

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника

Управления социального питания

Петрова Н.В.

« 28 » декабря 2024 г

РЕЕСТР ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ

Управления социального питания к примерному меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник), в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания
(Реестр ТК УСП 2024)

№ п/п	Наименование блюд	Выход порции, г	№ ТК
1.	Банан свежий	100	ТК № 1
2.	Йогурт фруктовый 2,5 % жирности питьевой	200	ТК № 2
3.	Бульон с гренками, курой, яйцом и зеленью петрушки	200 (170/10/20)	ТК № 3
4.	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	35	ТК № 4
5.	Батон обогащенный	25	ТК № 5
6.	Запеканка из творога	180	ТК № 6
7.	Батон обогащенный	40	ТК № 7
8.	Каша овсяная «Геркулес» жидкая	150	ТК № 8
9.	Кофейный напиток с молоком	200	ТК № 9
10.	Апельсин свежий	100	ТК № 10
11.	Йогурт 2,5% жирности в индивидуальной упаковке	100	ТК № 11
12.	Запеканка из печени с рисом	220	ТК № 12
13.	Напиток из кураги	180	ТК № 13
14.	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	15	ТК № 14
15.	Батон обогащенный	15	ТК № 15
16.	Печенье	21	ТК № 16
17.	Омлет со сладким перцем	200	ТК № 17
18.	Салат «Летний» (огурцы свежие, помидоры, перец сладкий, укроп, петрушка)	50	ТК № 18
19.	Компот из смеси сухофруктов	180	ТК № 19
20.	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	ТК № 20
21.	Батон обогащенный	30	ТК № 21
22.	Каша «Дружба»	150	ТК № 22
23.	Какао с молоком	180	ТК № 23
24.	Мандарин свежий	100	ТК № 24
25.	Огурец соленый	50	ТК № 25
26.	Свекольник с говядиной и сметаной, и зеленью укропа	200,0 (180/8/12)	ТК № 26
27.	Плов из птицы	200	ТК № 27
28.	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	ТК № 28

29.	Ватрушка с творогом	60	ТК № 29
30.	Каша пшеничная молочная жидкая	150	ТК № 30
31.	Чай с сахаром	180	ТК № 31
32.	Яблоко свежее	100	ТК № 32
33.	Кефир, 2,5 % жирности	200	ТК № 33
34.	Перец сладкий (порционно)	50	ТК № 34
35.	Котлета рубленая из говядины	70	ТК № 35
36.	Напиток из клюквы, протертой с сахаром	180	ТК № 36
37.	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	ТК № 37
38.	Каша вязкая молочная овсяная с курагой	150	ТК № 38
39.	Суп картофельный с горохом и гренками, зеленью петрушки	200 (180/20)	ТК № 39
40.	Компот из изюма	200	ТК № 40
41.	Котлета рыбная	70	ТК № 41
42.	Пряники	30	ТК № 42
43.	Омлет с зеленым горошком	200	ТК № 43
44.	Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной, зеленью укропа	200,0 (170/15/15)	ТК № 44
45.	Зразы рубленые (из говядины)	70	ТК № 45
46.	Суфле рыбное	70	ТК № 46
47.	Компот из изюма	180	ТК № 47
48.	Каша рисовая жидкая	150	ТК № 48
49.	Ряженка 2,5 % жирности	200	ТК № 49
50.	Суп картофельный с рыбными фрикадельками, зеленью петрушки	200,0 (170/30/1)	ТК № 50
51.	Суфле куриное	70	ТК № 51
52.	Компот из чернослива	180	ТК № 52
53.	Батон обогащенный	20	ТК № 53
54.	Каша пшенная с тыквой	150	ТК № 54
55.	Салат из свеклы и сыра с растительным маслом	50	ТК № 55
56.	Суп из овощей с говядиной и сметаной, зеленью укропа	200,0 (180/10/10)	ТК № 56
57.	Котлета рыбная любительская	70	ТК № 57
58.	Голубцы ленивые	200	ТК № 58
59.	Напиток витаминизированный из шиповника промышленного производства	180	ТК № 59
60.	Каша жидкая молочная из ячневой крупы	150	ТК № 60
61.	Чай с молоком	200	ТК № 61
62.	Огурец свежий	50	ТК № 62
63.	Рулет из рыбы	70	ТК № 63
64.	Пюре из овощей (картофель, морковь, репа, капуста б/к, брюква)	130	ТК № 64
65.	Компот из кураги	180	ТК № 65
66.	Запеканка из творога	200	ТК № 66