мг)	4
Углеводы (г)	15.8	ВитаминЕ (мг)	0.6	Железо (мг)	0.4

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- гренки в виде кубиков;
цвет	- светло-кремовый;
вкус, запах	- характерный для подсушенного батона пшенично
консистенция	- хрустящая.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 125

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые (180)
Номер рецепт 306
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования
Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная	0.148 (кг)	117	14.76 (кг)	11.7
Г овядина б/к	0.08 (кг)	72.9	8.02 (кг)	7.29
Крупа рисовая	0.01 (кг)	9.9	0.99 (кг)	0.99
* Вода	0.021 (кг)	20.75	2.075 (кг)	2.075
Лук репчатый	0.022 (кг)	18	2.16 (кг)	1.8
Масло растительное	0.009 (кг)	9	0.9 (кг)	0.9
Соль иодированная	0.002 (кг)	1.8	0.18 (кг)	0.18
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Голубцы укладывают горкой на тарелку для вторых блюд.

Оптимальная температура подачи 65 С.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	285	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	72.69
Белки (г)	15.8	ВитаминС (мг)	24.5	Фосфор (мг)	196
Жиры (г)	19.23	Витамина (мг)	3.51	Магний (мг)	41.77
Углеводы (г)	9.15	ВитаминЕ (мг)	4.44	Железо (мг)	2.82

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму
Цвет	- характерный для входящих ингредиентов: мяса - розовый, картофеля - белый, капусты - белая, лука - белый
Вкус, запах	- тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом лука
Консистенция	- мягкая, сочная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 126

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих яблок (180)

Номер рецепт 394

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	0.041 (кг)	36	4.05 (кг)	3.6
* Вода	0.155 (кг)	154.8	15.48 (кг)	15.48
Сахар	0.015 (кг)	15.12	1.512 (кг)	1.512
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп в течение 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Подают в стаканах. Оптимальная температура подачи 12-14 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	87.8	ВитаминВ1 (мг)	0.01	Кальций (мг)	6.3
Белки (г)	0.14	ВитаминС (мг)	3.6	Фосфор (мг)	3.6
Жиры (г)	0.14	ВитаминА (мг)		Магний (мг)	3.6
Углеводы (г)	21.5	ВитаминЕ (мг)	0.07	Железо (мг)	0.9

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом
цвет	груш - от желтого до оранжевого разной интенсивности
вкус	кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом
запах	- типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов
консистенция	- жидкая, плодов - мягкая.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 127

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)
Номер рецепта к/к
Наименование сборника рецептов к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	0.04 (кг)	40	4 (кг)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный, обогащенный. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи от 10 до 20 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорииность (ккал)	90	ВитаминВ1 (мг)	0.1	Кальции (мг)	7.2
Белки (г)	2.72	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	34.8
Жиры (г)	0.32	Витамина (мг)		Магний (мг)	7.6
Углеводы (г)	17	ВитаминЕ (мг)	0.96	Железо (мг)	1.6

Свойства олюда:

СВОЙСТВО	ЗНАЧЕНИЕ
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 128

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт 271

Котлеты (биточки) рыбные (70)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:ДеЛи плюс,2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай филе	0.056 (кг)	52.5	5.645 (кг)	5.25
Хлеб пшеничный	0.012 (кг)	12.25	1.225 (кг)	1.225
* Вода	0.018 (кг)	17.5	1.75 (кг)	1.75
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	3.5	0.35 (кг)	0.35
Соль йодированная	0.001 (кг)	0.7	0.07 (кг)	0.07
Выход готового блюда	-	70	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Котлетная масса.

Для приготовления котлетной массы филе рыбы дважды измельчают вместе с замоченным в воде хлебом пшеничным, солят, тщательно перемешивают и выбивают.

Подают на тарелке для вторых блюд.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	113	ВитаминВ1 (мг)	0.07	Кальций (мг)	55.94
Белки (г)	11.1	ВитаминС (мг)	2.32	Фосфор (мг)	164.5
Жиры (г)	6.68	Витамина (мг)	0.001	Магний (мг)	24.84
Углеводы (г)	2.14	ВитаминЕ (мг)	3.07	Железо (мг)	0.54

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	куски рыбы, сохранившие форму, уложены на таре
консистенция	мягкая, сочная, нежная

цвет	от белого до серого
вкус, запах	припущенной рыбы и гарнира

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 129

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Пюре картофельное (130)
Номер рецепт	335
Наименование сборника рецептур:	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	- (кг)	110.93	- (кг)	11.093
- с 01.01 (35%)	170.66	-	17.07	-
- с 01.03 (40%)	184.88	-	18.49	-
- с 01.09 (25%)	147.91	-	14.79	-
- с 01.11 (30%)	158.47	-	15.85	-
* Вода	0.069 (кг)	69.33	6.933 (кг)	6.933
Молоко (Б)	0.021 (кг)	19.93	2.08 (кг)	1.993
Соль йодированная	0.001 (кг)	1.3	0.13 (кг)	0.13
Масло сливочное (Б)	0.004 (кг)	4.33	0.433 (кг)	0.433
Выход готового блюда	-	130	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку для вторых блюд, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65 С. Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления
--

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	122.700	ВитаминВ1 (мг)	0.12000	Кальций (мг)	40.900
Белки (г)	2.700	ВитаминС (мг)	4.35000	Фосфор (мг)	73.900
Жиры (г)	4.700	ВитаминА (мг)	0.04000	Магний (мг)	25.200
Углеводы (г)	17.700	ВитаминЕ (мг)	0.14000	Железо (мг)	0.960

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Внешний вид	- протертая картофельная масса без кусочков непр
цвет	от светло-кремового до кремоватого;
вкус, запах	- характерный для свеже сваренного картофеля, мол
консистенция	- пышная, густая, однородная.

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1
Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецепт к/к
Наименование сборника рецептур:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130

Батон нарезной из пшеничной муки в/с (25)

к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	0.025 (кг)	25	2.5 (кг)	2.5
Выход готового блюда	-	25	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный или в виде батонов, или в виде мелкоштучных изделий с массой нетто одного изделия от 20 до 40 гр. Хлеб формованный или в виде батонов нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см непосредственно перед подачей, мелкоштучные изделия подают в целом виде.

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи 10-20 С.

Срок реализации не более 1-го часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	59.00	ВитаминВ1 (мг)	0.05	Кальций (мг)	5.75
Белки (г)	1.98	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	21.8
Жиры (г)	0.23	ВитаминА (мг)		Магний (мг)	8.25
Углеводы (г)	12.08	ВитаминЕ (мг)	0.25	Железо (мг)	0.5

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн

МДОБУ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ"ДСКВ №1
Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 131

Молоко кипяченое (200)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко (Б)	0.211 (кг)	210	21.1 (кг)	21
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают. Напиток подают в стакане.
Температура подачи должна быть от 7 С до 14 С.
Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - 2 часа с момента приготовления

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	113	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	252
Белки (г)	6.1	ВитаминС (мг)	3	Фосфор (мг)	188.7
Жиры (г)	5.2	Витамина (мг)	0.02	Магний (мг)	28.9
Углеводы (г)	10.09	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)	2

Свойства блюда:

Свойство	Значение
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.
