

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДЖЕМ	11	11	1,1	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16	1,6	1,6
<b>Выход: 30</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	1,29
Жиры, г	2,88
Углеводы, г	16,02
Энергетическая ценность, ккал	93,99

### ***Технология приготовления:***

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде. Бутерброд подают на пирожковой тарелке. Температура при раздаче не выше 14 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.

Консистенция: батона - мягкая, джема- растекающаяся.

Цвет: джема.

Вкус: джема с батоном.

Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 60

Наименование изделия: КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ  
Номер рецептуры: ТК № 60  
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	28,857	28,571	2,89	2,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	4,286	4,286	0,43	0,43
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,77
Жиры, г	4,20
Углеводы, г	21,64
Энергетическая ценность, ккал	139,49

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу пшеничную или овсяную (40 г крупы, 70 г воды) или ячневую или перловую (44 г крупы, 70 г воды) или рисовую крупу (31 г крупы, 75 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с сахаром (10 г) и маслом (10 г), или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.  
Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 61

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ  
Номер рецептуры: ТК № 61  
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,65	0,65	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68	68	6,8	6,8
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,94
Жиры, г	2,43
Углеводы, г	10,73
Энергетическая ценность, ккал	77,16

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура при раздаче горячего чая не ниже 75 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.  
Консистенция жидкая.  
Цвет: серовато-белый.  
Вкус: сладкий, с привкусом молока.  
Запах: свойственный молоку и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 11

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ  
Номер рецептуры: ТК № 11  
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	4,51
Энергетическая ценность, ккал	49,52

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Правила оформления, подачи блюд:

Йогурт подают в упаковке. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный фруктовому наполнителю ;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 400

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2.5 % ЖИРНОСТИ**

Номер рецептуры: **400**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	211	211	21,1	21,1
<b>Выход: 200</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	2,79
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	13,07
Энергетическая ценность, ккал	90,76

### ***Технология приготовления:***

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Напиток подают в стакане. Температура при раздаче 12-14 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 62

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ  
Номер рецептуры: ТК № 62  
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,52	50	5,05	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	1,25
Энергетическая ценность, ккал	7,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2) °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 30 минут. Температура при раздаче не более 14 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционный кусочек огурца.  
Консистенция: упругая, сочная.  
Цвет: зеленый.  
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию изделия.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 80

Наименование изделия: **БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **80**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	37,33	28	3,73	2,8
с 01.09 по 31.12	35	28	3,5	2,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	17,5	14	1,75	1,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	10,77	7	1,08	0,7
с 01.03 по 31.07	11,67	7	1,17	0,7
с 01.08 по 31.08	8,75	7	0,88	0,7
с 01.09 по 31.10	9,33	7	0,93	0,7
с 01.11 по 31.12	10	7	1	0,7
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,33	7	0,93	0,7
с 01.09 по 31.12	8,75	7	0,88	0,7
ФАСОЛЬ	7	7	0,7	0,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,33	7	0,83	0,7
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,188	2,188	0,22	0,22
САХАР ПЕСОК	2,1	2,1	0,21	0,21
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,126	0,126	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ГОВЯДИНА Б/К	28,436	24	2,84	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,92	0,875	0,09	0,09
<b>Выход: 175/15/10</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	2,18
Жиры, г	7,86
Углеводы, г	16,65
Энергетическая ценность, ккал	137,85

### ***Технология приготовления:***

Борщ варят как борщ с фасолью с добавлением картофеля (ТК№79).

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — ломтиками, капуста — шашками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; фрикаделек мясных — плотная, мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **291**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	294,92	191,7	29,49	19,17
с 01.03 по 31.07	319,5	191,7	31,95	19,17
с 01.08 по 31.08	239,63	191,7	23,96	19,17
с 01.09 по 31.10	255,6	191,7	25,56	19,17
с 01.11 по 31.12	273,86	191,7	27,39	19,17
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,33	3,33	0,33	0,33
ГОВЯДИНА Б/К	90	66,7	9	6,67
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,83	13,3	1,58	1,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
<b>Выход: 200</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	12,54
Жиры, г	11,25
Углеводы, г	30,40
Энергетическая ценность, ккал	288,14

### ***Технология приготовления:***

Мясо промыть, очистить от сухожилий, отварить, охладить, измельчить на мясорубке, добавить припущенный лук. Протертый картофель делят на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень и посыпанный сухарями, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 10-15 минут при температуре 220-250 °С.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

При отпуске на тарелку укладывают кусок запеканки. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая корочкой;

- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;
- вкус — характерный для запеченного картофеля, в меру соленый;
- запах — характерный для запеченного картофеля;
- консистенция корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 36

Наименование изделия: НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ  
Номер рецептуры: ТК № 36  
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
КЛЮКВА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	219,4	219,4	21,94	21,94
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,05
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	14,54
Энергетическая ценность, ккал	57,94

Технология приготовления:

Клюкву, протертую с сахаром разводят горячей водой и доводят до кипения, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный напиток налит в стаканы;
- цвет — ярко-красный;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 37

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ  
Номер рецептуры: ТК № 37  
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность, ккал	61,19

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционный кусочек хлеба.  
Консистенция: мягкая, пористая.  
Цвет: соответствует данному наименованию хлеба.  
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 21

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ  
Номер рецептуры: ТК № 21  
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,25
Жиры, г	0,87
Углеводы, г	15,42
Энергетическая ценность, ккал	78,60

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки и порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционный кусочек батона.  
Консистенция: мягкая, пористая.  
Цвет: соответствует данному наименованию батона.  
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию батона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 63

Наименование изделия: РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ  
Номер рецептуры: ТК № 63  
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	64,429	62	6,44	6,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,25	12,25	1,23	1,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,625	16,625	1,66	1,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,42	8,75	1,04	0,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,556	1,556	0,16	0,16
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,096 шт.	3,864	9,6 шт.	0,39
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,625	2,625	0,26	0,26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,625	2,625	0,26	0,26
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,01
Жиры, г	3,54
Углеводы, г	15,88
Энергетическая ценность, ккал	131,18

Технология приготовления:

Котлетную рыбную массу выкладывают на мокрую полотняную салфетку слоем 1,5-2 см. На середину вдоль слоя кладут фарш, соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя, сплошной шов. Сформированный рулет перекладывают на смазанный маслом растительным противень швом вниз, поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают ножом в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-30 минут. Готовый рулет нарезают на порции (по 2-3 куска). Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом и луком.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционный кусок рулета укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65 град. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность рулета без трещин, порционные куски политы соусом.  
Консистенция: сочная, мягкая.  
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый с вкраплениями яйца, лука  
Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.  
Запах: приятный, рыбы и соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 64

Наименование изделия: ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, РЕПА, КАПУСТА Б/К, БРЮКВА)  
Номер рецептуры: ТК № 64  
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	135,38	88	13,54	8,8
с 01.03 по 31.07	146,67	88	14,67	8,8
с 01.08 по 31.08	110	88	11	8,8
с 01.09 по 31.10	117,33	88	11,73	8,8
с 01.11 по 31.12	125,71	88	12,57	8,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,75	15	1,88	1,5
БРЮКВА	19,455	15	1,95	1,5
РЕПА	20,27	15	2,03	1,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,1	9,1	0,91	0,91
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,18
Жиры, г	7,32
Углеводы, г	11,20
Энергетическая ценность, ккал	120,39

Технология приготовления:

Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков  
Консистенция: однородная, пышная  
Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями  
Вкус: входящих в состав овощей, умеренно соленый  
Запах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 65

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ КУРАГИ  
Номер рецептуры: ТК № 65  
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,6	183,6	18,36	18,36
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15	1,5	1,5
Выход: 180				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,76
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	14,20
Энергетическая ценность, ккал	60,85

**Технология приготовления:**

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: плоды кураги не переваренные, уложены в стакан и залиты полупрозрачным отваром.  
Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.  
Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.  
Вкус: сладкий или кисло-сладкий.  
Запах: аромат кураги.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

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

Номер рецептуры: **451**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,84	0,84	0,08	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,36	0,36	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,36	0,36	0,04	0,04
ДРОЖЖИ	0,75	0,75	0,08	0,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,052 шт.	2,093	5,2 шт.	0,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,38	0,36	0,04	0,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,026 шт.	1,047	2,6 шт.	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,24	0,24	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,058 шт.	2,335	5,8 шт.	0,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,92	1,92	0,19	0,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,64	2,64	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,48	6,48	0,65	0,65
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,3	24,3	2,43	2,43
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,5	32,4	4,05	3,24
<b>Выход: 60</b>				

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	4,28
Жиры, г	6,27
Углеводы, г	21,10
Энергетическая ценность, ккал	156,04

***Технология приготовления:***



Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

#### Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

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

#### Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

#### Опарный способ.

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

#### Фарш из свежей капусты

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

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

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем тушат.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 4

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ  
Номер рецептуры: ТК № 4  
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	14,84
Энергетическая ценность, ккал	71,39

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционный кусочек хлеба.  
Консистенция: мягкая, пористая.  
Цвет: соответствует данному наименованию хлеба.  
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию хлеба.