

Утверждаю

заведующий

Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 219

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,73 шт.	69,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	53,1	53,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,9	6,9
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	24,9	16,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,5	11,5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,38
Жиры, г	23,92
Углеводы, г	8,80
Энергетическая ценность, ккал	296,11


С, мг	0,93
В1, мг	0,07
В2, мг	0,31
А, мг	0,23
Д, мкг	1,80

Са, мг	92,67
Р, мг	162,47
Mg, мг	16,68
Fe, мг	1,62
К, мг	202,34
І, мкг	18,82
Se, мг	0,02
F, мг	0,03

Технология приготовления:

Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

шеф повар



/Богачева Татьяна Петровна/

Утверждаю

заведующий

/Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	60
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,55
Жиры, г	9,99
Углеводы, г	30,92
Энергетическая ценность, ккал	232,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,07
Д, мкг	0,15

Са, мг	12,60
Р, мг	40,90
Mg, мг	7,80
Fe, мг	0,62
К, мг	56,70
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

шеф повар

/Богачева Татьяна Петровна/

Утверждаю

заведующий

/Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 395

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **395**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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.	
	брутто, г	нетто, г
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2
САХАР ПЕСОК	7	7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75	75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,31
Жиры, г	1,82
Углеводы, г	11,31
Энергетическая ценность, ккал	71,35

С, мг	0,39
В1, мг	0,03
В2, мг	0,08
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	81,95
Р, мг	60,35
Mg, мг	11,91
Fe, мг	0,19
К, мг	119,04
I, мкг	6,75
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

шеф повар



/Богачева Татьяна Петровна/

Утверждаю

заведующий

/Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование изделия: СОК ЯБЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры: 442

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	95	95
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,48
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	9,41
Энергетическая ценность, ккал	40,85

С, мг	1,90
В1, мг	0,01
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	6,65
Р, мг	6,65
Mg, мг	3,80
Fe, мг	1,33
К, мг	0,00
l, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

шеф повар

/Богачева Татьяна Петровна/



заведующий
Ященко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

Номер рецептуры:

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.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	25	25
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	0,43
Энергетическая ценность, ккал	3,25

С, мг	1,25
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	5,75
Р, мг	6,00
Mg, мг	3,50
Fe, мг	0,15
К, мг	35,25
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

шеф повар



/Богачева Татьяна Петровна/

Утверждаю
 заведующий
 /Яценко Инесса Александровна/



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 62

Наименование изделия: **БОРЩ С МЯСОМ. СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **62**

Наименование сборника рецептур: **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.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	26,8	24,2
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	32	24
с 01.09 по 31.12	30	24
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,7	15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	13,07	9,8
с 01.09 по 31.12	12,25	9,8
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	46,15	30
с 01.03 по 31.07	50	30
с 01.08 по 31.08	37,5	30
с 01.09 по 31.10	40	30
с 01.11 по 31.12	42,86	30
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,2	2,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,7	1,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,97
Жиры, г	7,29
Углеводы, г	8,98
Энергетическая ценность, ккал	126,86

С, мг	7,46
В1, мг	0,05
В2, мг	0,08
А, мг	0,23
Д, мкг	0,00

Са, мг	34,58
Р, мг	76,89
Mg, мг	24,38
Fe, мг	1,46
К, мг	402,89
І, мкг	6,27
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящий бульон последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Подают с отварной говядиной, для детей первой возрастной группы — 20 г, второй - 25 г.

шеф повар

/Богачева Татьяна Петровна/



заведующий
Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 255

Наименование изделия: **БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептур: **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.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	52,1	37,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,2	9,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,5	12,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,85
Жиры, г	2,78
Углеводы, г	5,19
Энергетическая ценность, ккал	73,17

С, мг	0,21
В1, мг	0,04
В2, мг	0,04
А, мг	0,01
Д, мкг	0,04

Са, мг	23,03
Р, мг	85,64
Mg, мг	12,61
Fe, мг	0,27
К, мг	154,59
l, мкг	51,76
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности. Отпускают с прокипяченным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком.

шеф повар

/Богачева Татьяна Петровна/

Утверждаю

заведующий

Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 321

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	118,46	77
с 01.03 по 31.07	128,33	77
с 01.08 по 31.08	96,25	77
с 01.09 по 31.10	102,67	77
с 01.11 по 31.12	110	77
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,5	13,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2
Выход: 90		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,89
Жиры, г	3,19
Углеводы, г	12,83
Энергетическая ценность, ккал	87,80

С, мг	6,23
В1, мг	0,08
В2, мг	0,05
А, мг	0,01
Д, мкг	0,05

Са, мг	21,02
Р, мг	50,40
Mg, мг	17,45
Fe, мг	0,71
К, мг	457,55
І, мкг	5,07
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

шеф повар



/Богачева Татьяна Петровна/



Утверждаю

заведующий

Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 354

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ №354**

Номер рецептуры: **354**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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.	
	брутто, г	нетто, г
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,29
Жиры, г	0,75
Углеводы, г	1,19
Энергетическая ценность, ккал	14,85

С, мг	0,01
В1, мг	0,00
В2, мг	0,01
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	5,18
Р, мг	3,70
Mg, мг	0,72
Fe, мг	0,04
К, мг	7,35
І, мкг	0,47
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

шеф повар

/Богачева Татьяна Петровна/

Утверждаю

заведующий

/Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

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.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	ават0	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
І, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

шеф повар



/Богачева Татьяна Петровна/

[Handwritten signature]



заведующий

Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 375

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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.	
	брутто, г	нетто, г
СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ	27,8	27
САХАР ПЕСОК	18	18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	155,7	155,7
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,26
Жиры, г	0,11
Углеводы, г	19,33
Энергетическая ценность, ккал	81,19

С, мг	21,60
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	15,38
Р, мг	8,02
Мg, мг	8,93
К, мг	0,32
К, мг	95,51
К, мкг	0,27
Se, мг	0,00
С, мг	0,00

Технология приготовления:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый напиток добавляют подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

шеф повар _____

/Богачева Татьяна Петровна/



заведующий
/Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ**
Номер рецептуры: **к/к**
Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	176,7	164,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	9,3	9,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80,6	80,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	27,6	23,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,39 шт.	15,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	34,02
Жиры, г	15,26
Углеводы, г	12,02
Энергетическая ценность, ккал	357,21

С, мг	23,03
В1, мг	0,38
В2, мг	2,65
А, мг	10,32
Д, мкг	0,39

Са, мг	112,97
Р, мг	515,03
Mg, мг	38,59
Fe, мг	9,89
К, мг	646,95
І, мкг	21,55
Se, мг	0,06
F, мг	0,32

Технология приготовления:

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать ломтиками и тушить в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного 3-5 минут. Затем добавить в печень лук репчатый, соль и тушить еще 10-15 минут. Готовую массу остудить. Пропустить через мясорубку, соединить с молочным соусом, хорошо вымесить, добавить желтки яиц (яйца предварительно обрабатывают согласно СанПиН), растопленное сливочное масло. Белки взбить в густую пену и аккуратно ввести в готовую смесь. Полученную массу выложить на смазанный маслом противень слоем 3-4 см и запекать в духовом шкафу при температуре 220-230 град. 20-25 минут.

шеф повар _____
(Signature)

/Богачева Татьяна Петровна/

Утверждаю

заведующий

Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 371

Наименование изделия: СОУС СМЕТАННЫЙ №371

Номер рецептуры: 371

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.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,2	15,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,28
Жиры, г	0,80
Углеводы, г	1,28
Энергетическая ценность, ккал	13,62

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	4,81
Р, мг	4,41
Mg, мг	0,80
Fe, мг	0,03
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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.

шеф повар



/Богачева Татьяна Петровна/



Утверждаю

заведующий

Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры:

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.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,22
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	14,60
Энергетическая ценность, ккал	68,92

С, мг	0,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,02
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	6,21
Р, мг	22,68
Mg, мг	8,91
Fe, мг	0,54
К, мг	38,70
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

шеф повар

/Богачева Татьяна Петровна/



заведующий

/Яценко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **393**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ-ЗАВАРКА		23,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,7	24,7
САХАР ПЕСОК	8,3	8,3
ЛИМОН	6,9	4,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,4	154,4
Выход: 180/7/3		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,08
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,24
Энергетическая ценность, ккал	34,01

С, мг	0,68
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,82
Р, мг	2,32
Mg, мг	2,86
Fe, мг	0,18
К, мг	12,59
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

шеф повар

/Богачева Татьяна Петровна/



заведующий
Ищенко Инесса Александровна/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры:

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.	
	брутто, г	нетто, г
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,42
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	11,60
Энергетическая ценность, ккал	53,10

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	2,40
Р, мг	5,40
Mg, мг	1,50
Fe, мг	0,23
К, мг	21,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

шеф повар

/Богачева Татьяна Петровна/