ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАНАН СВЕЖИЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	143	100	14,3	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,20
Жиры, г	0,50	С, мг	4,00	Mg, мг	37,80
Углеводы, г	21,00	А, мг	0,00	P, мг	25,20
Энергетическая ценность, ккал	96,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:
Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

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	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	B1, мг	0,00	Ca, мг	2,55
Жиры, г	0,50	C, мг	0,00	Mg, мг	1,73
Углеводы, г	7,70	A, мг	0,00	P, мг	8,78
Энергетическая ценность, ккал	39,30	E, мг	0,00	Fe, мг	0,15

Технология приготовления:
Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:
Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — ломтик батона овальной формы. • цвет — от кремового до белого; • вкус — характерный для хлеба пшеничного; • запах — хлеба пшеничного; • консистенция — мягкая, пористая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

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	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,00	Ca, мг	3,40
Жиры, г	0,60	С, мг	0,00	Mg, мг	2,30
Углеводы, г	10,30	А, мг	0,00	P, мг	11,70
Энергетическая ценность, ккал	52,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:
Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:
Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — ломтик батона овальной формы. • цвет — от кремового до белого; • вкус — характерный для хлеба пшеничного; • запах — хлеба пшеничного; • консистенция — мягкая, пористая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**
Номер рецептуры: **57**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	18,46	12	1,85	1,2
с 01.03 по 31.08	20	12	2	1,2
с 01.09 по 31.10	16	12	1,6	1,2
с 01.11 по 31.12	17,14	12	1,71	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
ГОВЯДИНА Б/К	18,96	16	1,9	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	31,60
Жиры, г	6,20	С, мг	5,40	Mg, мг	18,70
Углеводы, г	8,10	А, мг	0,20	P, мг	55,60
Энергетическая ценность, ккал	107,30	Е, мг	1,40	Fe, мг	1,10

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. Свеклу, капуст, лук подготавлиявают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками). Консистенция: свекла и овощи - мягкие,говядина – мягкая, капуста - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**
Номер рецептуры: **479**
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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29,3	29,3	2,93	2,93
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2	0,42	0,42
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/8 шт.	5,03	12,5 шт.	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,6	8,6	0,86	0,86
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	13,27	13,27	1,33	1,33
ДРОЖЖИ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВАНИЛИН	0,03	0,03	0,003	0,003
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/40 шт.	1,01	2,5 шт.	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,30	B1, мг	0,00	Ca, мг	36,50
Жиры, г	4,30	C, мг	0,00	Mg, мг	8,90
Углеводы, г	29,25	A, мг	0,00	P, мг	64,50
Энергетическая ценность, ккал	144,00	E, мг	0,30	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят машинным способом или вручную. Из теста формуют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая; • цвет — от золотистой до светло-коричневой; • вкус, запах — свежевыпеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина; • консистенция — мягкая, пышная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**
Номер рецептуры: **467**
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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	32,1	32,1	3,21	3,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
САХАР ПЕСОК	5,5	5,5	0,55	0,55
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	7,4	7,4	0,74	0,74
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/40 шт.	1,01	2,5 шт.	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ДРОЖЖИ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3	1,43	1,43
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,60	B1, мг	0,10	Ca, мг	8,50
Жиры, г	5,90	C, мг	0,00	Mg, мг	5,30
Углеводы, г	24,00	A, мг	0,10	P, мг	29,90
Энергетическая ценность, ккал	150,30	E, мг	0,40	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:
Приготовляют булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

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 — форма круглая, поверхность посыпана сахаром; • цвет — от золотистого до светло-коричневого; • состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый; • вкус, запах - приятный, сдобный, свежевыпеченной дрожжевой булочки.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**
Номер рецептуры: **477**
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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,5	38,5	3,85	3,85
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ДРОЖЖИ	0,12	0,12	0,01	0,01
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,00	B1, мг	0,10	Ca, мг	28,50
Жиры, г	4,60	C, мг	0,10	Mg, мг	8,20
Углеводы, г	24,10	A, мг	0,00	P, мг	46,30
Энергетическая ценность, ккал	164,00	E, мг	0,30	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:
Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

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 — форма круглая с 3-4 косыми надрезами; • цвет — бледно-желтый; • состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый; • вкус, запах - приятный, нежный, свежевыпеченной дрожжевой булочки.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**
Номер рецептуры: **2**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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 НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0,3	0,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16	1,6	1,6
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40	В1, мг	0,00	Ca, мг	5,20
Жиры, г	2,10	С, мг	1,80	Mg, мг	3,30
Углеводы, г	15,80	А, мг	0,00	P, мг	11,50
Энергетическая ценность, ккал	68,00	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:
Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом. Консистенция: батона - мягкая, джема-нерастекающаяся. Цвет: джема. Вкус: джема с батоном. Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**
Номер рецептуры: **1**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,24	В1, мг	0,00	Ca, мг	4,40
Жиры, г	4,10	С, мг	0,00	Mg, мг	2,30
Углеводы, г	7,00	А, мг	0,10	P, мг	13,20
Энергетическая ценность, ккал	62,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:
Ровные ломтики батона, намазывают маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным. Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся. Цвет: соответствует виду масла. Вкус: соответствует виду масла. Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**
Номер рецептуры: **3**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,6	10	1,06	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,39	В1, мг	0,00	Ca, мг	78,20
Жиры, г	6,90	С, мг	0,00	Mg, мг	5,10
Углеводы, г	10,00	А, мг	0,00	P, мг	51,70
Энергетическая ценность, ккал	69,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:
На ломтик батона кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Консистенция: мягкая. Цвет: сыра и батона. Вкус: сыра и батона Запах: свойственный свежим продуктам.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**
Номер рецептуры: **249**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт рецептур блюд и кулинарных изделий для детского питания. Уфа. 2014г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/31 шт.	1,29	3,2 шт.	0,13
ДРОЖЖИ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/25 шт.	1,61	4 шт.	0,16
ВАНИЛИН	0,002	0,002	0,0002	0,0002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/40 шт.	1,01	2,5 шт.	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	В1, мг	0,00	Ca, мг	30,60
Жиры, г	8,10	С, мг	0,00	Mg, мг	7,60
Углеводы, г	34,00	А, мг	0,00	P, мг	56,40
Энергетическая ценность, ккал	134,00	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формуют шарики массой 39 г , укладывают их швом вниз на лист , смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 град С 6-8 мин.

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 - форма круглая, края гладкие, корочки тонкие, в середине начинка.
Вкус и запах свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой
Консистенция: пористость мелкая равномерная
Цвет золотисто-желтый

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**
Номер рецептуры: **298**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	113,3	90,7	11,33	9,07
ГОВЯДИНА Б/К	67,18	56,7	6,72	5,67
КРУПА РИСОВАЯ	7,7	7,6	0,77	0,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,8	12,5	1,48	1,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.13 шт.	5,23	13 шт.	0,52
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		**19,3**		**1,93**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2	0,52	0,52
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,1	15,1	1,51	1,51
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,9	1,9	0,19	0,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	56,90
Жиры, г	13,40	С, мг	17,20	Mg, мг	30,30
Углеводы, г	12,20	А, мг	0,00	P, мг	142,30
Энергетическая ценность, ккал	225,90	Е, мг	0,60	Fe, мг	2,30

Технология приготовления:

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формуют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу. 15-20 минут. Соус сметанный с томатом № 355 Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом. Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная. Цвет: светло-коричневый или оранжевый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ГРУША СВЕЖАЯ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	166,7	150	16,67	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	25,70
Жиры, г	0,50	С, мг	3,00	Mg, мг	16,20
Углеводы, г	15,50	А, мг	0,00	P, мг	21,60
Энергетическая ценность, ккал	70,50	Е, мг	0,50	Fe, мг	2,70

Технология приготовления:
Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо, порционируют., подают на тарелке.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 277

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**
Номер рецептуры: **277**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. 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
ГОВЯДИНА Б/К	95,73	80,8	9,57	8,08
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,27	16,7	2,23	1,67
с 01.09 по 31.12	20,88	16,7	2,09	1,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,3	1	0,83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,3	33,3	3,33	3,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50/50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	19,40
Жиры, г	15,10	С, мг	0,60	Mg, мг	21,80
Углеводы, г	3,50	А, мг	0,30	P, мг	136,80
Энергетическая ценность, ккал	211,80	Е, мг	0,70	Fe, мг	2,10

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, • цвет — мяса — светло- серый, свойственный овощам и соусу; • вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо; • консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 276

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**
Номер рецептуры: **276**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ГОВЯДИНА Б/К	81,16	68,5	8,12	6,85
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	126	81,9	12,6	8,19
с 01.03 по 31.08	136,5	81,9	13,65	8,19
с 01.09 по 31.10	109,2	81,9	10,92	8,19
с 01.11 по 31.12	117	81,9	11,7	8,19
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7,1	0,84	0,71
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,00	В1, мг	0,10	Ca, мг	16,60
Жиры, г	13,20	С, мг	6,90	Mg, мг	30,00
Углеводы, г	13,50	А, мг	0,00	P, мг	150,30
Энергетическая ценность, ккал	229,10	Е, мг	0,60	Fe, мг	2,20

Технология приготовления:
Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, бульон (продукты долны быть только покрыь\ты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:
Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранившие форму нарезки. Консистенция: мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая. Цвет: мяса-серый, свойственный овощам и соусу. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**
Номер рецептуры: **294**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	121	100	12,1	10
КРУПА РИСОВАЯ	20,3	20,3	2,03	2,03
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	48	40,5	4,8	4,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/5 шт.	8,05	20 шт.	0,81
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/20 шт.	2,01	5 шт.	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,50	В1, мг	0,20	Ca, мг	28,80
Жиры, г	17,00	С, мг	14,80	Mg, мг	30,00
Углеводы, г	17,60	А, мг	6,20	P, мг	318,40
Энергетическая ценность, ккал	216,00	Е, мг	1,80	Fe, мг	6,50

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся. Консистенция: мягкая, нежная. Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 237

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**
Номер рецептуры: **237**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	94,7	93,3	9,47	9,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
КРУПА МАННАЯ	6,7	6,7	0,67	0,67
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7	0,67	0,67
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,82	7 шт.	0,28
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,70	В1, мг	0,00	Ca, мг	140,40
Жиры, г	9,10	С, мг	0,20	Mg, мг	22,70
Углеводы, г	16,10	А, мг	0,10	P, мг	189,40
Энергетическая ценность, ккал	221,00	Е, мг	1,40	Fe, мг	0,80

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, • цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового; • вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый; • запах — запеченного творога • консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 237

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**
Номер рецептуры: **237**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	75,8	74,6	7,58	7,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
КРУПА МАННАЯ	5,4	5,4	0,54	0,54
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0,54	0,54
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.06 шт.	2,42	6 шт.	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,2	3,2	0,32	0,32
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	112,32
Жиры, г	7,30	С, мг	0,16	Mg, мг	18,16
Углеводы, г	12,90	А, мг	0,08	P, мг	151,52
Энергетическая ценность, ккал	177,00	Е, мг	1,12	Fe, мг	0,64

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, • цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового; • вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый; • запах — запеченного творога • консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**
Номер рецептуры: **291**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ГОВЯДИНА Б/К	59,24	50	5,92	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	221,15	143,75	22,12	14,38
с 01.03 по 31.08	239,58	143,75	23,96	14,38
с 01.09 по 31.10	191,67	143,75	19,17	14,38
с 01.11 по 31.12	205,36	143,75	20,54	14,38
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10	1,25	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,25	1,25	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,25	1,25	0,13	0,13
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,20	В1, мг	0,20	Ca, мг	22,00
Жиры, г	12,40	С, мг	11,90	Mg, мг	42,20
Углеводы, г	25,00	А, мг	0,00	P, мг	164,50
Энергетическая ценность, ккал	260,70	Е, мг	0,50	Fe, мг	2,70

Технология приготовления:

Мясо промыть, очистить, 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 220-250 град.С.

Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку кладут порцию запеканки. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая поджаристой 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.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

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	В1, мг	0,00	Ca, мг	102,00
Жиры, г	2,50	С, мг	0,30	Mg, мг	11,20
Углеводы, г	4,50	А, мг	0,00	P, мг	76,00
Энергетическая ценность, ккал	56,50	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:
Упаковку йогурта обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Правила оформления, подачи блюд:
Йогурт подают в индивидуальной упаковке. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — йогурт в инд. стакане; • цвет — свойственный наименованию йогурта ; • запах — кислый, сладковатый, приятный; • вкус — характерный для данного вида йогурта, от кислого до сладковатого; • консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110	110	11	11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78	78	7,8	7,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	В1, мг	0,00	Ca, мг	118,30
Жиры, г	3,20	С, мг	0,60	Mg, мг	22,20
Углеводы, г	15,60	А, мг	0,00	P, мг	93,30
Энергетическая ценность, ккал	107,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:
Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченное горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:
Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-шоколадный. Вкус сладкий, с привкусом какао и молока. Запах: свойственный какао.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**
Номер рецептуры: **181**
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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	50,1	50,1	5,01	5,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75,8	75,8	7,58	7,58
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,80	В1, мг	0,20	Ca, мг	13,20
Жиры, г	4,78	С, мг	0,00	Mg, мг	90,90
Углеводы, г	26,80	А, мг	0,00	P, мг	135,30
Энергетическая ценность, ккал	174,00	Е, мг	3,40	Fe, мг	3,20

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное добавляют в конце варки, предварительно прокипятив.. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга • цвет — свойственный данному виду крупы; • вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости; • запах — свойственный данному виду крупы; • консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

Наименование изделия: **КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"**
Номер рецептуры: **190**
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
КРУПА РИСОВАЯ	7,5	7,5	0,75	0,75
ПШЕНО	7,5	7,5	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5	11,25	11,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	120,00
Жиры, г	2,50	С, мг	0,60	Mg, мг	21,90
Углеводы, г	18,50	А, мг	0,00	P, мг	107,90
Энергетическая ценность, ккал	128,00	Е, мг	0,30	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда не ниже 65° С . Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — зерна полностью разварены; • цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши; • вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши; • запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши; • консистенция — нежная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**
Номер рецептуры: **189**
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
КРУПА МАННАЯ	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76	7,6	7,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	86,30
Жиры, г	5,60	С, мг	0,40	Mg, мг	12,80
Углеводы, г	18,70	А, мг	0,00	P, мг	73,60
Энергетическая ценность, ккал	142,10	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин, добавив сахар и соль.В конце варки . добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• 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 выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**
Номер рецептуры: **189**
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
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53	5,3	5,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	79	79	7,9	7,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,00	В1, мг	0,10	Ca, мг	95,20
Жиры, г	7,30	С, мг	0,40	Mg, мг	36,20
Углеводы, г	18,30	А, мг	0,00	P, мг	125,80
Энергетическая ценность, ккал	158,00	Е, мг	0,80	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют рокипяченное сливочное масло. Тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде . Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации с момента изготовления не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• 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 выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**
Номер рецептуры: **189**
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
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30	30	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76	7,6	7,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,04	В1, мг	0,10	Ca, мг	93,00
Жиры, г	6,20	С, мг	0,40	Mg, мг	25,30
Углеводы, г	26,30	А, мг	0,00	P, мг	126,50
Энергетическая ценность, ккал	189,30	Е, мг	0,10	Fe, мг	1,30

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар,,варят до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают кашу в горячем виде. Оптимальная температура блюда не ниже 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• 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 выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**
Номер рецептуры: **189**
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
ПШЕНО	30	30	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76	7,6	7,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,42	В1, мг	0,10	Ca, мг	89,50
Жиры, г	4,70	С, мг	0,40	Mg, мг	31,50
Углеводы, г	13,70	А, мг	0,00	P, мг	118,90
Энергетическая ценность, ккал	142,00	Е, мг	0,90	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:
Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают..

Правила оформления, подачи блюд:
Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• 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 выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**
Номер рецептуры: **189**
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
КРУПА РИСОВАЯ	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53	5,3	5,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	79	79	7,9	7,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	B1, мг	0,00	Ca, мг	86,60
Жиры, г	6,10	C, мг	0,40	Mg, мг	19,90
Углеводы, г	20,90	A, мг	0,00	P, мг	89,20
Энергетическая ценность, ккал	154,00	E, мг	0,20	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:
Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:
Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• 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 выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА НА ПЛОДОВЫХ ИЛИ ЯГОДНЫХ ЭКСТРАКТАХ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,5	142,5	14,25	14,25
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	8,70
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,50
Углеводы, г	15,00	А, мг	0,00	P, мг	3,20
Энергетическая ценность, ккал	57,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:
Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную , непрерывно помешивая, доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:
Готовый кисель охлаждают до 15° С, порционируют в стаканы или чашки. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков; • цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат; • вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод; • запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат; • консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	25,5	22,5	2,55	2,25
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147,8	147,8	14,78	14,78
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	11,50
Жиры, г	0,10	С, мг	0,90	Mg, мг	3,10
Углеводы, г	18,90	А, мг	0,00	P, мг	6,40
Энергетическая ценность, ккал	87,80	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 15° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков; • цвет — от кремового до светло-зеленого; • вкус — кисло-сладкий; • запах — свежих яблок; • консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153	15,3	15,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	6,30
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,40
Углеводы, г	5,80	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	85,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:
Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 5-10 минут.

Правила оформления, подачи блюд:
Отпускают в стакане или кружке. Оптимальная температура подачи 15 град. С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: ягоды не переваренные, уложены в стакан и залиты прозрачным отваром. Цвет: отвара - от светло-коричневого до темно-коричневого. Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов. Вкус: сладкий или ксило-сладкий. Запах: аромат изюма.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153	15,3	15,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	6,30
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,40
Углеводы, г	5,80	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	85,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:
Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 10-20 минут.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают в стакане или чашке,, равномерно распределяя сухофрукты и сироп .Оптимальная температура подачи не ниже 15 град.С .Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: плоды кураги не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным приварке компота 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.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	33,33	30	3,33	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	12,9	12,9
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	10,40
Жиры, г	0,10	С, мг	0,60	Mg, мг	4,40
Углеводы, г	18,10	А, мг	0,00	P, мг	4,30
Энергетическая ценность, ккал	73,50	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в грячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 1012 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: присущий вареным плодам в сиропе. Вкус: кисло-сладкий. Запах: груш-концентрированный, приятный.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	33,33	30	3,33	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125	12,5	12,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	9,40
Жиры, г	0,10	С, мг	1,20	Mg, мг	3,40
Углеводы, г	18,10	А, мг	0,00	P, мг	3,00
Энергетическая ценность, ккал	75,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 15° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: присущий вареным плодам в сиропе. Вкус: кисло-сладкий. Запах: яблок - концентрированный, приятный.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ**
Номер рецептуры: **282**
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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	59,83	50,5	5,98	5,05
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,7	10,7	1,07	1,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3	1,43	1,43
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,70	В1, мг	0,00	Ca, мг	11,00
Жиры, г	11,20	С, мг	0,00	Mg, мг	15,90
Углеводы, г	8,90	А, мг	0,00	P, мг	102,50
Энергетическая ценность, ккал	178,30	Е, мг	0,40	Fe, мг	1,70

Технология приготовления:
Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты) Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 град.до готовности (12-15 мин.).

Правила оформления, подачи блюд:
Отпускают с гарниром. Рекомендуемая температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: форма котлет -овально-приплюснутая с заостренным концом, . Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе-светло-серый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ**
Номер рецептуры: **305**
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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУДКИ КУРИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	61,11	44	6,11	4,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11	1,1	1,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16	16	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,90	В1, мг	0,00	Ca, мг	21,60
Жиры, г	8,30	С, мг	0,10	Mg, мг	8,60
Углеводы, г	9,90	А, мг	0,00	P, мг	37,70
Энергетическая ценность, ккал	110,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке батоном, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формуют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают котлеты рубленые с гарниром. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• цвет - бело-серый • вкус, запах —продуктов, входящих в блюдо• консистенция — мягкая, сочная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80	В1, мг	0,00	Ca, мг	98,30
Жиры, г	2,40	С, мг	0,50	Mg, мг	14,30
Углеводы, г	12,70	А, мг	0,00	P, мг	72,50
Энергетическая ценность, ккал	84,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:
В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченное молоко, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:
Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-коричневый. Вкус сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока. Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**
Номер рецептуры: **205**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,6	40,6	4,06	4,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20	В1, мг	0,10	Ca, мг	9,90
Жиры, г	2,70	С, мг	0,00	Mg, мг	6,10
Углеводы, г	15,50	А, мг	0,00	P, мг	32,90
Энергетическая ценность, ккал	97,40	Е, мг	1,00	Fe, мг	0,70

Технология приготовления:
Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Подают в горячем виде

Правила оформления, подачи блюд:
Оптимальная температура подачи 65 град.С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга. Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый. Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**
Номер рецептуры: **208**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. 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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	32,5	32,5	3,25	3,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,4 шт.	16,1	40 шт.	1,61
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,4	19,4	1,94	1,94
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20	B1, мг	0,10	Ca, мг	35,50
Жиры, г	6,70	C, мг	0,10	Mg, мг	8,70
Углеводы, г	23,10	A, мг	0,10	P, мг	68,30
Энергетическая ценность, ккал	192,00	E, мг	1,70	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды, 30 г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон толстой корочки. При подаче нарезают на порции, поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию запеченных макарон кладут на тарелку, поливают растопленным и прокипяченым сливочным маслом.. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая. Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового. Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам. Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **МАНДАРИН СВЕЖИЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАНДАРИН	136	100	13,6	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	B1, мг	0,10	Ca, мг	31,50
Жиры, г	0,20	C, мг	15,20	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	7,50	A, мг	0,00	P, мг	15,30
Энергетическая ценность, ккал	38,00	E, мг	0,20	Fe, мг	0,10

Технология приготовления:
Мандарины моют, очищают от кожицы..

Правила оформления, подачи блюд:
Аккуратно укладывают на тарелку.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**
Номер рецептуры: **434**
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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	159	158	15,9	15,8
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,40	В1, мг	0,10	Ca, мг	161,20
Жиры, г	3,00	С, мг	0,80	Mg, мг	17,70
Углеводы, г	7,30	А, мг	0,00	P, мг	113,80
Энергетическая ценность, ккал	74,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:
Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:
Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• 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.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№027

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**
Номер рецептуры: **ТК№027**
Наименование сборника рецептур: **ТК№027**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50	В1, мг	0,00	Ca, мг	14,19
Жиры, г	0,20	С, мг	59,76	Mg, мг	3,65
Углеводы, г	18,30	А, мг	0,17	P, мг	2,32
Энергетическая ценность, ккал	77,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Добавляют сахар, настаивают. После этого отвар процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
• цвет — характерный для используемого сырья;
• запах — приятный запах шиповника;
• вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
• консистенция — однородная, жидкая

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **НАПИТОК ЛИМОННЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛИМОН	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	161	161	16,1	16,1
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	10,90
Жиры, г	0,01	С, мг	1,90	Mg, мг	2,70
Углеводы, г	14,10	А, мг	0,00	P, мг	2,30
Энергетическая ценность, ккал	54,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,10

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже15° С Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: .

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	21,3	18,8	2,13	1,88
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156	15,6	15,6
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	9,10
Жиры, г	0,10	С, мг	0,80	Mg, мг	2,80
Углеводы, г	19,70	А, мг	0,00	P, мг	1,90
Энергетическая ценность, ккал	80,70	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15 ° С Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; • цвет — светло-желтый; • запах — приятный запах яблок; • вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью; • консистенция — однородная, жидкая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**
Номер рецептуры: **338**
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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	35,2	26,4	3,52	2,64
с 01.09 по 31.12	33	26,4	3,3	2,64
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	38,15	24,8	3,82	2,48
с 01.03 по 31.08	41,33	24,8	4,13	2,48
с 01.09 по 31.10	33,07	24,8	3,31	2,48
с 01.11 по 31.12	35,43	24,8	3,54	2,48
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	18,4	12	1,84	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,6	26,4	3,36	2,64
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368		**40**		**4**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,8	4,8	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	В1, мг	0,00	Ca, мг	50,40
Жиры, г	0,10	С, мг	7,90	Mg, мг	23,10
Углеводы, г	7,80	А, мг	0,60	P, мг	59,20
Энергетическая ценность, ккал	69,40	Е, мг	0,40	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.Соус молочный № 368Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой; • цвет — свойственный использованным овощам, соуса — кремовый; • вкус, запах — характерный для овощей и молока, слегка сладковатый; • консистенция — мягкая, сочная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

Наименование изделия: **ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**
Номер рецептуры: **129**
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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24,27	18,2	2,43	1,82
с 01.09 по 31.12	22,75	18,2	2,28	1,82
КАБАЧКИ	24,27	18,2	2,43	1,82
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	14,8	9,6	1,48	0,96
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	24	19,2	2,4	1,92
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		**38,4**		**3,84**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,6	29,6	2,96	2,96
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,1	10,1	1,01	1,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	B1, мг	0,00	Ca, мг	31,50
Жиры, г	1,60	C, мг	5,30	Mg, мг	13,70
Углеводы, г	7,10	A, мг	0,40	P, мг	29,50
Энергетическая ценность, ккал	53,60	E, мг	0,20	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин. Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку. Соус сметанный № 371 Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., 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.

Правила оформления, подачи блюд:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены со сметанным соусом и уложены горкой; • цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый; • вкус — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом; • запах — аромат овощей и сметаны; • консистенция овощей — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	42,9	40	4,29	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	8,30
Жиры, г	0,00	С, мг	1,60	Mg, мг	5,00
Углеводы, г	1,00	А, мг	0,00	P, мг	15,10
Энергетическая ценность, ккал	5,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:
Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:
Аккуратно укладывать на тарелку.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	44	40	4,4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	8,30
Жиры, г	0,00	С, мг	0,80	Mg, мг	5,00
Углеводы, г	0,70	А, мг	0,00	P, мг	8,60
Энергетическая ценность, ккал	5,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:
Освободить огурцы от рассола, удалить места соединения с плодоножкой. Порционировать.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на тарелке или укладывают рядом с гарниром.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Цвет: зеленовато-оливковый. Консистенция: плотная, хрустящая. Вкус и запах: характерные для соленых огурцов.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**
Номер рецептуры: **214**
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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1.92 шт.	77,28	192 шт.	7,73
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,6	28,6	2,86	2,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,7	4,7	0,47	0,47
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,30	В1, мг	0,08	Ca, мг	67,15
Жиры, г	13,92	С, мг	0,17	Mg, мг	11,37
Углеводы, г	1,92	А, мг	0,17	P, мг	152,55
Энергетическая ценность, ккал	93,20	Е, мг	3,49	Fe, мг	1,74

Технология приготовления:
К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин. Готовый омлет нарезают на порции.

Правила оформления, подачи блюд:
Порцию омлета подают на подогретой тарелке. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, • цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый; • вкус — свежих яиц, умеренно соленый; • запах — жареных свежих яиц • консистенция — нежная, пышная, сочная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**
Номер рецептуры: **214**
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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,3 шт.	92,58	230 шт.	9,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	34,3	34,3	3,43	3,43
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5,7	5,7	0,57	0,57
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,30	В1, мг	0,10	Ca, мг	80,90
Жиры, г	16,70	С, мг	0,20	Mg, мг	13,70
Углеводы, г	2,30	А, мг	0,20	P, мг	183,80
Энергетическая ценность, ккал	119,00	Е, мг	4,20	Fe, мг	2,10

Технология приготовления:
К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин. Готовый омлет нарезают на порции.

Правила оформления, подачи блюд:
Порцию омлета подают на подогретой тарелке. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, • цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый; • вкус — свежих яиц, умеренно соленый; • запах — жареных свежих яиц • консистенция — нежная, пышная, сочная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80	B1, мг	0,00	Ca, мг	5,23
Жиры, г	3,60	C, мг	0,00	Mg, мг	3,62
Углеводы, г	14,90	A, мг	0,00	P, мг	16,28
Энергетическая ценность, ккал	94,40	E, мг	0,00	Fe, мг	0,34

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на пирожковой тарелке.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,80
Жиры, г	5,40	С, мг	0,00	Mg, мг	5,40
Углеводы, г	22,40	А, мг	0,00	P, мг	24,30
Энергетическая ценность, ккал	152,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,50

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на пирожковой тарелке.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

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
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		**32**		**3,2**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,5	20,5	2,05	2,05
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,01	5 шт.	0,2
ДРОЖЖИ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,4	5,4	0,54	0,54
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ № 456		**22,5**		**2,25**
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,8	27	3,38	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,056 шт.	2,26	5,6 шт.	0,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,025 шт.	1,01	2,5 шт.	0,1
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	21,10
Жиры, г	6,00	С, мг	5,10	Mg, мг	8,50
Углеводы, г	24,20	А, мг	0,00	P, мг	35,30
Энергетическая ценность, ккал	134,00	Е, мг	1,10	Fe, мг	0,70

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 тестоприготовляют двумя способами - опарным и безопарным. Безопарным способом тесто приготовляют 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 помещение 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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

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 свежевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим; • вкус — свежевыпеченного пирожка с фаршем; • консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**
Номер рецептуры: **304**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ГРУДКИ КУРИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	113,89	82	11,39	8,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,33	13	1,73	1,3
с 01.09 по 31.12	16,25	13	1,63	1,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7	0,84	0,7
КРУПА РИСОВАЯ	35,4	35	3,54	3,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,40	В1, мг	0,00	Ca, мг	13,60
Жиры, г	16,50	С, мг	0,60	Mg, мг	21,30
Углеводы, г	26,60	А, мг	0,20	P, мг	58,90
Энергетическая ценность, ккал	243,50	Е, мг	0,40	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть., затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — мясо распределено равномерно, запечено, не подгорело, рис рассыпчатый.Цвет- мяса- серый, риса и овощей – светло-желтый. вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом; • консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — мягкая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	42,3	40	4,23	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,00	Ca, мг	5,00
Жиры, г	0,10	С, мг	4,00	Mg, мг	7,20
Углеводы, г	1,50	А, мг	0,10	P, мг	9,40
Энергетическая ценность, ккал	9,60	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:
Помидоры моют, удаляют плодоножки, порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:
Аккуратно укладывают на тарелку.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	52,9	50	5,29	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	6,25
Жиры, г	0,10	С, мг	5,00	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	1,90	А, мг	0,13	P, мг	11,75
Энергетическая ценность, ккал	12,00	Е, мг	0,25	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:
Помидоры моют, удаляют плодоножки, порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:
Аккуратно укладывают на тарелку.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **ПРДУКЦИЯ СОКОВАЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**
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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ.ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА (с 4-х месяцев).	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,00	Ca, мг	10,50
Жиры, г	0,20	С, мг	3,00	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	14,90	А, мг	0,00	P, мг	10,50
Энергетическая ценность, ккал	64,50	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,10

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

Правила оформления, подачи блюд:
Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15' С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; • цвет — характерный для используемого сока; • запах приятный запах соответствующего сока; • вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**
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.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ.ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА (с 4-х месяцев).	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,00	Ca, мг	10,50
Жиры, г	0,20	С, мг	3,00	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	14,90	А, мг	0,00	P, мг	10,50
Энергетическая ценность, ккал	64,50	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,10

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

Правила оформления, подачи блюд:
Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15' С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; • цвет — характерный для используемого сока; • запах приятный запах соответствующего сока; • вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ**
Номер рецептуры: **34**
Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности. 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	68	56	6,8	5,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	7,69	5	0,77	0,5
с 01.03 по 31.08	8,33	5	0,83	0,5
с 01.09 по 31.10	6,67	5	0,67	0,5
с 01.11 по 31.12	7,14	5	0,71	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/8 шт.	5,03	12,5 шт.	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,20	В1, мг	0,10	Ca, мг	14,40
Жиры, г	4,90	С, мг	8,20	Mg, мг	13,10
Углеводы, г	4,50	А, мг	3,70	P, мг	159,50
Энергетическая ценность, ккал	108,00	Е, мг	1,00	Fe, мг	3,50

Технология приготовления:

Мороженную печень размораживают на воздухе , промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц , соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С.

Правила оформления, подачи блюд:

Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы, подают на тарелке. Рекомендуемая температура подачи не ниже 65 град С.
Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин.Консистенция: однородная, мягкая, сочная, мажущаяся. Цвет: светло-коричневый, с оранжево-кремовым оттенком. Вкус и запах: характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови , картофеля и сливочного масла.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**
Номер рецептуры: **269**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. 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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	42,4	40,8	4,24	4,08
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,4	6,4	0,64	0,64
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,6	9,6	0,96	0,96
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,03	10 шт.	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ) РЕЦ № 353		**12**		**1,2**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,1	9,1	0,91	0,91
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,9	1,9	0,19	0,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	33,30
Жиры, г	4,50	С, мг	0,20	Mg, мг	14,50
Углеводы, г	5,20	А, мг	0,00	P, мг	103,50
Энергетическая ценность, ккал	93,80	Е, мг	0,60	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают молочным соусом и запекают 15-20 минут. Соус молочный густой (для фарширования) Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания.Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске кусочек пудинга укладываю на тарелку и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин,. Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый; Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса; Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ**
Номер рецептуры: **324**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур ьлюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. 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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	160	120	16	12
с 01.09 по 31.12	150	120	15	12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,80	В1, мг	0,00	Ca, мг	41,50
Жиры, г	4,10	С, мг	4,80	Mg, мг	23,90
Углеводы, г	11,40	А, мг	0,00	P, мг	47,40
Энергетическая ценность, ккал	89,00	Е, мг	0,30	Fe, мг	1,50

Технология приготовления:
Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. протирают, добавляют п сливочное масло, сахар, соль и прогревают 5-7 минут.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков. Консистенция: однородная, пышная. Цвет: малиново-красный. Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый. Запах: отварной свеклы и сливочного масла.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**
Номер рецептуры: **322**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	127,38	82,8	12,74	8,28
с 01.03 по 31.08	138	82,8	13,8	8,28
с 01.09 по 31.10	110,4	82,8	11,04	8,28
с 01.11 по 31.12	118,29	82,8	11,83	8,28
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,1	14,4	1,51	1,44
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32	В1, мг	0,10	Ca, мг	35,50
Жиры, г	3,92	С, мг	7,20	Mg, мг	27,40
Углеводы, г	15,60	А, мг	0,50	P, мг	66,90
Энергетическая ценность, ккал	107,40	Е, мг	0,40	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной картофель и припущенную морковь протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло , соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы. в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы

Правила оформления, подачи блюд:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи не ниже 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — хорошо протертая масса, без комочков; • цвет — кремовый с оранжевыми вкраплениями • вкус- картофельного пюре и моркови, запах- входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла. • консистенция — пышная, однородная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**
Номер рецептуры: **321**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	144,69	94,05	14,47	9,41
с 01.03 по 31.08	156,75	94,05	15,68	9,41
с 01.09 по 31.10	125,4	94,05	12,54	9,41
с 01.11 по 31.12	134,36	94,05	13,44	9,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,42	16,5	1,74	1,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,85	3,85	0,39	0,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18	0,02	0,02
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,38	В1, мг	0,09	Ca, мг	9,48
Жиры, г	3,70	С, мг	7,54	Mg, мг	19,50
Углеводы, г	15,70	А, мг	0,00	P, мг	50,05
Энергетическая ценность, ккал	107,00	Е, мг	0,18	Fe, мг	0,83

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель притирают , температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градС. Вгорячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.
. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор; • цвет — от светло-кремового до кремового; • вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла; • консистенция — пышная, густая, однородная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**
Номер рецептуры: **321**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	157,85	102,6	15,79	10,26
с 01.03 по 31.08	171	102,6	17,1	10,26
с 01.09 по 31.10	136,8	102,6	13,68	10,26
с 01.11 по 31.12	146,57	102,6	14,66	10,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19	18	1,9	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60	В1, мг	0,10	Ca, мг	10,30
Жиры, г	4,00	С, мг	8,20	Mg, мг	21,20
Углеводы, г	17,10	А, мг	0,00	P, мг	54,40
Энергетическая ценность, ккал	117,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель притирают , температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градС. Вгорячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.
. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор; • цвет — от светло-кремового до кремового; • вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла; • консистенция — пышная, густая, однородная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)**
Номер рецептуры: **344**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	73,85	48	7,39	4,8
с 01.03 по 31.08	80	48	8	4,8
с 01.09 по 31.10	64	48	6,4	4,8
с 01.11 по 31.12	68,57	48	6,86	4,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,6	16,2	2,16	1,62
с 01.09 по 31.12	20,25	16,2	2,03	1,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
КАБАЧКИ	24,8	18,6	2,48	1,86
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,75	27	3,38	2,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ № 354		**45**		**4,5**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,4	3,4	0,34	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,9	33,9	3,39	3,39
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,25	11,25	1,13	1,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60	В1, мг	0,10	Ca, мг	40,60
Жиры, г	6,80	С, мг	10,30	Mg, мг	23,20
Углеводы, г	14,10	А, мг	0,30	P, мг	55,30
Энергетическая ценность, ккал	132,80	Е, мг	0,20	Fe, мг	1,10

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, репа, лук репчатый припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить. Соус сметанный № 354 Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку , охлажденную до 60-70 град С выливают ? часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прикипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 град.С Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: соответствует овощам и соусу. Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый. Запах: тушеных овощей.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАД СКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**
Номер рецептуры: **76**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.08	75	45	7,5	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3	3	0,3	0,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	10,1	9	1,01	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОВЯДИНА Б/К	18,96	16	1,9	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,40	В1, мг	0,10	Ca, мг	21,70
Жиры, г	6,40	С, мг	4,00	Mg, мг	18,40
Углеводы, г	10,00	А, мг	0,10	P, мг	65,70
Энергетическая ценность, ккал	117,40	Е, мг	1,50	Fe, мг	1,10

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные овощи и припущенные огурцы соленые. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, в конце варки прокипяченную сметану.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой, говядина - мягкая. Консистенция: овощей, мяса -мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный. Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью. Запах: продуктов, входящих в рассольник.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**
Номер рецептуры: **73**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.08	75	45	7,5	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	10,1	9	1,01	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
ГОВЯДИНА Б/К	18,96	16	1,9	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,10	В1, мг	0,10	Ca, мг	20,20
Жиры, г	6,40	С, мг	4,00	Mg, мг	15,60
Углеводы, г	8,00	А, мг	0,00	P, мг	55,90
Энергетическая ценность, ккал	107,40	Е, мг	1,40	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль, прокипяченную сметану.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — в жидкой части рассольника огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель — брусочками или дольками, лук- соломкой.Консистенция-овощей мягкая, огурцов слегка хрустящая, говядины мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. • цвет – желтый, овощей натуральный. • вкус- умеренно соленый с умеренной кислотностью, с привкусом сметаны.Запах- продуктов, входящих в рассольник.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование изделия: **РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ**
Номер рецептуры: **228**
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
РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	86,78	76,8	8,68	7,68
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4	0,32	0,24
с 01.09 по 31.12	3	2,4	0,3	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	2,4	0,36	0,24
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,20	В1, мг	0,20	Ca, мг	15,60
Жиры, г	4,90	С, мг	0,40	Mg, мг	21,80
Углеводы, г	0,40	А, мг	0,10	P, мг	140,70
Энергетическая ценность, ккал	106,10	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Рыбу нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, лавровый лист, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают порционный кусок отварной рыбы . Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов .

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные • цвет соответствует виду рыбы; • вкус — рыбы в сочетании со специями и соусом; • запах — отварной рыбы с ароматом специй и соуса; • консистенция — мягкая, допускается расслаивание мякоти.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246

Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ**
Номер рецептуры: **246**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	47,59	45,8	4,76	4,58
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	29,80
Жиры, г	3,30	С, мг	0,70	Mg, мг	15,40
Углеводы, г	1,50	А, мг	0,00	P, мг	103,30
Энергетическая ценность, ккал	66,60	Е, мг	0,50	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:
Филе трески обрабатывают, перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло сливочное, соль, припускают 20-25 минут.

Правила оформления, подачи блюд:
Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные • цвет соответствует виду рыбы; • вкус — рыбы в сочетании с молоком и луком; • запах — отварной рыбы с ароматом молока и лука; • консистенция — сочная, мягкая, допускается расслаивание мякоти.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**
Номер рецептуры: **10**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Москва. Дели принт.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	43,9	28,5	4,39	2,85
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,4	0,3	0,04	0,03
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	В1, мг	0,00	Ca, мг	5,70
Жиры, г	1,60	С, мг	1,40	Mg, мг	5,70
Углеводы, г	1,80	А, мг	0,00	P, мг	16,20
Энергетическая ценность, ккал	24,30	Е, мг	0,90	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:
Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с подсолнечным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.Салат заправляют непосредственно перед раздачей.

Правила оформления, подачи блюд:
Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом подсолнечным, посыпан рубленной зеленью.петрушки • цвет — свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый; • вкус - умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки; • запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки; • консистенция- сочная, плотная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**
Номер рецептуры: **10**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Москва. Дели принт.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	58,5	38	5,85	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,4	0,05	0,04
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,58
Жиры, г	2,10	С, мг	1,86	Mg, мг	7,58
Углеводы, г	2,40	А, мг	0,00	P, мг	21,55
Энергетическая ценность, ккал	32,40	Е, мг	1,20	Fe, мг	0,27

Технология приготовления:
Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с подсолнечным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.Салат заправляют непосредственно перед раздачей.

Правила оформления, подачи блюд:
Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом подсолнечным, посыпан рубленной зеленью.петрушки • цвет — свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый; • вкус - умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки; • запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки; • консистенция- сочная, плотная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**
Номер рецептуры: **40**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	28,27	21,2	2,83	2,12
с 01.09 по 31.12	26,5	21,2	2,65	2,12
ЯБЛОКИ	20	17,6	2	1,76
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,34	В1, мг	0,00	Ca, мг	12,20
Жиры, г	0,04	С, мг	1,10	Mg, мг	8,60
Углеводы, г	3,15	А, мг	0,40	P, мг	12,20
Энергетическая ценность, ккал	33,00	Е, мг	1,00	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой , яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей..

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**
Номер рецептуры: **33**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. 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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	50,67	38	5,07	3,8
с 01.09 по 31.12	47,5	38	4,75	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	В1, мг	0,00	Са, мг	0,80
Жиры, г	2,30	С, мг	0,10	Mg, мг	0,50
Углеводы, г	1,20	А, мг	0,00	Р, мг	0,90
Энергетическая ценность, ккал	36,50	Е, мг	1,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:
Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске салат заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

Правила оформления, подачи блюд:
Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 15 град С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: свойственный свекле и растительному маслу. Запах: свеклы и растительного масла.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**
Номер рецептуры: **43**
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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	44,31	28,8	4,43	2,88
с 01.03 по 31.08	48	28,8	4,8	2,88
с 01.09 по 31.10	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.11 по 31.12	41,14	28,8	4,11	2,88
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	7,6	6	0,76	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	5,90
Жиры, г	6,10	С, мг	1,20	Mg, мг	2,30
Углеводы, г	4,80	А, мг	0,00	P, мг	4,70
Энергетическая ценность, ккал	76,80	Е, мг	2,60	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:
Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком. Салат заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Правила оформления, подачи блюд:
Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом растительным; • цвет — типичный для используемых овощей; • вкус, запах - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла растительного; • консистенция картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**
Номер рецептуры: **464**
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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,56	35,56	3,56	3,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,48	1,48	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,11	1,11	0,11	0,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,48	1,48	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	3/100 шт.	1,21	3 шт.	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ	0,14	0,14	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,25	0,25	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	B1, мг	0,10	Ca, мг	9,50
Жиры, г	7,10	C, мг	0,00	Mg, мг	5,90
Углеводы, г	24,80	A, мг	0,00	P, мг	32,20
Энергетическая ценность, ккал	164,00	E, мг	0,70	Fe, мг	0,40

Технология приготовления:

Булочные изделия приготовляют из дрожжевого безопарного и опарного теста. Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза. Опарное тесто приготовляют для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С. Изделия можно изготовлять в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком; • цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая; • состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый; • вкус, запах — приятный, сдобный, свежевыпеченной дрожжевой булочки.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**
Номер рецептуры: **354**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. 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
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	5,20
Жиры, г	0,80	С, мг	0,00	Mg, мг	0,70
Углеводы, г	1,20	А, мг	0,00	P, мг	3,80
Энергетическая ценность, ккал	14,90	Е, мг	0,00	Fe, 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 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам. Оптимальная температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - однородная, нерасслоившая масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира; Цвет- от белого до светло-кремового; Вкус- умеренно соленый, свежей сметаны; Запах- свежей сметаны и продуктов, входящих в соус; Консистенция- вязкая, полужидкая, эластичная.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**
Номер рецептуры: **81**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.08	50	30	5	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12,2	12	1,22	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
ГРЕНКИ ИЗ БАТОНА ПШЕНИЧНОГО		**10**		**1**
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19	16	1,9	1,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70	В1, мг	0,10	Ca, мг	25,90
Жиры, г	3,40	С, мг	2,80	Mg, мг	22,00
Углеводы, г	15,00	А, мг	0,20	P, мг	56,90
Энергетическая ценность, ккал	125,10	Е, мг	2,40	Fe, мг	1,40

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки. Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного) Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10х10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске в тарелку с супом подают гренки. Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох в виде целых неразваренных зерен. Консистенция: картофель и горох - мягкие, , соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренок - хрустящая.. Цвет: светло-желтый. Вкус умеренно соленый, свойственный гороху. Запах: продуктов, входящих в суп.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**
Номер рецептуры: **85**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.08	50	30	5	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	113	113	11,3	11,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
КЛЕЦКИ ТК №120		**10**		**1**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.02 шт.	0,81	2 шт.	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,83	4,83	0,48	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ГОВЯДИНА Б/К	18,96	16	1,9	1,6
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,10	В1, мг	0,00	Ca, мг	18,80
Жиры, г	4,50	С, мг	3,30	Mg, мг	14,40
Углеводы, г	7,90	А, мг	0,10	P, мг	51,30
Энергетическая ценность, ккал	88,60	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,80

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими порциями и кладут в суп при отпуске.
Клецки ТК №120
В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виду жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.С . Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие, говядина –мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: овощей и и картофеля, продуктов входящих в суп. Запах: продуктов, входящих в суп.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**
Номер рецептуры: **77**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	103,85	67,5	10,39	6,75
с 01.03 по 31.08	112,5	67,5	11,25	6,75
с 01.09 по 31.10	90	67,5	9	6,75
с 01.11 по 31.12	96,43	67,5	9,64	6,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
ГРУДКИ КУРИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	19,44	14	1,94	1,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	В1, мг	0,10	Ca, мг	22,40
Жиры, г	4,50	С, мг	6,30	Mg, мг	19,00
Углеводы, г	11,90	А, мг	0,10	P, мг	45,20
Энергетическая ценность, ккал	92,00	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,80

Технология приготовления:
Филе птицы обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы и предварительно обработанную в соответствии с требованиям и санитарных правил и нашинкованную зелень петрушки

Правила оформления, подачи блюд:
Оптимальная температура подачи 75 град.С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками, кусочек филе птицы. Консистенция: картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей. Цвет: супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый. Вкус: картофеля, припущенных овощей, сметаны, умеренно соленый. Запах: овощей, входящих в состав супа, .

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.08	75	45	7,5	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГРУДКИ КУРИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	19,44	14	1,94	1,4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/1				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,90	В1, мг	0,10	Ca, мг	17,70
Жиры, г	3,70	С, мг	4,50	Mg, мг	15,00
Углеводы, г	12,20	А, мг	0,10	P, мг	35,70
Энергетическая ценность, ккал	85,00	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,80

Технология приготовления:

Филе птицы отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске. Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубинами, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные овощи, соль и варят до готовности. Свежую зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, шинкуют и добавляют в тарелку с супом при отпуске.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму, кусочек филе птицы. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, филе птицы мягкое, ,макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей; Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый; Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый. Запах: продуктов, входящих в суп.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**
Номер рецептуры: **83**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год2012**

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	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.08	100	60	10	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ № 121		**15**		**1,5**
ГОВЯДИНА Б/К	20,26	17,1	2,03	1,71
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,8	1,5	0,18	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,024 шт.	0,96	2,4 шт.	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 150/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,60	В1, мг	0,10	Ca, мг	18,90
Жиры, г	4,40	С, мг	5,20	Mg, мг	19,60
Углеводы, г	10,50	А, мг	0,10	P, мг	66,20
Энергетическая ценность, ккал	100,60	Е, мг	0,80	Fe, мг	1,10

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Фрикадельки мясные Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым, мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.С . Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-желтый. Вкус: овощей и и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп. Запах: продуктов, входящих в суп.

Медицинская сестра /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**
Номер рецептуры: **268**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	57,15	55	5,72	5,5
СОУС ТК №353		**20**		**2**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/5 шт.	8,05	20 шт.	0,81
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,20	B1, мг	0,00	Ca, мг	33,20
Жиры, г	5,50	C, мг	0,30	Mg, мг	17,90
Углеводы, г	2,50	A, мг	0,00	P, мг	131,40
Энергетическая ценность, ккал	101,70	E, мг	1,60	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц , тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом и запекают 15-20 минут. Соус молочный густой тк №353 Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разовдят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку укладываю кусок суфле. Рекомендуемая температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин. Консистенция: сочная, нежная. Цвет: продуктов, входящих в блюдо. Вкус: отварной или запеченной рыбы. Запах продуктов, входящих в блюдо.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**
Номер рецептуры: **310**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ГРУДКИ КУРИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	57,64	41,5	5,76	4,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/4 шт.	10,06	25 шт.	1,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ № 353		**16,4**		**1,64**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,3	12,3	1,23	1,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	19,10
Жиры, г	10,40	С, мг	0,10	Mg, мг	2,80
Углеводы, г	2,20	А, мг	0,00	P, мг	28,60
Энергетическая ценность, ккал	100,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

Отварное филе куры дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут. Соус молочный густой Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания.Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов. Консистенция: сочная, мягкая, нежная. Цвет: кремово-желтый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ**
Номер рецептуры: **263**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. 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
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	48	45	4,8	4,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9	9	0,9	0,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/7 шт.	5,76	14,3 шт.	0,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9	0,9	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,40	В1, мг	0,00	Ca, мг	15,70
Жиры, г	12,10	С, мг	0,20	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	5,90	А, мг	0,00	P, мг	101,20
Энергетическая ценность, ккал	121,00	Е, мг	0,50	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формуют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гастроемкость или противень, заливают на 1/3 высоты или водой, варят на слабом огне 15-20 минут.. .

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку кладут шарики фрикаделек Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму. Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: фрикаделек- белый или светло-серый. Вкус: отварной рыбы, в меру соленый. Запах: отварной рыбы, приятный.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	2,40
Жиры, г	0,12	С, мг	0,00	Mg, мг	2,60
Углеводы, г	6,40	А, мг	0,00	P, мг	11,80
Энергетическая ценность, ккал	31,00	Е, мг	0,30	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:
Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:
Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — ломтик хлеба. • цвет — характерный для используемых компонентов; • запах - характерный для используемых компонентов; • вкус — приятный, характерный для хлеба;Консистенция – мягкая, пористая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	3,19
Жиры, г	0,13	С, мг	0,00	Mg, мг	3,46
Углеводы, г	8,50	А, мг	0,00	P, мг	15,69
Энергетическая ценность, ккал	41,00	Е, мг	0,40	Fe, мг	0,67

Технология приготовления:
Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:
Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — ломтик хлеба. • цвет — характерный для используемых компонентов; • запах - характерный для используемых компонентов; • вкус — приятный, характерный для хлеба;Консистенция – мягкая, пористая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,63	В1, мг	0,00	Ca, мг	4,01
Жиры, г	0,20	С, мг	0,00	Mg, мг	4,34
Углеводы, г	10,63	А, мг	0,00	P, мг	19,71
Энергетическая ценность, ккал	51,63	Е, мг	0,50	Fe, мг	0,84

Технология приготовления:
Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:
Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид — ломтик хлеба. • цвет — характерный для используемых компонентов; • запах - характерный для используемых компонентов; • вкус — приятный, характерный для хлеба;Консистенция – мягкая, пористая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**
Номер рецептуры: **392**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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
ЧАЙ - ЗАВАРКА		**20**		**2**
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6	2,16	2,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130	13	13
ВАРЕНЬЕ	10	10	1	1
Выход: 150/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,08	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,60
Жиры, г	0,04	С, мг	0,10	Mg, мг	2,80
Углеводы, г	6,83	А, мг	0,00	P, мг	2,70
Энергетическая ценность, ккал	28,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

В стакан или чайник наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

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 минут и доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи не ниже 75 град.С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий, со вкусом варенья Запах: свойственный чаю с вареньем.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№038

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**
Номер рецептуры: **ТК№038**
Наименование сборника рецептур: **ТК№038**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЛИМОН	6,3	5,7	0,63	0,57
САХАР ПЕСОК	4,9	4,9	0,49	0,49
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	14,59	14,59
Выход: 158				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,07	В1, мг	0,00	Ca, мг	8,77
Жиры, г	0,01	С, мг	0,90	Mg, мг	2,54
Углеводы, г	7,10	А, мг	0,00	P, мг	2,30
Энергетическая ценность, ккал	29,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,25

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, с привкусом лимона. Запах: свойственный чаю и лимону.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№038

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**
Номер рецептуры: **ТК№038**
Наименование сборника рецептур: **ТК№038**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЛИМОН	7,67	7	0,77	0,7
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	177,7	177,7	17,77	17,77
Выход: 180/6/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12	В1, мг	0,00	Ca, мг	10,70
Жиры, г	0,00	С, мг	1,10	Mg, мг	3,10
Углеводы, г	8,52	А, мг	0,00	P, мг	2,80
Энергетическая ценность, ккал	36,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, с привкусом лимона. Запах: свойственный чаю и лимону.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ - ЗАВАРКА		**30**		**3**
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,4	32,4	3,24	3,24
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	90	9,2	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	228,00
Жиры, г	1,80	С, мг	1,70	Mg, мг	129,40
Углеводы, г	13,60	А, мг	0,00	P, мг	287,30
Энергетическая ценность, ккал	77,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	22,20

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченное молоко.

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 минут и доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С Срок реализации не более 2 часов

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.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ - ЗАВАРКА		**20**		**2**
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6	2,16	2,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130	13	13
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	94,50
Жиры, г	0,00	С, мг	0,80	Mg, мг	80,40
Углеводы, г	7,00	А, мг	0,00	P, мг	148,30
Энергетическая ценность, ккал	28,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	14,80

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

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 минут и доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах: свойственный чаю.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ - ЗАВАРКА		**24**		**2,4**
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,9	25,9	2,59	2,59
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156	15,6	15,6
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
Выход: 186				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	113,40
Жиры, г	0,00	С, мг	0,96	Mg, мг	96,48
Углеводы, г	8,40	А, мг	0,00	P, мг	177,96
Энергетическая ценность, ккал	33,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	17,76

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

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 минут и доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах: свойственный чаю.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **67**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур 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	27,69	18	2,77	1,8
с 01.03 по 31.08	30	18	3	1,8
с 01.09 по 31.10	24	18	2,4	1,8
с 01.11 по 31.12	25,71	18	2,57	1,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	3,75	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОВЯДИНА Б/К	18,96	16	1,9	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	33,70
Жиры, г	6,30	С, мг	8,10	Mg, мг	17,10
Углеводы, г	5,80	А, мг	0,20	P, мг	53,50
Энергетическая ценность, ккал	98,60	Е, мг	1,40	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками. Консистенция: капусты -упругая, овощей - мягкая, говядины- мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный. Вкус капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый, со вкусом сметаны. Запах: продуктов, входящих в щи со сметаной.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	171	150	17,1	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	В1, мг	0,00	Ca, мг	21,60
Жиры, г	0,60	С, мг	6,00	Mg, мг	10,80
Углеводы, г	14,80	А, мг	0,00	P, мг	14,90
Энергетическая ценность, ккал	66,30	Е, мг	0,90	Fe, мг	3,00

Технология приготовления:
Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на десертной тарелке или вазочке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.Консистенция: соответствует виду плодов.Цвет: соответствует виду плодов.Вкус: соответствует виду плодов.Запах: соответствует виду плодов.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./

ОДОД ГБОУ гимназии №66

Утверждаю
Заведующий
_____ /Калинина Г. А./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**
Номер рецептуры: **213**
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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,90	В1, мг	0,00	Ca, мг	19,80
Жиры, г	4,50	С, мг	0,00	Mg, мг	4,30
Углеводы, г	0,30	А, мг	0,10	P, мг	69,10
Энергетическая ценность, ккал	63,00	Е, мг	0,80	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:
При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Правила оформления, подачи блюд:
Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
• Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета; • вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов; • консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

Медицинская сестра _____ /Евстратенко К.С./