

Приложение №2 к Приказу от 20.06.2025 года №95-од

**Комитет по образованию администрации
Всеволожского муниципального района Ленинградской области
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОВО-
ДЕВЯТКИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №1»**

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего МДОБУ
«Ново-Девяткинский ДСКВ№1»
От 20.06.2025 года №95-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КАРТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

**ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "НОВО-ДЕВЯТКИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №1"**

на период с 01.07.2025-30.06.2026 года

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (200/5)

Номер рецептуры: 189-2008

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
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. 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)	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	
вкус	
цвет	
запах	
консистенция	

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с маслом (25/5)

Номер рецептуры: 1

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
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 мас
цвет, консистенция	пшеничного батона, масла - в соответствии с требованиями технических док
вкус, запах	- характерный для использования наименования масла с ароматом и привку

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 416

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Какао с молоком (180)

Номер рецептуры: 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)	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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 442

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый (100)

Номер рецептуры: 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)	0	Магний (мг)	4
Углеводы (г)	9.9	ВитаминЕ (мг)	0.1	Железо (мг)	1.4

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из свеклы отварной с маслом растительным (50)

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептов блюд и ку-ных изделий для питания детей в дош-ных обр-ных учреждениях/ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тугельяна - 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 растительным;
вкус	характерный для свеклы с привкусом и ароматом масла растительного ;
цвет	характерный для свеклы с маслом растительным ;
запах	характерный для свеклы с привкусом и ароматом масла растительного ;
консистенция	салата - сочная, свеклы - мягкая;

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с вермишелью (200)

Номер рецептуры: 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		Выход готового блюда	
	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 видом 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 блески масла. Форма нарезки овощей соотв.
цвет	овощей - натуральный, жира на поверхности - желтый;
вкус, запах	- характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ар
консистенция	картофеля, овощей - мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняю

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 322

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлета рубленая из птицы (70)

Номер рецептуры: 322

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порц		100 порц		Выход готового блюда	
	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 СанГин 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, поверхность
консистенция	котлеты - мягкая, сочная
цвет	котлеты - бело-серый
вкус, запах	продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 323

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша гречневая рассыпчатая (130)

Номер рецептуры: 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 СанГин 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 упругость, ле
цвет	гречневой каши - коричневый;
вкус, запах	- характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла
консистенция	- рассыпчатая, зерна мягкие.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 402

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из сухофруктов (180)

Номер рецептуры: 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 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

Утверждаю:

ООО "Северная Столица"

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Номер рецептуры: 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) № 219

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сырники творожные со сгущенным молоком (100/20)

Номер рецептуры: 219

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
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 без трещин
цвет	корочки - золотистый, в разрезе - светло-кремовый или желтоватый;
вкус	- сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый
запах	- запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;
консистенция	- мягкая, умеренно-плотная, пышная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 435

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кефир (200)

Номер рецептуры: 435

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°C и не ниже 7°C.

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 вида напитка, кислый, сладковатый, приятный

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № к/к

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Печенье (30)

Номер рецептуры: 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)	125.0000	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) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Номер рецептуры: 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) № 185

Наименование кулинарного изделия (блюда):

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

Номер рецептуры: 185

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 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 разварены, кубики тыквы разварены
цвет	- от светло - до темно-желтого;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока, тыквы и привкусо
запах	- тыквы с молоком;
консистенция	- однородная, вязкая, зерна мягкие.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с сыром (20/10)

Номер рецептуры: 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)	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 полностью покрыт сыром.
цвет, консистенция	хлеба, сыра - в соответствии с требованиями технических документов на данные
вкус, запах	- характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 414

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток с молоком (180)

Номер рецептуры: 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 и кипяченого молока
запах	аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 386

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Яблоко (100)

Номер рецептуры: 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 приеме 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	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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Огурец соленый кусочком (50)

Номер рецептуры: 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) № 77

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ с картофелем и сметаной (200/5)

Номер рецептуры: 77

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
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) № 325

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рис отварной (130)

Номер рецептуры: 325

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
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, сохранившие форму, масса рассыпчатая, 3
цвет	- светло-кремовый или серовато-белый;
вкус, запах	- характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
консистенция	- рассыпчатая, зерна риса мягкие.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 271

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлеты (биточки) рыбные (70)

Номер рецептуры: 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, уложены на тарелку;

консистенция	мягкая, сочная, нежная
цвет	от белого до серого
вкус, запах	припущенной рыбы и гарнира

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 436

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток апельсиновый (180)

Номер рецептуры: 436

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
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

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

Свойства блюда:

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 211

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Макаронны запеченные с сыром (150)

Номер рецептуры: 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, макароны сохранили форму;
цвет	корочки - от золотисто-желтого до светло-коричневого;макарон - светло-кремов
вкус	вареных макарон и сыра;
запах	сыра с ароматом и привкусом сливочного масла;
консистенция	корочки - слегка хрустящая, макарон - мягкая, упругая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пряники (30)

Номер рецептуры: 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)		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) № 434

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко кипяченое (200)

Номер рецептуры: 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.

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, сладковатый;
консистенция	- однородная, жидкая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 402

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из сухофруктов (180)

Номер рецептуры: 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	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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Номер рецептуры: 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) № 431

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с сахаром и лимоном (200/5)

Номер рецептуры: 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.

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	чай с сахаром - прозрачная жидкость;
цвет, вкус, запах	- ярко выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с при

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 184

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша гречневая молочная с маслом сливочным (200/5)

Номер рецептуры: 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

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	ВитаминВ1 (мг)	0.15	Кальций (мг)	108
Белки (г)	7.4	ВитаминС (мг)	1.11	Фосфор (мг)	196.50
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 разварены. Каша заправлена сливочным м
цвет	- свойственный виду крупы;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом слив
запах	- свойственный виду крупы и молока;
консистенция	- однородная, вязкая, зерна мягкие.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с повидлом (20/20)

Номер рецептуры: 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 гирожковой 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, почти полностью покрыт повидло
цвет, консистенция	хлеба, повидла - в соответствии с требованиями технических документов на да
вкус, запах	- характерный для использования наименования повидла с ароматом и привкус

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 442

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый (100)

Номер рецептуры: 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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Икра свекольная (50)

Номер рецептуры: 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 (кг)	Нетто, г	Брутто, кг (кг)	Нетто, кг
Свекла	-	39,5	-	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 компонентов;
вкус, запах	- характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом мс
консистенция	- густая, однородная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 91

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Расолыник ленинградский со сметаной (200/5)

Номер рецептуры: 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 масла. В жидкой части супа овощи не плавятся
цвет	бульона - светло-желтый, овощей - натуральный, жира на поверхности - оранжевый
вкус, запах	- приятный, капусты, картофеля, пассерованных корнеев, умеренно соленый;
консистенция	овощей - мягкая, капусты - слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей супа

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 258

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Жаркое по-домашнему(кур филе) (200)

Номер рецептуры: 258

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	0.075 (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)	253.30
Жиры (г)	21.50	Витамина (мг)	0.013	Магний (мг)	48
Углеводы (г)	17.90	ВитаминЕ (мг)	2.90	Железо (мг)	4

Свойства блюда:		Значение
Свойство		
Внешний вид	- мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарел	
цвет	- мяса и соуса - коричневый, картофеля - желтый с оранжевым оттенком;	
вкус, запах	- характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;	
консистенция	- мяса - мягкая, нежная, блюда - сочная.	

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 224

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка из творога с морковью и гущеным молоком (130/30)

Номер рецептуры: 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	-	3.12
	- 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 гущеное 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

Морковь шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной 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 гущеным 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)	281.28
Углеводы (г)	52.3	ВитаминЕ (мг)	2.5	Железо (мг)	1.07

Свойства блюда:		Значение
Свойство		
Внешний вид	порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест;	
консистенция	однородная, мягкая;	
цвет	корочки - золотисто-желтый, на разрезе - желтый;	
вкус	свойственный продуктам, входящим в данное блюдо;	
запах	слабовыраженный - творога, моркови.	

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Батон нарезной из пшеничной муки в/с (25)

Номер рецептуры: 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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 434

Молоко кипяченое (200)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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.

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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша манная молочная с маслом сливочным (200/5)

Номер рецептуры: 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 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 расплавленным 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)	141
Белки (г)	6.20	ВитаминС (мг)	1.30	Фосфор (мг)	117
Жиры (г)	6.56	ВитаминА (мг)	0.07	Магний (мг)	19.80
Углеводы (г)	27.67	ВитаминЕ (мг)	0.5	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 молока и привкусом сл
запах	- соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
консистенция	- жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Номер рецептуры: 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) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с сыром (20/10)

Номер рецептуры: 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)	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 полностью покрыт сыро
цвет, консинстенция	хлеба, сыра - в соответствии с требованиями технических документа на дан
вкус, запах	- характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкус

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Батон нарезной из пшеничной муки в/с (25)

Номер рецептуры: 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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 416

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Какао с молоком (180)

Номер рецептуры: 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)	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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Мандарин (90)

Номер рецептуры: 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
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)	31.5
---------------------	------	----------------	------	--------------	------

Белки (г)	0.72	ВитаминС (мг)	34.20	Фосфор (мг)	15.3
Жиры (г)	0.18	ВитаминА (мг)	0.01	Магний (мг)	9.9
Углеводы (г)	6.80	ВитаминЕ (мг)	0.18	Железо (мг)	0.09

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Икра морковная (50)

Номер рецептуры: 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, 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)	14.9
Белки (г)	0.8	ВитаминС (мг)	2.0	Фосфор (мг)	27.3
Жиры (г)	3.8	ВитаминА (мг)	0.08	Магний (мг)	16.5
Углеводы (г)	3.4	ВитаминЕ (мг)	1.90	Железо (мг)	0.4

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 с ароматом и привкусом
консистенция	- густая, однородная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 84

Наименование кулинарного изделия (блюда):

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

Номер рецептуры: 84

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 белокачанная	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

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную соломкой, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную со сливочным маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, доводят до кипения. Настаивают 10-12 минут. 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 блестящие блинчики. В жидкой части щей - овощи с
цвет	овощей - натуральный, жира на поверхности - оранжевый;
вкус, запах	- пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;
консистенция	капусты - упругая, овощей и картофеля - мягкая, соотношение плотной и жид

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 290

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Печеночные оладьи (80)

Номер рецептуры: 290

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
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.

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)	219.2	ВитаминВ1 (мг)	0.22	Кальций (мг)	13.14
Белки (г)	14.24	ВитаминС (мг)	27.2	Фосфор (мг)	249.6
Жиры (г)	13.6	ВитаминА (мг)	6.4	Магний (мг)	16
Углеводы (г)	9.92	ВитаминЕ (мг)	4.6	Железо (мг)	6.4

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- изделия плоскоокруглой или овально-плоской формы с равномерной тонко
цвет	корочки - светло-коричневый или коричневый, на разрезе серовато-коричнев
вкус, запах	- приятный, слегка соленый и терпкий, характерный для запеченной печени с
консистенция	- мягкая, сочная, сохраняет форму.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 335

Пюре картофельное (130)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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

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 непротертого картофеля и чер
цвет	от светло-кремового до кремоватого;
вкус, запах	- характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
консистенция	- пышная, густая, однородная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 306

Голубцы ленивые (180)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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)	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 нарезки, зерна риса це
цвет			- характерный для входящих ингредиентов: мяса - серо-коричневый, капусты
вкус, запах			- тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом пассерованн
консистенция			- мягкая, сочная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 452

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Булочка "Домашняя" молочная (50)

Номер рецептуры: 452

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под ред. В.Р. Кучмы, 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

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)	159.0	ВитаминВ1 (мг)	0.060	Кальций (мг)	9.90
Белки (г)	3.64	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	35
Жиры (г)	6.26	ВитаминА (мг)	0.002	Магний (мг)	42.90
Углеводы (г)	22.00	ВитаминЕ (мг)	2.33	Железо (мг)	0.65

Свойства блюда:		Свойство	Значение
Внешний вид			форма - круглая, поверхность посыпана сахаром
консистенция			мякиш хорошо пропечен, пористый
цвет			- от золотистого до светло-коричневого
вкус			свойственный свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста
запах			приятный, свойственный свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 435

Кефир (200)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 435

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°C и не ниже 7°C.

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
цвет, вкус, запах	белый, характерный для данного вдиа напитка, кислый, сладковатый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 394

Компот из свежих яблок (180)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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 сиропом, в котором может б
цвет	груш - от желтого до оранжевого разной интенсивности;
вкус	кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихс
запах	- типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
консистенция	- жидкая, плодов - мягкая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Номер рецептуры: 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) № 414

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток с молоком (180)

Номер рецептуры: 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 и кипяченого молока
запах	аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 211

Наименование кулинарного изделия (блюда):
 Номер рецептуры: 211
 Наименование сборника рецептов:

Макароны запеченные с сыром (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
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, запавленные 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 сохранили форму;
цвет	корочки - от золотисто-желтого до светло-коричневого; макарон - светло-кремо
вкус	вареных макарон и сыра;
запах	сыра с ароматом и привкусом сливочного масла;
консистенция	корочки - слегка хрустящая, макарон - мягкая, упругая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 442

Наименование кулинарного изделия (блюда):
 Номер рецептуры: 442
 Наименование сборника рецептов:

Сок фруктовый (100)

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 402

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из сухофруктов (180)

Номер рецептуры: 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 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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Батон нарезной из пшеничной муки в/с (25)

Номер рецептуры: 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	хлеби

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с повидлом (20/20)

Номер рецептуры: 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)	97.20	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, почти полностью покрыт повидлом
Цвет, консистенция	хлеба, повидла - в соответствии с требованиями технических документов на да
Вкус, запах	- характерный для использования наименования повидла с ароматом и привкус

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из моркови и яблок (50)

Номер рецептуры: 41

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.:Делта 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 горкой, заправлен растительным маслом.
консистенция	мягкая, сочная
цвет	моркови и яблок
вкус	свойственный моркови и сорту яблок
запах	свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 95

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп овощной со сметаной (200/5)

Номер рецептуры: 95

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	0.02 (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 блестящий слой масла. В жидкой части овощи, не переваренные.
цвет	бульона - светло-желтый, овощей - натуральный, жира на поверхности - оранжевый.
вкус, запах	приятный, капусты, картофеля, пассерованных корневого, умеренно соленый;
консистенция	овощей - мягкая, капусты - слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 311

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Плов из филе птицы (180)

Номер рецептуры: 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

Подготовленные 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 равномерно распределены;
цвет	мяса - от светло-коричневого до коричневого, риса - светло-розовый;
вкус, запах	- характерный для тушеных мяса и риса, с ароматом лука, моркови и специй, ум
консистенция	- мягкая, рассыпчатая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 283

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Тефтели (1-й вариант) (70)

Номер рецептуры: 283

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
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 (без трещин) прогитан
цвет	тефтелей - коричневый, соуса - оранжевый;
вкус, запах	- тушеного мяса, приятный, умеренно соленый и острый, с ароматом лука и соу
консистенция	тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная, соуса - эластичная, однородн

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 335

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное (130)

Номер рецептуры: 335

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
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 протирающую машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

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 непротертого картофеля и черн;
цвет	от светло-кремового до кремоватого;
вкус, запах	- характерный для свежевареного картофеля, молока и сливочного масла;
консистенция	- пышная, густая, однородная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 435

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кефир (200)

Номер рецептуры: 435

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
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
цвет, вкус, запах	белый, характерный для данного вида напитка, кислый, сладковатый, приятный

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190

Каша "Дружба" молочная жидкая с маслом сливочным (200/5)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 190

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	0.01 (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

Крупу 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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	228	ВитаминВ1 (мг)	0.13	Кальций (мг)	182.0
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 подгорелой каши;
консистенция	- нежная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Бутерброд с сыром (20/10)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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.

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 полностью покрыт сыро
цвет, консистенция	хлеба, сыра - в соответствии с требованиями технических документов на дан
вкус, запах	- характерный для использования наименования сыра с ароматом и привку

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 431

Чай с сахаром и лимоном (200/5)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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.

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 сырья, умеренно сладкий, с

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 386

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 приеме 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,

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:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из зеленого горошка с луком (50)

Номер рецептуры: 10

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
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.
 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)	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 и луком;
вкус	умеренно соленый, растительного масла и консервированного горошка, лука
цвет	соответствует сорту горошка;
запах	свойственный входящим в рецептуру продуктам;
консистенция	сочная, плотная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 91

Рассольник ленинградский со сметаной (200/5)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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)	24.40
Белки (г)	2.29	ВитаминС (мг)	6.4	Фосфор (мг)	61.45
Жиры (г)	4.19	ВитаминА (мг)	0.16	Магний (мг)	21.30
Углеводы (г)	13.62	ВитаминЕ (мг)	0.20	Железо (мг)	0.80

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части супа овощи не бульона - светло-желтый, овощей - натуральный, жира на поверхности - оран
цвет	- приятный, капусты, картофеля, пассерованных корнеев, умеренно солены
вкус, запах	овощей - мягкая, капусты - слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой
консистенция	

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 322

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлета рубленая из птицы (70)

Номер рецептуры: 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 В.А.Тутельяна - М.:Делти 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, повер
консистенция	котлеты - мягкая, сочная
цвет	котлеты - бело-серый
вкус, запах	продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 436

Напиток апельсиновый (180)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 436

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
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-сладкого до умеренно слад
консистенция	- однородная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Номер рецептуры: 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) № 335

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное (130)

Номер рецептуры: 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

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 непротертого картофеля и чер
цвет	от светло-кремового до кремоватого;
вкус, запах	- характерный для свеже сваренного картофеля, молока и сливочного масла;
консистенция	- пышная, густая, однородная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 434
Молоко кипяченое (200)

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 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.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	113	ВитаминВ1 (мг)	0.08	Кальций (мг)	262
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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

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

Печенье (30)

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 219

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 219
Наименование сборника рецептур:

Сырники творожные со сгущенным молоком (100/20)

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
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 без трещин
цвет	корочки - золотистый, в разрезе - светло-кремовый или желтоватый;
вкус	- сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно солен
запах	- запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;
консистенция	- мягкая, умеренно-плотная, пышная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Номер рецептуры: 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) № 184

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша гречневая молочная с маслом сливочным (200/5)

Номер рецептуры: 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

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 разварены. Каша заправлена сливочным
цвет	- свойственный виду крупы;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сл
запах	- свойственный виду крупы и молока;
консистенция	- однородная, вязкая, зерна мягкие.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с маслом (25/5)

Номер рецептуры: 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 см, почти полностью покрыт мас
цвет, консистенция	пшеничного батона, масла - в соответствии с требованиями технических док
вкус, запах	- характерный для использования наименования масла с ароматом и привку

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 416

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Какао с молоком (180)

Номер рецептуры: 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)	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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 442

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурец соленый кусочком (50)
 Номер рецептуры: 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) № 77

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ с картофелем и сметаной (200/5)

Номер рецептуры: 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) № 299

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка картофельная с отварным мясом (180)

Номер рецептуры: 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
Говядина 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	-	167.04	-	16.704
	- с 01.01 (35%)	256.98	-	-
	- с 01.03 (40%)	278.4	-	-
	- с 01.09 (25%)	222.72	-	-
	- с 01.11 (30%)	238.63	-	-
* 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 уложен на тарелку, полит маслом, повер
цвет	поверхности - золотисто-коричневый, картофельной основы - от светло-крем
вкус, запах	- характерный для запеченного картофеля и запеченного мяса;
консистенция	- мягкая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 394

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из свежих яблок (180)

Номер рецептуры: 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 сиропом, в котором может быть
цвет			груш - от желтого до оранжевого разной интенсивности;
вкус			кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся
запах			- типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
консистенция			- жидкая, плодов - мягкая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 214

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Омлет натуральный (150)

Номер рецептуры: 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, треугольника;
цвет			поверхности - румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
вкус			- свежих яиц, умеренно соленый;
запах			- запеченных свежих яиц;
консистенция			- нежная, пышная, сочная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 452

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Булочка "Домашняя" молочная (50)

Номер рецептуры: 452

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под ред. В.Р. Кучмы, 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

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.

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 сахаром
консистенция	мякиш хорошо пропечен, пористый
цвет	- от золотистого до светло-коричневого
вкус	свойственный свежеевыпеченному изделию из дрожжевого теста
запах	приятный, свойственный свежеевыпеченному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Батон нарезной из пшеничной муки в/с (25)

Номер рецептуры: 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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 435

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кефир (200)

Номер рецептуры: 435

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°C и не ниже 7°C.

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
цвет, вкус, запах	белый, характерный для данного вида напитка, кислый, сладковатый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 189

Каша рисовая молочная с маслом сливочным (200/5)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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 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.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	211.00	ВитаминВ1 (мг)	0.050	Кальций (мг)	138.00
Белки (г)	5.20	ВитаминС (мг)	1.330	Фосфор (мг)	136.70
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, утратившие форму;
цвет	- соответствует виду каши;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливок
запах	- соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
консистенция	- жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная вы

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Бутерброд с сыром (20/10)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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.

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 полностью покрыт сыром;
цвет, консистенция	хлеба, сыра - в соответствии с требованиями технических документов на данный
вкус, запах	- характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом м

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 414

Кофейный напиток с молоком (180)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и ку-ных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М.:Делфи 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.

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 и кипяченого молока
запах	аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Апельсин (90)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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
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 дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Затем очищают от кожицы и делят на дольки.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	38.7000	ВитаминВ1 (мг)	0.0400	Кальций (мг)	30.6000
Белки (г)	0.8000	ВитаминС (мг)	54.0000	Фосфор (мг)	20.7400
Жиры (г)	0.1800	ВитаминА (мг)	0.1800	Магний (мг)	11.7000
Углеводы (г)	7.3000	ВитаминЕ (мг)	0.2000	Железо (мг)	0.2700

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Салат из свеклы отварной с маслом растительным (50)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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 СанГиг 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 маслом растительным;
вкус	характерный для свеклы с привкусом и ароматом масла растительного ;
цвет	характерный для свеклы с маслом растительным ;
запах	характерный для свеклы с привкусом и ароматом масла растительного ;
консистенция	салата - сочная, свеклы - мягкая;

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 99

Суп картофельный с горохом (200)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 99

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)	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 блистки масла. В жидкой части - картофель, нарезанный
цвет	светло-желтый (горчинный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасол
вкус, запах	- характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привку
консистенция	картофеля - мягкая; гороха лущеного - пюреобразная; соотношение плотной и ж

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 73

Гренки пшеничные (20)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 73

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	0.038 (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 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу. Подают на пижирковой 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 пшеничного;
консистенция	- хрустящая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 258

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Жаркое по-домашнему (хр филе) (200)

Номер рецептуры: 258

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	0.075 (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 куска 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)	253,30
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, вместе с соусом уложены в тарел
цвет	- мяса и соуса - коричневый, картофеля - желтый с оранжевым оттенком;
вкус, запах	- характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
консистенция	- мяса - мягкая, нежная, блюда - сочная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 402

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из сухофруктов (180)

Номер рецептуры: 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 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	

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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.

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) № 256

Печень по строгановски (50/50)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 256

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
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, вместе с соусом уложена горкой на
цвет	печени - светло-коричневый, соуса - светло-красный;
вкус, запах	- характерный для запеченной печени с ароматом сметаны;
консистенция	- мягкая, в меру сочная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 325

Рис отварной (130)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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, сохранившие форму, масса рассыпчатая, з
цвет	- светло-кремовый или серовато-белый;
вкус, запах	- характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
консистенция	- рассыпчатая, зерна риса мягкие.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № к/к

Вафли (30)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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
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	ВитаминА (мг)		Магний (мг)	3.9
Углеводы (г)	22.47	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)	0.30

Свойства блюда:		
Свойство	Значение	
Основной продукт	кондит	

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Батон нарезной из пшеничной муки в/с (25)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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 мелкочучных 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.

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	

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 434

Молоко кипяченое (200)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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.

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.	

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 184

Наименование кулинарного изделия (блюда):

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

Номер рецептуры: 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
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 разварены. Каша заправлена сливочным
цвет	- свойственный виду крупы;
вкус	- умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сл
запах	- свойственный виду крупы и молока;
консистенция	- однородная, вязкая, зерна мягкие.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с маслом (25/5)

Номер рецептуры: 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:		Значение
Свойство		
Внешний вид	ломтик пшеничного батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт мас	
цвет, консистенция	пшеничного батона, масла - в соответствии с требованиями технических док	
вкус, запах	- характерный для использования наименования масла с ароматом и привку	

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 431

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с сахаром и лимоном (200/5)

Номер рецептуры: 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.

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:		Значение
Свойство		
Внешний вид, консистенция	чая с сахаром - прозрачная жидкость;	
цвет, вкус, запах	- ярко выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с	

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 442

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый (100)

Номер рецептуры: 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	ВитаминаА (мг)		Магний (мг)	4
Углеводы (г)	9.9	ВитаминЕ (мг)	0.1	Железо (мг)	1.4

Свойства блюда:	
Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Икра морковная (50)

Номер рецептуры: 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	ВитаминаА (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 с ароматом и привкус
консистенция	- густая, однородная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 84

Наименование кулинарного изделия (блюда):

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

Номер рецептуры: 84

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	0.05 (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

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную соломкой, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную со сливочным маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, доводят до кипения. Настаивают 10-12 минут. 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 блестящее масло. В жидкой части шей - овощи с
цвет	овощей - натуральный, жира на поверхности - оранжевый;
вкус, запах	- пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;
консистенция	капусты - упругая, овощей и картофеля - мягкая, соотношение плотной и жид

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 311

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Плов из филе птицы (180)

Номер рецептуры: 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

Подготовленные 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 равномерно распределе
цвет	мяса - от светло-коричневого до коричневого, риса - светло-розовый;
вкус, запах	- характерный для тушеных мяса и риса, с ароматом лука, моркови и специй
консистенция	- мягкая, рассыпчатая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 402

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из сухофруктов (180)Номер рецептуры: 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 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

Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №к/к

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)Номер рецептуры: 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) № 211

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны запеченные с сыром (150)

Номер рецептуры: 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, макароны сохранили форму;
цвет	корочки - от золотисто-желтого до светло-коричневого;макарон - светло-крем
вкус	вареных макарон и сыра;
запах	сыра с ароматом и привкусом сливочного масла;
консистенция	корочки - слегка хрустящая, макарон - мягкая, упругая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № к/к

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пряники (30)

Номер рецептуры: 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) № 435

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кефир (200)

Номер рецептуры: 435

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
цвет, вкус, запах	белый, характерный для данного вида напитка, кислый, сладковатый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша манная молочная с маслом сливочным (200/5)

Номер рецептуры: 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 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

Показатель	Значение	Витамин	Значение	Микроэлемент	Значение
Калорийность (ккал)	194.5	ВитаминВ1	0.080	Кальций (мг)	141
Белки (г)	6.20	ВитаминС	1.300	Фосфор (мг)	117
Жиры (г)	6.56	ВитаминА	0.070	Магний (мг)	19.80
Углеводы (г)	27.67	ВитаминЕ	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 молока и привкусом сливочного масла;
запах	- соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
консистенция	- жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная вы

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с повидлом (20/20)

Номер рецептуры: 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

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

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт повидлом
цвет, консистенция	хлеба, повидла - в соответствии с требованиями технических документов на да
вкус, запах	- характерный для использования наименования повидла с ароматом и привкус

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 414

Кофейный напиток с молоком (180)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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.

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 и кипяченого молока
запах	аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 386

Яблоко (100)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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	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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Икра свекольная (50)

Номер рецептуры: 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 компонентов;
вкус, запах	- характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом м
консистенция	- густая, однородная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 95

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп овощной со сметаной (200/5)

Номер рецептуры: 95

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	0.02 (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 жидкой части овощи, не переварены
цвет	бульона - светло-желтый, овощей - натуральный, жира на поверхности - оранжевый
вкус, запах	приятный, капусты, картофеля, пассерованных корнеьев, умеренно соленный;
консистенция	овощей - мягкая, капусты - слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой ча

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 306

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Голубцы ленивые (180)

Номер рецептуры: 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)	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 нарезки, зерна риса целы
цвет	- характерный для входящих ингредиентов: мяса - серо-коричневый, капусты и лука - белый
вкус, запах	- тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом пассерованного лука
консистенция	- мягкая, сочная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 394

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из свежих яблок (180)

Номер рецептуры: 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 горячей сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся 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, в котором может быть
цвет		груш - от желтого до оранжевого разной интенсивности;
вкус		кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в
запах		- типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
консистенция		- жидкая, плодов - мягкая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами (40)

Номер рецептуры: 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) № 271

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлеты (биточки) рыбные (70)

Номер рецептуры: 271

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.:Делти плюс,2016

Расход сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья	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 СанГин 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, уложены на тарелку;
консистенция	мягкая, сочная, нежная
цвет	от белого до серого
вкус, запах	пригущенной рыбы и гарнира

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 335

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное (130)

Номер рецептуры: 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 СанГин 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 непротертого картофеля и черн
цвет	от светло-кремового до кремоватого;
вкус, запах	- характерный для свежевареного картофеля, молока и сливочного масла;
консистенция	- пышная, густая, однородная.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Батон нарезной из пшеничной муки в/с (25)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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.

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 434

Молоко кипяченое (200)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 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.

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.