Утверждено
Приказ №
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	24,194	24,194	2,42	2,42
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	63	63	6,3	6,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,484	0,484	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42	42	4,2	4,2
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную крупу варят в кипящей воде до полуготовности, добавляют горячее молоко , варят до готовности, в конце варки добавляют соль сахар.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	22,30
Белки, г	3,50
Энергетическая ценность, ккал	143,04
Жиры, г	5,84

B1, мг	0,09
E, мг	0,11
A, мг	0,03
B2, мг	0,09
Д, мкг	0,08
C, мг	0,33

Ca, мг	92,34
K, мг	148,66
P, мг	103,28
F, мг	0,00
Mg, мг	20,61
Se, мг	0,02
Fe, мг	1,02
I, мкг	5,67

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,035 шт.	1,409	3,5 шт.	0,14
ДРОЖЖИ	0,32	0,32	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,043 шт.	1,731	4,3 шт.	0,17
САХАР ПЕСОК	3,8	3,8	0,38	0,38
ВАНИЛИН	0,002	0,002	0,0002	0,0002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,026 шт.	1,047	2,6 шт.	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец.№741 сб.шк.2004г,)", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формуют шарики массой 39 г, укладывают их швом вни з на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным.После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 град.С. 6-8 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом).Цвет поверхности основы и фарша - от золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый.Запах - свежевыпеченного изделия, фарша - свежий.Вкус - свежевыпеченного изделия с соответствующим фаршем.Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропеченны.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,71	Е, мг	0,54	К, мг	63,38

Жиры, г	3,25
Энергетическая ценность, ккал	125,60
Углеводы, г	21,89

A, мг	0,04
B2, мг	0,07
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,12
C, мг	0,04

Ca, мг	36,41
P, мг	64,89
F, мг	0,02
Mg, мг	8,31
Se, мг	0,02
Fe, мг	0,44
I, мкг	1,26

Утверждено
Пр № 259-О
от 28.12.2022
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16
ЧАЙ С ЛИМОНОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ЛИМОНОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,45	0,45	0,05	0,05
ЛИМОН	6,667	4	0,67	0,4
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130	13	13
Выход: 150/7/4				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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, добавляют сахар и доводят до кипения.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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	29,50
Углеводы, г	7,08
Жиры, г	0,00
Белки, г	0,13

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,66
E, мг	0,00

K, мг	18,28
Ca, мг	8,85
P, мг	4,13
F, мг	0,00
Mg, мг	3,38
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,37
I, мкг	0,00

Утверждено
Пр № 259-О
от 28.11.2025
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		**26**		**2,6**
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7,7	7,7	0,77	0,77
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54,6	54,6	5,46	5,46
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,51	9,38	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,73	9,38	1,17	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,378	7,04	0,84	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,54	1,54	0,15	0,15
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,16	6,16	0,62	0,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	184,8	184,8	18,48	18,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Овощи нарезают соломкой и припускают, добавляют томатную пасту и продолжают пприпускание 5-7 мин. Макароны отваривают (рец. №202), добавляют к ним подготовленные овощи и перемешивают.

Макаронные изделия отварные
Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, равномерно перемешаны с овощами, овощи нарезаны соломкой.Консистенция: макарон мягкая, упругая, в меру плотная; овощей - мягкая. Цвет: розовый от томатного пюре. Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и овощам, входящим в состав блюда, умеренно соленый. Запах: отварных макаронных изделий, овощей и томата.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,25
Жиры, г	6,32
Углеводы, г	7,17
Энергетическая ценность, ккал	90,99

B1, мг	0,02
C, мг	1,11
A, мг	0,20
E, мг	2,92
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	26,46
Mg, мг	10,41
P, мг	19,99
Fe, мг	0,45
K, мг	82,76
I, мкг	0,80
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Утверждаю
Приказ 69-0
от 18.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289
БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	56,872	48	5,69	4,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12	1,2	1,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "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.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В котлетную массу добавляют масло сливочное, формуют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма кругло-приплюснутая, поверхность без трещин.Консистенция: мягкая, сочная, однородная.Цвет: серый.Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	114,00
Белки, г	6,90
Углеводы, г	6,60

E, мг	0,31
A, мг	0,01
B2, мг	0,06
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,03
C, мг	0,07

K, мг	186,82
Ca, мг	19,85
P, мг	89,01
F, мг	0,02
Mg, мг	11,35
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,17
I, мкг	4,63

Утверждено
Пр № 259-д
от 28.12.2023
Завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56
ПОМИДОР СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	30,31	30	3,03	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Вымыть, удалить место соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки помидоров.Консистенция: плотная.Цвет, вкус, запах: свойственные свежим помидорам.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	7,20
Углеводы, г	1,14
Жиры, г	0,06
Белки, г	0,33

A, мг	0,05
B2, мг	0,01
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	7,50
E, мг	0,12

K, мг	87,00
Ca, мг	4,20
P, мг	7,80
F, мг	0,00
Mg, мг	6,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,60

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52
КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5,6	5,6	0,56	0,56
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165	16,5	16,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 ч для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане или чашке, температура подачи не выше 20 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частицнепротертых продуктовКонсистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразнаяЦвет: оранжевыйВкус: сладкий с кисловатым привкусомЗапах: кураги

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,05
Белки, г	0,77
Углеводы, г	18,45
Энергетическая ценность, ккал	77,85

E, мг	0,00
A, мг	0,09
B2, мг	0,03
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,24

K, мг	259,10
Ca, мг	30,44
P, мг	23,59
F, мг	0,01
Mg, мг	15,72
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,43
I, мкг	0,00

Утверждено
Приказ 284-0
от 28.12.2025
Завед. сад

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	51,282	50	5,13	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	104	67,6	10,4	6,76
с 01.01 по 31.12	96,57	67,6	9,66	6,76
с 01.03 по 31.07	112,67	67,6	11,27	6,76
с 01.08 по 31.08	84,5	67,6	8,45	6,76
с 01.09 по 31.10	90,13	67,6	9,01	6,76
с 01.11 по 31.12	96,57	67,6	9,66	6,76
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,51	9,38	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,73	9,38	1,17	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,88	9,143	1,09	0,91
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,657	3,657	0,37	0,37
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,1	4,1	0,41	0,41
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,49	5,486	0,55	0,55
Выход: 160				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе птицы, нарубленное на кусочки, слегка припускают, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют припущенную томатную пасту и тушат 30-40 мин.Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи уложены горкой, сверху куски птицы, политы соусом, форма овощей сохранена.Консистенция: сочная, мягкая.Цвет: оранжевый. Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей. Запах: свойственный мясу птицы , томата и овощей.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,01	B1, мг	0,11	Ca, мг	23,11

Жиры, г	15,52
Углеводы, г	15,46
Энергетическая ценность, ккал	245,83

C, мг	6,89
A, мг	0,22
E, мг	2,97
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,12

Mg, мг	29,39
P, мг	125,97
Fe, мг	1,64
K, мг	557,53
I, мкг	7,18
F, мг	0,09
Se, мг	0,01

Утверждаю
Пр № 259-О
от 25.12.2025
Завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	26,25	19,69	2,63	1,97
с 01.09 по 31.12	24,61	19,69	2,46	1,97
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	20	13	2	1,3
с 01.01 по 31.12	18,57	13	1,86	1,3
с 01.03 по 31.07	21,67	13	2,17	1,3
с 01.08 по 31.08	16,25	13	1,63	1,3
с 01.09 по 31.10	17,33	13	1,73	1,3
с 01.11 по 31.12	18,57	13	1,86	1,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,39	7,04	0,94	0,7
с 01.09 по 31.12	8,8	7,04	0,88	0,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
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 ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 150/10/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Говядину обрабатывают, отвариваю, 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 подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатной пастой 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.Обработанную зелень шинкуют, кладут в тарелку при подаче.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,14
Жиры, г	5,25
Углеводы, г	7,46
Энергетическая ценность, ккал	96,20

B1, мг	0,03
C, мг	5,45
A, мг	0,17
E, мг	1,05
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	32,26
Mg, мг	18,44
P, мг	54,91
Fe, мг	1,05
K, мг	273,55
I, мкг	4,52
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	50	40	5	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Огурцы вымыть, зачистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки огурцов.Консистенция: хрустящая.Цвет: оливковыйВкус: соленых огурцов.Запах: соленых огурцов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	5,20
Углеводы, г	0,68
Жиры, г	0,04
Белки, г	0,32

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	2,00
E, мг	0,00

K, мг	56,40
Ca, мг	9,20
P, мг	9,60
F, мг	0,00
Mg, мг	5,60
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,24
I, мкг	0,00

Утверждено
Пр. № 259-О
от 28.12.2015
завед.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442
СОК ФРУКТОВЫЙ АБРИКОСОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ФРУКТОВЫЙ АБРИКОСОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК ФРУКТОВЫЙ АБРИКОСОВЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК АБРИКОСОВЫЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15 град С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	18,41
Жиры, г	0,14
Энергетическая ценность, ккал	71,71
Белки, г	0,73

C, мг	2,98
E, мг	0,00
A, мг	0,41
B2, мг	0,06
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00

Ca, мг	10,42
K, мг	367,50
P, мг	27,00
F, мг	0,00
Mg, мг	15,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00

Утверждено
ПР №259-01
от 25.12.2024
Завед.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23
ЧАЙ С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,45	0,45	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,667	97,667	9,77	9,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29	29	2,9	2,9
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченное молоко.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,14
Углеводы, г	11,51
Жиры, г	2,17
Энергетическая ценность, ккал	60,34

E, мг	0,00
A, мг	0,02
B2, мг	0,11
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	0,53

K, мг	154,05
Ca, мг	102,94
P, мг	73,66
F, мг	0,00
Mg, мг	12,98
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,41
I, мкг	8,79

Утверждено
Пр №259-о
от 18.12.2025
Завед. [illegible]

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27
КАША "ДРУЖБА"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША "ДРУЖБА"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША "ДРУЖБА"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	6,465	6,4	0,65	0,64
ПШЕНО	6,465	6,4	0,65	0,64
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,5	97,5	9,75	9,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
САХАР ПЕСОК	7,8	7,8	0,78	0,78
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную пшенную крупу закладывают в кипящую воду, варят 10-15 минут, помешивая. затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар, варят до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, перемешивают

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Оптимальная температура блюда 65° С.Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	21,09
Жиры, г	5,71
Белки, г	3,08
Энергетическая ценность, ккал	141,70

C, мг	1,50
E, мг	0,29
A, мг	0,04
B2, мг	0,11
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,06

K, мг	163,15
Ca, мг	103,61
P, мг	93,06
F, мг	0,00
Mg, мг	18,78
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,32
I, мкг	9,16

Утверждено
Пр 259-О
от 28.12.2021
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451
ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		**26**		**2,6**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16,1	16,1	1,61	1,61
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,475	0,475	0,048	0,048
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,25	0,25	0,025	0,025
ДРОЖЖИ	0,673	0,673	0,067	0,067
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,76	0,76	0,08	0,08
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		**27**		**2,7**
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,5	32,4	4,05	3,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,1	5 шт.	4,565
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,26	1,26	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,035 шт.	1,41	3,5 шт.	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,54	1,54	0,15	0,15
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,21	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18	0,02	0,02
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпиленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски 31 г весом. 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 тушения, а также не охлажденную после тушения нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.
Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем тушат.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,87
Жиры, г	6,35
Углеводы, г	14,03
Энергетическая ценность, ккал	125,16

B1, мг	0,03
C, мг	6,13
A, мг	0,01
E, мг	2,43
Д, мкг	0,09
B2, мг	0,04

Ca, мг	22,54
Mg, мг	8,38
P, мг	31,72
Fe, мг	0,59
K, мг	93,58
I, мкг	1,95
F, мг	0,00

Se, мг	0,01

Утверждаю
Пр. №254-о
от 28.12.2021
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	133,32	86,66	13,33	8,67
с 01.01 по 31.12	123,8	86,66	12,38	8,67
с 01.03 по 31.07	144,43	86,66	14,44	8,67
с 01.08 по 31.08	108,33	86,66	10,83	8,67
с 01.09 по 31.10	115,55	86,66	11,56	8,67
с 01.11 по 31.12	123,8	86,66	12,38	8,67
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,6	16,867	1,76	1,69
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,667	3,667	0,37	0,37
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,18
Жиры, г	3,69
Углеводы, г	14,53
Энергетическая ценность, ккал	100,18

B1, мг	0,09
C, мг	7,02
A, мг	0,02
E, мг	0,17
Д, мкг	0,06

Ca, мг	27,03
Mg, мг	19,93
P, мг	58,27
Fe, мг	0,82
K, мг	517,46

B2, мг	0,07

I, мкг	5,85
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Утверждено
Пр № 259-О
от 18.12.2015
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	34,65	34,65	3,47	3,47
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,35	1,35	0,14	0,14
ДРОЖЖИ	0,7	0,7	0,07	0,07
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18	18	1,8	1,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,45	0,45	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 45				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 53 г, 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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	113,00
Жиры, г	0,81
Углеводы, г	12,95
Белки, г	1,87

E, мг	0,42
A, мг	0,00
B2, мг	0,03
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,00
C, мг	0,09

K, мг	74,37
Ca, мг	25,86
P, мг	43,67
F, мг	0,01
Mg, мг	7,62
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,38
I, мкг	2,19

Утверждено
Приказ №
от 28.12.2024
завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269
ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	43,645	42	4,36	4,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,728	8,728	0,87	0,87
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,298 шт.	11,995	29,8 шт.	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,182	2,182	0,22	0,22
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ) №329		**16**		**1,6**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,08	2,08	0,208	0,208
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,8	4,8	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,128	0,128	0,013	0,013
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "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. ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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 №329 и запекают 15-20 мин.

Соус молочный густой (для фарширования) №329
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Используют его для фаршированных блюд из птицы, дичи и т.д.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин, сбоку - гарнирКонсистенция: мягкая, сочная, корочка хрустящая Цвет: поверхности светло-коричневый, на разрезе - серыйВкус: запеченной рыхлой массы и соуса Запах: продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Утверждено
Приказ № 259-О
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20
САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	40,4	32,4	4,04	3,24
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	7,5	6	0,75	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный зеленый лук и заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы растительным маслом;• цвет огурцов — оливковый, лука — зеленый;• вкус, запах — характерный для соленых огурцов, приятный, в меру кисло-соленый, слегка острый, без постороннего вкуса, с ароматом масла растительного;• консистенция огурцов — упругая, хрустящая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	23,39
Углеводы, г	0,74
Жиры, г	2,04
Белки, г	0,34

A, мг	0,02
B2, мг	0,02
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	3,42
E, мг	0,90

K, мг	61,22
Ca, мг	13,45
P, мг	9,38
F, мг	0,00
Mg, мг	5,62
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,25
I, мкг	0,00

Белки, г	10,55
Жиры, г	6,12
Углеводы, г	14,32
Энергетическая ценность, ккал	154,54

B1, мг	0,06
C, мг	0,27
A, мг	0,06
E, мг	0,73
Д, мкг	0,32
B2, мг	0,10

Ca, мг	42,15
Mg, мг	17,82
P, мг	130,04
Fe, мг	0,70
K, мг	214,79
I, мкг	61,04
F, мг	0,27
Se, мг	0,01

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,78
Жиры, г	4,43
Углеводы, г	50,38
Энергетическая ценность, ккал	280,93

B1, мг	0,17
C, мг	3,20
A, мг	0,15
E, мг	2,40
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	39,82
Mg, мг	31,18
P, мг	93,84
Fe, мг	2,00
K, мг	376,63
I, мкг	2,74
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Утверждено
Пр № 259-о
от 28.12.2023
Завед. [illegible]

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Батон вынимают из упаковки, порционируют

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки батона.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию батона.Вкус: свойственный наименованию батона.Запах: свойственный наименованию батона.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	12,88
Энергетическая ценность, ккал	65,63
Жиры, г	0,73
Белки, г	1,73

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	23,00
Ca, мг	4,75
P, мг	16,25
F, мг	0,00
Mg, мг	3,25
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,25
I, мкг	0,00

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

Утверждено
Пр №259-0
от 28.12.2020
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	17	17	1,7	1,7
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153	15,3	15,3
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 20 град С, не выше. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,09
Углеводы, г	13,18
Белки, г	0,38
Энергетическая ценность, ккал	51,56

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	141,74
Ca, мг	18,55
P, мг	19,74
F, мг	0,00
Mg, мг	7,81
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,46
I, мкг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	42,68	27,74	4,27	2,77
с 01.01 по 31.12	39,63	27,74	3,96	2,77
с 01.03 по 31.07	46,23	27,74	4,62	2,77
с 01.08 по 31.08	34,68	27,74	3,47	2,77
с 01.09 по 31.10	36,99	27,74	3,7	2,77
с 01.11 по 31.12	39,63	27,74	3,96	2,77
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16,08	16	1,61	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,39	7,04	0,94	0,7
с 01.09 по 31.12	8,8	7,04	0,88	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕИТАМИ		**47**		**4,7**
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	89,5	75,2	8,95	7,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/25/1				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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. При подаче посыпают обработанной и нашинкованной зеленью.

Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриеитами
Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10х10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске гренки кладут в тарелку. Оптимальная температура подачи 75 град. С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, зерна гороха разварившиеся., гренки сохранили формуКонсистенция: картофель и горох - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренок - хрустящая..Цвет: светло-желтый.Вкус умеренно соленый, свойственный гороху.Запах: продуктов, входящих в суп.

Утверждено
Пр. №259-О
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	36,222	35,86	3,62	3,59
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	85,03	85,03	8,5	8,5
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,63	3,63	0,36	0,36
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза.Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности, заправляют прокипяченным сливочным маслом..

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, каша держится на тарелке горкой, полита маслом;• цвет рисовой каши — светло-кремовый или серовато-белый, гречневой — коричневый, пшенной — желтый, перловой — светло-серый;• вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;• консистенция — густая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,04
Белки, г	3,44
Углеводы, г	20,97
Энергетическая ценность, ккал	122,74

A, мг	0,02
E, мг	2,46
B2, мг	0,06
B1, мг	0,11
Д, мкг	0,05
C, мг	0,00

K, мг	137,11
Ca, мг	10,62
P, мг	96,79
F, мг	0,01
Mg, мг	65,34
Se, мг	0,00
Fe, мг	2,27
I, мкг	1,18

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,69
Жиры, г	8,70
Углеводы, г	2,00
Энергетическая ценность, ккал	156,59

B1, мг	0,16
C, мг	10,34
A, мг	4,73
E, мг	1,29
Д, мкг	0,25
B2, мг	1,16

Ca, мг	16,91
Mg, мг	16,11
P, мг	204,49
Fe, мг	4,39
K, мг	268,31
I, мкг	6,83
F, мг	0,14
Se, мг	0,02

Утверждено
Пр № 259-О
от 28.12.2023
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288/356
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	45,42	38,33	4,54	3,83
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,96	3,33	0,4	0,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ		**20**		**2**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7	0,7	0,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,5	13,5	1,35	1,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,145	0,145	0,015	0,015
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4	0,476	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,05	0,05	0,01	0,01
Выход: 50/20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "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.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Мясо говядины и лук репчатый измельчают дважды на мясорубке, разделывают в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин. до готовности. Отпускают с соусом в котором тушились фрикадельки.

Соус сметанный с луком
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. Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек с соусом. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.Цвет: фрикаделек-коричневый, соуса - кремовый или розовый от томата.Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира.Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира.

Утверждено
Приказ 259-О
от 28.11.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34
ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	77,419	72	7,74	7,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	8	5,2	0,8	0,52
с 01.01 по 31.12	7,43	5,2	0,74	0,52
с 01.03 по 31.07	8,67	5,2	0,87	0,52
с 01.08 по 31.08	6,5	5,2	0,65	0,52
с 01.09 по 31.10	6,93	5,2	0,69	0,52
с 01.11 по 31.12	7,43	5,2	0,74	0,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,6	6,6	0,66	0,66
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,174 шт.	7,004	17,4 шт.	0,7
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методичсеких рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации пиатния отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовка сырья производится в соответствии срекомендациями технологических нормативов и санитарными правилами. Печень размораживают, на воздухе при температуре 15-18 град. , укладывая в один ряд, промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком без жидкости от припускания дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу осторожно вводят взбитые в пену белки, аккуратно перемешивают, выкладывают в смазанные маслом формы и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град. Для приготовления морковно-картофельной массы морковь и картофель сортируют, удаляют загнившие, побитые или проросшие экземпляры, посторонние примеси, промывают в большом количестве воды, очищают и повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 мин. небольшими партиями с использованием дуршлагов и сеток. Сырые очищенные овощи варят и протирают в горячем виде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают по одному куску на порцию. Температура подачи не ниже 65 град. С. Срок реализации не более 2 час с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,82
Жиры, г	4,66
Углеводы, г	9,37
Энергетическая ценность, ккал	92,80

B1, мг	0,06
C, мг	6,74
A, мг	0,05
E, мг	0,12
Д, мкг	0,05
B2, мг	0,05

Ca, мг	27,71
Mg, мг	13,17
P, мг	36,66
Fe, мг	0,63
K, мг	271,26
I, мкг	3,67
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,42
Жиры, г	9,81
Углеводы, г	7,54
Энергетическая ценность, ккал	155,21

B1, мг	0,03
C, мг	0,39
A, мг	0,02
E, мг	0,31
Д, мкг	0,05
B2, мг	0,06

Ca, мг	23,67
Mg, мг	10,86
P, мг	79,56
Fe, мг	1,03
K, мг	174,48
I, мкг	4,56
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Утверждено
Пр №259-О
от 25.12.2025
Завед. Ольга

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344
РАГУ ОВОЩНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ОВОЩНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАГУ ОВОЩНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	49,92	32,45	4,99	3,25
с 01.01 по 31.12	46,36	32,45	4,64	3,25
с 01.03 по 31.07	54,08	32,45	5,41	3,25
с 01.08 по 31.08	40,56	32,45	4,06	3,25
с 01.09 по 31.10	43,27	32,45	4,33	3,25
с 01.11 по 31.12	46,36	32,45	4,64	3,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,24	4,4	0,52	0,44
РЕПА	18,43	13,64	1,84	1,36
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	24,75	19,8	2,48	1,98
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		**37**		**3,7**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,96	2,96	0,296	0,296
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,873	27,873	2,787	2,787
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,093	0,093	0,009	0,009
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,183	0,183	0,02	0,02
ТЫКВА СВЕЖАЯ	13,976	11,88	1,4	1,19
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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 белдокочанную капусту и продолжают тушить.Приготовление соуса: Пшеничную муку просеивают, подогревают на противне 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.

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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. оптимальная температура подачи 65 град. С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Утверждено
Приказ №59-0
от 28.12.2023
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	26,68	17,34	2,67	1,73
с 01.01 по 31.12	24,77	17,34	2,48	1,73
с 01.03 по 31.07	28,9	17,34	2,89	1,73
с 01.08 по 31.08	21,68	17,34	2,17	1,73
с 01.09 по 31.10	23,12	17,34	2,31	1,73
с 01.11 по 31.12	24,77	17,34	2,48	1,73
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	31,25	25	3,13	2,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,39	7,04	0,94	0,7
с 01.09 по 31.12	8,8	7,04	0,88	0,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ГОВЯДИНА Б/К	18,957	16	1,9	1,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150/10/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Говядину обрабатывают, отвариваю, 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 стребованими санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой частищей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками.Консистенция: капусты -упругая, овощей - 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.Запах: продуктов входящих в щи.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУША	25	22,5	2,5	2,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	12,9	12,9
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Груши свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин.В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. варят при слабом кипении не более 6-8 мин. и оставляют в сиропе до охлаждения.Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порцио-нируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи не выше 20 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.• цвет — желтый разных оттенков.• вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;• запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09
Энергетическая ценность, ккал	30,35
Углеводы, г	9,03
Жиры, г	0,07

E, мг	0,08
A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,45

P, мг	3,00
Mg, мг	3,00
K, мг	35,48
Ca, мг	9,21
F, мг	0,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,41
I, мкг	0,23

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,06
Жиры, г	5,27
Углеводы, г	5,27
Энергетическая ценность, ккал	87,22

B1, мг	0,04
C, мг	7,04
A, мг	0,16
E, мг	1,04
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	30,80
Mg, мг	16,05
P, мг	51,22
Fe, мг	0,90
K, мг	245,38
I, мкг	3,75
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Утверждаю
Пр. № 259-О
от 28.12.2023г
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Батон вынимают из упаковки, порционируют

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки батона.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию батона.Вкус: свойственный наименованию батона.Запах: свойственный наименованию батона.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,44
Углеводы, г	7,71
Белки, г	1,03
Энергетическая ценность, ккал	39,30

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	13,80
Ca, мг	2,85
P, мг	9,75
F, мг	0,00
Mg, мг	1,95
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,15
I, мкг	0,00

Утверждено
Приказ -
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	38,39	38	3,84	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Огурцы моют, обрабатывают, нарезают кусочками или ломтиками, солят, поливают растительным маслом непосредственно при подаче. .

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Температура подачи не выше 14 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками. Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами. Цвет: ломтик огурца неочищенного — белый с зеленой каймой, очищенного - белый. Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом. Запах: свежих огурцов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	26,90
Углеводы, г	0,95
Жиры, г	2,44
Белки, г	0,30

A, мг	0,00
B2, мг	0,02
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	3,80
E, мг	1,05

K, мг	53,59
Ca, мг	9,07
P, мг	16,08
F, мг	0,01
Mg, мг	5,34
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,38
I, мкг	1,14

Утверждаю
Приказ №259-О
от 28.11.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43
ПОМИДОР СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	40,41	40	4,04	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратные кусочки помидоров.Консистенция: плотная.Вкус, цвет, запах: свойственные помидорам свежим.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	9,60
Углеводы, г	1,52
Жиры, г	0,08
Белки, г	0,44

A, мг	0,07
B2, мг	0,02
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	10,00
E, мг	0,16

K, мг	116,00
Ca, мг	5,60
P, мг	10,40
F, мг	0,00
Mg, мг	8,00
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,40
I, мкг	0,80

Утверждено
Пр. №259-О
от 28.12.2023
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20
ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5% ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	180	180	18	18
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане, температура подачи от 12 до 14 град С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: йогурт налит в стаканы.Цвет: свойственный наименованию.Консистенция: густая, концентрированная.Запах и вкус: свойственные наименованию напитка.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждено
Приказ № 259-О
от 28.12.2023
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	63,59	62	6,36	6,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	28,75	21,56	2,88	2,16
с 01.09 по 31.12	26,95	21,56	2,7	2,16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,24	17	2,02	1,7
КРУПА РИСОВАЯ	35,354	35	3,54	3,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 160				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленное филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные припущенные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи 65 град С , срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плов уложен горкой, зерна риса полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга.Консистенция: птицы- мягкая, риса-рассыпчатая.Вкус и запах: характерные для тушеной птицы с рисом .

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,85
Жиры, г	16,26
Углеводы, г	27,97
Энергетическая ценность, ккал	313,79

B1, мг	0,07
C, мг	1,56
A, мг	0,49
E, мг	0,58
Д, мкг	0,09
B2, мг	0,12

Ca, мг	28,02
Mg, мг	35,38
P, мг	160,04
Fe, мг	1,58
K, мг	229,09
I, мкг	5,80
F, мг	0,11
Se, мг	0,02

Утверждено
Пр № 359-о
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48
АПЕЛЬСИН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АПЕЛЬСИН", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "АПЕЛЬСИН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АПЕЛЬСИН	141,79	95	14,18	9,5
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Анальсины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кружочками или делят на дольки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: дольки или кружочки апельсинов .Консистенция: сочная.Цвет: оранжевый.Вкус: кисло-сладкий, приятный.Запах: апельсинов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	40,85
Углеводы, г	7,70
Жиры, г	0,19
Белки, г	0,86

A, мг	0,01
B2, мг	0,03
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	57,00
E, мг	0,21

K, мг	187,15
Ca, мг	32,30
P, мг	21,85
F, мг	0,02
Mg, мг	12,35
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,29
I, мкг	1,90

Утверждаю
Пр № 185-О
от 28.12.2024
Завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39
ПРЯНИКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПРЯНИКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПРЯНИКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пряники вынимают из упаковки, аккуратно выкладывают на тарелку.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма пряников сохранена.Консистенция: мягкая.Вкус и запах: свойственные пряникам данного наименования.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,94
Белки, г	1,18
Углеводы, г	25,00
Энергетическая ценность, ккал	71,30

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	14,20
Ca, мг	2,20
P, мг	10,00
F, мг	0,00
Mg, мг	1,80
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,16
I, мкг	0,00

Утверждено
Пр №259-0
от 28.08.2015
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,45	0,45	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	148,8	148,8	14,88	14,88
ВАРЕНЬЕ	12	12	1,2	1,2
Выход: 150/12				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Чайник ополаскиваю кипятком, кладут в него чай и заливают кипятком. Настаивают 5-10 минут. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 75 град С , срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,16
Углеводы, г	10,86
Энергетическая ценность, ккал	27,87
Жиры, г	0,04

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,16

K, мг	24,45
Ca, мг	9,66
P, мг	4,85
F, мг	0,00
Mg, мг	4,09
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,38
I, мкг	0,00

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	15,385	10	1,54	1
Выход: 10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Банки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, вскрывают, горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как гарнир.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке в качестве дополнительного гарнира, срок реализации не более 2 часов, температура подачи не ниже 15 град С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

внешний вид: целые зерна горошка.Консистенция: мягкая.Цвет: оливковый.Вкус и запах: свойственные горошку зеленому.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	3,88
Углеводы, г	0,63
Жиры, г	0,02
Белки, г	0,30

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	0,40
E, мг	0,12

K, мг	9,90
Ca, мг	1,80
P, мг	5,58
F, мг	0,00
Mg, мг	1,89
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,06
I, мкг	0,00

Утверждено
Приказ 253-0
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42
ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,518 шт.	61,1	151,8 шт.	6,11
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26	26	2,6	2,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	67,51	50,63	6,75	5,06
с 01.09 по 31.12	63,29	50,63	6,33	5,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Отварную морковь протирают на протирочной машине или мелко шинкуют, смешивают с омлетной смесью и запекают на противне или сковороде слоем толщиной не более 2,5 см в течение 10-15 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность равномерно зарумянена, без подгорелых мест,Консистенция: однородная, сочная.Цвет: золотисто-желтый.Вкус и запах: свойственные продуктам, входящим в блюдо.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,96
Жиры, г	16,31
Углеводы, г	5,11
Энергетическая ценность, ккал	203,67

B1, мг	0,06
C, мг	1,15
A, мг	1,22
E, мг	1,78
Д, мкг	1,51
B2, мг	0,31

Ca, мг	81,80
Mg, мг	26,87
P, мг	151,18
Fe, мг	1,89
K, мг	226,43
I, мкг	17,09
F, мг	0,06
Se, мг	0,02

Утверждаю
Пр. №259-9
от 28.12.2024
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62
РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	186,01	180	18,6	18
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов РЯЖЕНКУ наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане, температура подачи от 12 до 14 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ряженка налита в стаканы.Цвет: свойственный наименованию.Консистенция: густая, концентрированная.Запах и вкус: свойственные наименованию напитка.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	8,10
Белки, г	3,10
Энергетическая ценность, ккал	72,00
Жиры, г	4,50

E, мг	0,00
A, мг	0,05
B2, мг	0,23
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	0,54

K, мг	262,80
Ca, мг	223,20
P, мг	165,60
F, мг	0,00
Mg, мг	25,20
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,18
I, мкг	16,20

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
ЙОГУРТ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ	100	100	10	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	4,51
Энергетическая ценность, ккал	56,51

B1, мг	0,03
C, мг	0,70
A, мг	0,03
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,17

Ca, мг	120,00
Mg, мг	14,00
P, мг	95,00
Fe, мг	0,00
K, мг	146,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,814 шт.	73,014	181,4 шт.	7,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	32,328	32,328	3,23	3,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,31	4,31	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	7	7	0,7	0,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,078	1,078	0,11	0,11
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
К обработанным яйцам добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.Консистенция: однородная, сочная.Цвет: золотисто-желтоватый.Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла.Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,96
Углеводы, г	2,08
Жиры, г	12,00
Энергетическая ценность, ккал	187,00

E, мг	1,70
A, мг	0,25
B2, мг	0,32
B1, мг	0,05
Д, мкг	1,78
C, мг	0,17

K, мг	151,22
Ca, мг	73,83
P, мг	151,90
F, мг	0,04
Mg, мг	11,72
Se, мг	0,02
Fe, мг	1,72
I, мкг	17,51

Утверждаю
Пр №259-О
от 23.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлеб достают из упаковки, порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки хлеба.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию хлеба.Вкус: свойственный наименованию хлеба.Запах: свойственный наименованию хлеба.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	8,48
Жиры, г	0,18
Энергетическая ценность, ккал	40,79
Белки, г	1,12

E, мг	0,44
A, мг	0,00
B2, мг	0,02
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	27,20
Ca, мг	3,60
P, мг	17,40
F, мг	0,00
Mg, мг	3,80
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,80
I, мкг	1,12

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2021
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	6	4,8	0,6	0,48
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	24,25	24	2,43	2,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	12,268	9,2	1,23	0,92
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, сладкий перец - соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным маслом непосредственно при подаче.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи не выше 14 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры нарезаны тонкими ломтиками, сохраняют форму нарезки, лук зеленый нашинкован, перец сладкий нарезан соломкой. Салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом. Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая. Цвет: овощей - натуральный. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: свойственный входящим в состав блюда овощам в сочетании с растительным маслом.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	30,69
Углеводы, г	1,51
Жиры, г	2,46
Белки, г	0,44

A, мг	0,09
B2, мг	0,02
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	30,44
E, мг	1,21

K, мг	97,03
Ca, мг	8,90
P, мг	9,01
F, мг	0,00
Mg, мг	6,67
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,38
I, мкг	0,76

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2024
завед.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,45	0,45	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130	13	13
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения..

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают горячим 75 град.С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид- стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета.Консистенция - жидкая.Цвет - золотисто-коричневый.Вкус и запах - чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	28,18
Углеводы, г	6,96
Жиры, г	0,00
Белки, г	0,09

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,02
E, мг	0,00

K, мг	11,76
Ca, мг	7,41
P, мг	3,34
F, мг	0,00
Mg, мг	2,95
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,33
I, мкг	0,00

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,14
Жиры, г	5,25
Углеводы, г	7,46
Энергетическая ценность, ккал	96,20

B1, мг	0,03
C, мг	5,45
A, мг	0,17
E, мг	1,05
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	32,26
Mg, мг	18,44
P, мг	54,91
Fe, мг	1,05
K, мг	273,55
I, мкг	4,52
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Утверждаю
Пр №259-0
от 28.12.2025
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	100,46	80,365	10,05	8,04
ГОВЯДИНА Б/К	74,964	63,27	7,5	6,33
КРУПА РИСОВАЯ	7,247	7,153	0,72	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,01	11,765	1,4	1,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,482	1,482	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,105 шт.	4,226	10,5 шт.	0,42
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		**18**		**1,8**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,9	0,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,368	2,368	0,237	0,237
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,116	14,116	1,412	1,412
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,095	0,095	0,01	0,01
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,282	0,282	0,03	0,03
Выход: 160				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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.

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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционное изделие цилиндрической формы в соусе,Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.Цвет: светло-коричневый или оранжевый.Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,54	B1, мг	0,07	Ca, мг	54,73

Утверждено
Пр. № 359-О
от 28.12.2023
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	26,25	19,69	2,63	1,97
с 01.09 по 31.12	24,61	19,69	2,46	1,97
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	20	13	2	1,3
с 01.01 по 31.12	18,57	13	1,86	1,3
с 01.03 по 31.07	21,67	13	2,17	1,3
с 01.08 по 31.08	16,25	13	1,63	1,3
с 01.09 по 31.10	17,33	13	1,73	1,3
с 01.11 по 31.12	18,57	13	1,86	1,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,39	7,04	0,94	0,7
с 01.09 по 31.12	8,8	7,04	0,88	0,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
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
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 150/10/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Говядину обрабатывают, отвариваю, 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 томатной пастой 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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Жиры, г	12,99
Углеводы, г	11,89
Энергетическая ценность, ккал	227,40

C, мг	15,13
A, мг	0,03
E, мг	0,57
Д, мкг	0,11
B2, мг	0,12

Mg, мг	29,75
P, мг	148,44
Fe, мг	2,45
K, мг	413,66
I, мкг	9,12
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Утверждаю
Пр №259-0
от 28.12.2023 года
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274
ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	36,967	31,2	3,7	3,12
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,36	9,36	0,94	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	26,53	22,284	2,65	2,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,137 шт.	5,514	13,7 шт.	0,55
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,26	1,2	0,13	0,12
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,36	6,36	0,64	0,64
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Котлетную массу формуют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный припущенный лук и зелень, рубленные вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-270°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно запеченной тонкой корочкой, без трещин, Консистенция: сочная, рыхлая. Цвет: поверхности - коричневый, равномерный, на разрезе - мяса - серый, фарша желтоватый от яиц и лука.Вкус: запеченного мяса с привкусом фарша из вареных яиц и лука. Запах: запеченного мяса с ароматом лука.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,33
Жиры, г	13,98
Углеводы, г	11,68
Энергетическая ценность, ккал	206,00

B1, мг	0,05
C, мг	1,61
A, мг	0,03
E, мг	3,88
Д, мкг	0,12
B2, мг	0,07

Ca, мг	20,05
Mg, мг	17,04
P, мг	96,04
Fe, мг	1,59
K, мг	190,12
I, мкг	4,02
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Утверждаю
Пр №259-О
от 28.11.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯЙЦО ВАРЕНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,497 шт.	20,004	49,7 шт.	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи не ниже 15 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	30,46
Углеводы, г	0,14
Жиры, г	2,23
Белки, г	2,46

A, мг	0,04
B2, мг	0,06
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,44
C, мг	0,00
E, мг	0,40

K, мг	28,01
Ca, мг	9,35
P, мг	30,73
F, мг	0,01
Mg, мг	1,92
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,40
I, мкг	4,00

Жиры, г	3,49
Углеводы, г	11,42
Энергетическая ценность, ккал	85,70

C, мг	7,48
A, мг	0,49
E, мг	0,29
Д, мкг	0,06
B2, мг	0,07

Mg, мг	21,44
P, мг	47,96
Fe, мг	0,84
K, мг	362,39
I, мкг	4,78
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Утверждено
Пр № 259-О
от 28.12.2023
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлеб вынимают из упаковки, порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид; ровные кусочки хлеба.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию хлеба.Вкус: свойственный наименованию хлеба.Запах; свойственный наименованию хлеба.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	30,59
Углеводы, г	6,36
Жиры, г	0,13
Белки, г	0,69

E, мг	0,33
A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	20,40
Ca, мг	2,70
P, мг	13,05
F, мг	0,00
Mg, мг	2,85
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,60
I, мкг	0,84

Утверждаю
Пр №459-9
от 28.12.2015
Завед.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330
ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	73,32	47,66	7,33	4,77
с 01.01 по 31.12	68,09	47,66	6,81	4,77
с 01.03 по 31.07	79,43	47,66	7,94	4,77
с 01.08 по 31.08	59,58	47,66	5,96	4,77
с 01.09 по 31.10	63,55	47,66	6,36	4,77
с 01.11 по 31.12	68,09	47,66	6,81	4,77
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	31,56	23,67	3,16	2,37
с 01.09 по 31.12	29,59	23,67	2,96	2,37
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	21,94	17,55	2,19	1,76
БРЮКВА	14,85	14,85	1,49	1,49
РЕПА	20,07	14,85	2,01	1,49
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	7,7	7,7	0,77	0,77
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,85	3,85	0,39	0,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комковКонсистенция: однородная, пышнаяЦвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениямиВкус: входящих в состав овощей, умеренно соленыйЗапах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,93	B1, мг	0,07	Ca, мг	32,63

Утверждено
Пр № 229-о
от 28.12.2023
завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ШИПОВНИК СУХОЙ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Промытые холодной водой плоды шиповника заливают^фят-ком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин/pi Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают. Температура подачи не выше 20 градС.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	76,15
Углеводы, г	15,74
Жиры, г	0,20
Белки, г	0,49

A, мг	0,12
B2, мг	0,04
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	60,00
E, мг	0,00

K, мг	8,22
Ca, мг	14,34
P, мг	2,30
F, мг	0,00
Mg, мг	3,65
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,41
I, мкг	0,00

Утверждено
Приказ 259-0
от 28.12.2015
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 245
РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	78,977	76	7,9	7,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,73	2,291	0,27	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,327	0,327	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10,909	10,909	1,09	1,09
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленное филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 минут. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65 град. С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: куски филе рыбы, сохранившие форму.Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая.Цвет: от белого до серого.Вкус и запах: припущенной рыбы.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	90,00
Жиры, г	4,21
Белки, г	5,56
Углеводы, г	0,26

E, мг	0,94
A, мг	0,06
B2, мг	0,05
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,16
C, мг	0,39

K, мг	264,08
Ca, мг	19,93
P, мг	146,73
F, мг	0,48
Mg, мг	20,87
Se, мг	0,02
Fe, мг	0,39
I, мкг	102,67

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2025
завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12
ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	116,129	108	11,61	10,8
КРУПА РИСОВАЯ	14,141	14	1,41	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	42,26	35,5	4,23	3,55
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,928	4,928	0,49	0,49
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,239 шт.	9,62	23,9 шт.	0,96
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,053 шт.	2,133	5,3 шт.	0,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 160				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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 .

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	6,86
Энергетическая ценность, ккал	186,28
Белки, г	9,20
Углеводы, г	14,52

E, мг	1,85
A, мг	6,80
B2, мг	1,72
B1, мг	0,25
Д, мкг	0,33
C, мг	15,68

K, мг	392,57
Ca, мг	28,47
P, мг	330,40
F, мг	0,23
Mg, мг	27,77
Se, мг	0,03
Fe, мг	6,81
I, мкг	10,42

Углеводы, г	40,00
Энергетическая ценность, ккал	135,70
Жиры, г	3,24
Белки, г	2,57

A, мг	0,02
E, мг	0,53
B2, мг	0,05
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,13
C, мг	0,04

K, мг	54,69
Ca, мг	21,22
P, мг	45,45
F, мг	0,01
Mg, мг	6,09
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,38
I, мкг	1,83

Утверждаю
Приказ № 25-ОД от 31.12.25
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76	49,4	7,6	4,94
с 01.01 по 31.12	70,57	49,4	7,06	4,94
с 01.03 по 31.07	82,33	49,4	8,23	4,94
с 01.08 по 31.08	61,75	49,4	6,18	4,94
с 01.09 по 31.10	65,87	49,4	6,59	4,94
с 01.11 по 31.12	70,57	49,4	7,06	4,94
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,51	5,63	0,75	0,56
с 01.09 по 31.12	7,04	5,63	0,7	0,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	14,359	14	1,44	1,4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/1				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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 кипящую воду кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, вермишель и фигурные изделия за 10-15 минут до готовности супа. Подготовленное филе птицы отваривают до готовности, порционируют, хранят в бульоне.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче в тарелку кладут порционно филе птицы, наливают суп, посыпают подготовленной шинкованной зеленью петрушки. Подают в тарелке, оптимальная температура подачи 75 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

Утверждаю
Пр. № 259-О
от 18.12.2023
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	23	23	2,3	2,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,85	0,85	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	2,24	2,24	0,22	0,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,53	0,53	0,05	0,05
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,112 шт.	4,508	11,2 шт.	0,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	4,59	4,59	0,46	0,46
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	7,08	7,08	0,71	0,71
ДРОЖЖИ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,017 шт.	0,684	1,7 шт.	0,07
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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 47 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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,26
Жиры, г	4,73
Углеводы, г	12,85
Энергетическая ценность, ккал	111,11

B1, мг	0,07
C, мг	5,00
A, мг	0,13
E, мг	1,12
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	21,53
Mg, мг	17,96
P, мг	58,78
Fe, мг	0,90
K, мг	345,30
I, мкг	3,86
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	18,548	18,548	1,85	1,85
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76,14	76,14	7,61	7,61
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,484	0,484	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,86	32,86	3,29	3,29
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную крупу закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, добавляют горячее молоко, в конце варки добавляют соль, сахар.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде , при подаче поливают растопленным и прокипяченным .сливочным маслом. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	146,02
Белки, г	2,07
Углеводы, г	20,29
Жиры, г	5,72

B1, мг	0,03
A, мг	0,03
E, мг	0,19
B2, мг	0,10
Д, мкг	0,08
C, мг	0,40

Fe, мг	0,84
K, мг	130,71
Ca, мг	82,49
P, мг	80,94
F, мг	0,01
Mg, мг	17,27
Se, мг	0,00
I, мкг	7,11

Утверждено
Пр №259-Д от 28.12.24г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И СЫРА С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И СЫРА С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И СЫРА С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	28,75	21,56	2,88	2,16
с 01.09 по 31.12	26,95	21,56	2,7	2,16
СЫР РОССИЙСКИЙ	5,5	5	0,55	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку и посыпают натертым сыром. Оптимальная температура подачи не выше 14 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, посыпан сыром.Консистенция: мягкая, сочная.Цвет: темно-малиновый.Вкус: свойственный свекле и растительному маслу, сыру.Запах: свеклы, сыра и растительного масла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,47
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	1,84
Энергетическая ценность, ккал	49,47

B1, мг	0,00
C, мг	0,90
A, мг	0,02
E, мг	1,10
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	51,55
Mg, мг	6,04
P, мг	33,47
Fe, мг	0,32
K, мг	66,50
I, мкг	1,51
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

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-оранжевый.Вкус: овощей и и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.Запах: продуктов, входящих в суп.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,85
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	15,69
Энергетическая ценность, ккал	115,58

B1, мг	0,09
C, мг	6,49
A, мг	0,14
E, мг	0,90
Д, мкг	0,09
B2, мг	0,07

Ca, мг	27,34
Mg, мг	27,51
P, мг	104,96
Fe, мг	1,01
K, мг	521,32
I, мкг	42,08
F, мг	0,20
Se, мг	0,01

Утверждаю
Пр №259-О
от 28.12.2021г
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	175,98	170	17,6	17
Выход: 170				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, кефир наливают в стакан или чашку.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть от 12 до 14 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — напиток налит в стакан, без пленки на поверхности.• цвет — белый или с кремовым оттенком;• запах приятный запах соответствующего напитка;• вкус — приятный вкус соответствующего напитка.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,25
Энергетическая ценность, ккал	73,50
Белки, г	3,70
Углеводы, г	6,60

B1, мг	0,02
E, мг	0,12
A, мг	0,05
B2, мг	0,29
Д, мкг	0,00
C, мг	1,19

Ca, мг	10,50
Mg, мг	6,00
K, мг	248,20
P, мг	161,50
F, мг	0,03
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,17
I, мкг	15,30

Утверждаю
Пр №259-0
от 28.12.2025
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	101,32	65,86	10,13	6,59
с 01.01 по 31.12	94,09	65,86	9,41	6,59
с 01.03 по 31.07	109,77	65,86	10,98	6,59
с 01.08 по 31.08	82,33	65,86	8,23	6,59
с 01.09 по 31.10	87,81	65,86	8,78	6,59
с 01.11 по 31.12	94,09	65,86	9,41	6,59
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,51	5,63	0,75	0,56
с 01.09 по 31.12	7,04	5,63	0,7	0,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ		**29**		**2,9**
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	29,026	27,93	2,903	2,793
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,286	8,286	0,829	0,829
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,077 шт.	3,1	7,7 шт.	6,739
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,028	1,028	0,103	0,103
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,5	4,5	0,45	0,45
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150/30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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 припущенную томатную пасту, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшоим количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон от припускания фрикаделек добавляют в суп.

Фрикадельки рыбные отварные
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 бульоном или водой, варят на слабом огне 15-20 минут. Отпускают с соусом сметанным белым, томатным, молочным, сметанным с луком. Гарниры - каша вязкая, макаронные изделия отварные, овощи отварные, пюре картофельное, капуста тушенная, кабачки, тыква тушеные в сметане.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Утверждено
Приказ №259-О
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368
ГРУША

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРУША", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГРУША", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУША	105,45	95	10,55	9,5
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в лошкольных организациях . Сборник технологических нормативов. Москва. Дели принт. 2012. Могильный М.П. Тутельян В.А.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке или вазочке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки груши уложены на тарелку.Консистенция: соответствует виду плодов.Цвет: соот ветствует виду плодов.Вкус: соответствует виду плодов.Запах: соответствует виду плодов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	44,65
Углеводы, г	9,79
Жиры, г	0,29
Белки, г	0,38

A, мг	0,00
B2, мг	0,03
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	4,75
E, мг	0,34

K, мг	147,25
Ca, мг	18,05
P, мг	15,20
F, мг	0,01
Mg, мг	11,40
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,90
I, мкг	0,95

Утверждаю
Пр № 259-о
от 28.12.2024
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	40,31	39,9	4,03	3,99
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Огурцы вымыть, зачистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки огурцов.Консистенция: сочная, хрустящая.Цвет: зеленый.Вкус и запах: свойственные свежим огурцам.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	5,59
Углеводы, г	1,00
Жиры, г	0,04
Белки, г	0,32

A, мг	0,00
B2, мг	0,02
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	3,99
E, мг	0,04

K, мг	56,26
Ca, мг	9,18
P, мг	16,76
F, мг	0,01
Mg, мг	5,59
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,40
I, мкг	1,20

Утверждено
Пр №259-О
от 28.08.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченное молоко, сахар и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40
Жиры, г	1,82
Энергетическая ценность, ккал	60,39
Углеводы, г	11,83

E, мг	0,00
A, мг	0,01
B2, мг	0,08
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	0,39

K, мг	123,57
Ca, мг	82,79
P, мг	63,53
F, мг	0,00
Mg, мг	13,26
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,25
I, мкг	6,75

Внешний вид: овощи в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокочанная капуста - шашками, форма сохранена. Консистенция: мягкая, сочная.Цвет: соответствующий припущенным овощам. Вкус: соответствует виду овощей, соуса молочного, умеренно соленый. Запах: припущенных овощей, молока.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,71
Жиры, г	5,53
Углеводы, г	12,14
Энергетическая ценность, ккал	109,73

B1, мг	0,08
C, мг	8,65
A, мг	0,09
E, мг	0,32
Д, мкг	0,09
B2, мг	0,09

Ca, мг	47,71
Mg, мг	18,90
P, мг	55,25
Fe, мг	0,76
K, мг	322,70
I, мкг	4,49
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Утверждено
Пр № 259-О
от 28.12.2025
Зав. Сад

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	18,55	18,55	1,86	1,86
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	65	65	6,5	6,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,484	0,484	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44	44	4,4	4,4
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности, добавляют горячее молоко и варят до готовности, в конце варки добавляют сахар, соль. При подаче поливают растопленным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,07
Углеводы, г	17,58
Энергетическая ценность, ккал	145,89
Жиры, г	5,71

C, мг	0,84
E, мг	0,70
A, мг	0,03
B2, мг	0,10
B1, мг	0,08
Д, мкг	0,08

K, мг	157,15
Ca, мг	78,94
P, мг	102,64
F, мг	0,01
Mg, мг	29,32
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,75
I, мкг	6,96

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 317
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТЫКВА СВЕЖАЯ	33,6	26,04	3,36	2,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,68	30,34	4,67	3,03
с 01.01 по 31.12	43,34	30,34	4,33	3,03
с 01.03 по 31.07	50,57	30,34	5,06	3,03
с 01.08 по 31.08	37,93	30,34	3,79	3,03
с 01.09 по 31.10	40,45	30,34	4,05	3,03
с 01.11 по 31.12	43,34	30,34	4,33	3,03
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	18,463	12	1,85	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,3	26,64	3,33	2,66
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) №326		**41**		**4,1**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,5	20,5	2,05	2,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,984	5,984	0,598	0,598
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,2	4,2	0,42	0,42
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,5	20,5	2,05	2,05
САХАР ПЕСОК	0,41	0,41	0,041	0,041
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,328	0,328	0,033	0,033
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 120				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту - квадратиками. Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным №326, добавляют 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.Вместо горошка консервированного можно использовать горошек зеленый быстрозамороженный массой нетто 109 г или кукурузу свежую в початках молочно-восковой спелости массой нетто 303 г на 1000 г выхода гарнира.

Соус молочный (для подачи к блюду) №326
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Утверждаю
Пр № 28.12.2025
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЖЕМ	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Ломтик батона намазывают джемом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные джемом.Консистенция: батона - мягкая, джема- нерастекающаяся.Цвет: джема.Вкус: джема с батоном.Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	43,07
Жиры, г	0,45
Белки, г	1,06
Углеводы, г	11,25

C, мг	2,00
B1, мг	0,02
E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

K, мг	20,80
Ca, мг	3,95
P, мг	10,55
F, мг	0,00
Mg, мг	2,65
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,18
I, мкг	0,00

Утверждаю
Приказ №
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310
СУФЛЕ КУРИНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУФЛЕ КУРИНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУФЛЕ КУРИНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	34,091	34,091	3,41	3,41
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,9	6,9	0,69	0,69
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,818	6,818	0,68	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	47,982	34,545	4,8	3,45
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,321 шт.	12,92	32,1 шт.	1,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "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.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят добавляют молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывовКонсистенция: сочная, мягкая, нежнаяЦвет: кремово-желтыйВкус: свойственный продуктам, входящим в блюдоЗапах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	22,42
Жиры, г	6,30
Белки, г	5,80
Энергетическая ценность, ккал	140,29

E, мг	0,39
A, мг	0,07
B2, мг	0,13
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,32
C, мг	0,43

K, мг	143,76
Ca, мг	48,81
P, мг	104,13
F, мг	0,05
Mg, мг	11,93
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,89
I, мкг	7,82

Утверждено
Приказ 259-о
от 28.12.2025
завед. [illegible]

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Батон вынимают из упаковки, порционируют

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки батона.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию батона.Вкус: свойственный наименованию батона.Запах: свойственный наименованию батона.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	52,40
Жиры, г	0,58
Белки, г	1,30
Углеводы, г	10,29

E, мг	0,00
A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	18,40
Ca, мг	3,80
P, мг	13,00
F, мг	0,00
Mg, мг	2,60
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2023
Завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	24,432	21,5	2,44	2,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125	12,5	12,5
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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, варят на слабом огне не более 6-8 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не выше 20° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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: концентрированный, приятный.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	40,77
Углеводы, г	9,79
Жиры, г	0,09
Белки, г	0,09

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	0,86
E, мг	0,14

K, мг	60,39
Ca, мг	8,31
P, мг	2,13
F, мг	0,00
Mg, мг	2,68
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,42
I, мкг	0,43

Утверждено
Приказ 259-О
от 28.12.2025
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442
СОК АБРИКОСОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК АБРИКОСОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК АБРИКОСОВЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК АБРИКОСОВЫЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14' С и не ниже 7° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,75
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	19,05
Энергетическая ценность, ккал	82,50

B1, мг	0,03
C, мг	6,00
A, мг	0,41
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,06

Ca, мг	30,00
Mg, мг	15,00
P, мг	27,00
Fe, мг	0,30
K, мг	367,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю
Пр № 259-0
от 28.12.2025
Завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	189	189	18,9	18,9
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 20° С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	8,80
Энергетическая ценность, ккал	99,00
Белки, г	2,58
Жиры, г	4,59

E, мг	0,00
A, мг	0,03
B2, мг	0,20
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,00
C, мг	0,98

K, мг	275,94
Ca, мг	192,78
P, мг	136,08
F, мг	0,00
Mg, мг	21,17
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,15
I, мкг	17,01

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2025
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 387
СОУС ЯБЛОЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС ЯБЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОУС ЯБЛОЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	6,864	6,864	0,69	0,69
САХАР ПЕСОК	3,6	3,6	0,36	0,36
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	1,2	1,2	0,12	0,12
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,03	0,03	0,003	0,003
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "борник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Яблоки перебирают, промывают холодной проточной водой, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят 6-8 минут (в зависимости от сорта яблок) в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пбреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденныйм отваром крахмал (1 часть крахмала на 5 частей отвара), дают еще раз вскипеть.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче соусом поливают запеканку. Оптимальная температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная, эластичная масса (без наличия комков крахмала);Цвет - от светло-бежевого до светло - серого;Вкус - в меру сладкий, с приятной кислинкой;Запах - свежих яблок;Консистенция - полужидкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	20,71
Углеводы, г	5,04
Жиры, г	0,03
Белки, г	0,03

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,28
E, мг	0,04

K, мг	19,44
Ca, мг	2,45
P, мг	1,51
F, мг	0,00
Mg, мг	0,73
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,14
I, мкг	0,14

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2024

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36,39	27,29	3,64	2,73
с 01.09 по 31.12	34,11	27,29	3,41	2,73
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную морковь варят до готовности. очищают, нарезают кубиками, посыпают сахаром, непосредственно перед подачей заправляют маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

подают на тарелке, температура подачи не выше 14 град С,
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкойКонсистенция: мягкая, сочнаяЦвет: оранжевыйВкус: свойственный моркови с сахаромЗапах: свойственный входящим в блюдо продуктам

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,34
Жиры, г	1,03
Углеводы, г	3,32
Энергетическая ценность, ккал	24,24

B1, мг	0,02
C, мг	0,54
A, мг	0,54
E, мг	0,59
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	12,56
Mg, мг	9,33
P, мг	13,53
Fe, мг	0,24
K, мг	54,63
I, мкг	1,36
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Утверждено
Приказ 259-О
от 2.12.2025г.
Завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	123,067	121,333	12,31	12,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КРУПА МАННАЯ	8,667	8,667	0,87	0,87
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,154 шт.	6,199	15,4 шт.	0,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,467	3,467	0,35	0,35
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,6	7,6	0,76	0,76
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,9	0,9
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	21,63
Белки, г	13,06
Энергетическая ценность, ккал	276,00
Жиры, г	13,44

A, мг	0,08
E, мг	1,80
B2, мг	0,28
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,14
C, мг	0,25

Fe, мг	1,04
K, мг	191,05
Ca, мг	185,46
P, мг	259,88
F, мг	0,03
Mg, мг	32,06
Se, мг	0,03

Утверждено
Приказ 259-0
от 28.12.2023
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19
КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАКАО С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	2,25	2,25	0,23	0,23
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65	65	6,5	6,5
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	70,59	E, мг	0,00	K, мг	168,71
Углеводы, г	11,29	A, мг	0,01	Ca, мг	99,21
Белки, г	1,95	B2, мг	0,10	P, мг	79,51

I, мкг	2,05

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Утверждено
Пр №259-О
от 28.08.2025
заведующий

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПШЕНО	24,25	24,25	2,43	2,43
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	63	63	6,3	6,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42	42	4,2	4,2
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную крупу закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, добавляют горячее молоко и варят до готовности, в конце варки добавляют соль, сахар.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Углеводы, г	22,92
Энергетическая ценность, ккал	141,63
Жиры, г	6,18

E, мг	0,74
A, мг	0,03
B2, мг	0,08
B1, мг	0,10
Д, мкг	0,08
C, мг	0,33

Fe, мг	1,92
K, мг	144,19
Ca, мг	74,09
P, мг	97,31
F, мг	0,01
Mg, мг	25,66
Se, мг	0,00
I, мкг	6,76

Утверждаю
Пр №259-о от 28.12.2025
завед.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлеб достают из упаковки, порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные кусочки хлеба.Консистенция: мягкая.Цвет: свойственный наименованию хлеба.Вкус: свойственный наименованию хлеба.Запах: свойственный наименованию хлеба.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	10,60
Белки, г	1,26
Жиры, г	0,22
Энергетическая ценность, ккал	50,99

E, мг	0,55
A, мг	0,00
B2, мг	0,02
B1, мг	0,05
Д, мкг	0,00
C, мг	0,00

K, мг	34,00
Ca, мг	4,50
P, мг	21,75
F, мг	0,00
Mg, мг	4,75
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,00
I, мкг	1,40

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368
ЯБЛОКО

Утверждено
Пр. №155-О
от 28.12.2015
Заведующий

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯБЛОКО", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	108,3	95	10,83	9,5
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Москва. Дели принт. 2012.Могильный М.П. , Тутельян В.А..", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке или вазочке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки яблока уложены на тарелку.Консистенция: соответствует виду плодов.Цвет: соответствует виду плодов.Вкус: соответствует виду плодов.Запах: соответствует виду плодов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	39,65
Жиры, г	0,38
Углеводы, г	9,31
Белки, г	0,38

E, мг	0,60
A, мг	0,01
B2, мг	0,02
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	9,50

K, мг	264,10
Ca, мг	15,20
P, мг	10,45
F, мг	0,01
Mg, мг	7,60
Se, мг	0,00
Fe, мг	2,09
I, мкг	1,90

Утверждено
Пр №259-О
от 28.11.2025
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	17	17	1,7	1,7
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153	15,3	15,3
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане или чашке. Оптимальная температура подачи 20 град С, не выше. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,85
Энергетическая ценность, ккал	27,09
Углеводы, г	6,78
Жиры, г	0,05

E, мг	0,00
A, мг	0,10
B2, мг	0,03
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,27

K, мг	292,56
Ca, мг	30,81
P, мг	22,34
F, мг	0,01
Mg, мг	17,45
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,49
I, мкг	0,00

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,06
Жиры, г	7,81
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	128,81

B1, мг	0,04
C, мг	5,86
A, мг	0,13
E, мг	1,18
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,07

Ca, мг	29,31
Mg, мг	19,85
P, мг	80,60
Fe, мг	1,28
K, мг	348,68
I, мкг	5,17
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Утверждено приказ 69-о от 28.12.2025 г. Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	102,68	66,74	10,27	6,67
с 01.01 по 31.12	95,34	66,74	9,53	6,67
с 01.03 по 31.07	111,23	66,74	11,12	6,67
с 01.08 по 31.08	83,43	66,74	8,34	6,67
с 01.09 по 31.10	88,99	66,74	8,9	6,67
с 01.11 по 31.12	95,34	66,74	9,53	6,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	28,6	21,45	2,86	2,15
с 01.09 по 31.12	26,81	21,45	2,68	2,15
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,2	13,2	1,32	1,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,85	3,85	0,39	0,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "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. ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков Консистенция: однородная, пышная Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями Вкус: картофельного пюре и моркови Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,95	B1, мг	0,08	Ca, мг	31,36
Жиры, г	3,68	C, мг	5,84	Mg, мг	22,74
Углеводы, г	12,63	A, мг	0,44	P, мг	55,88

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Утверждено
Пр № 256 от 28.12.2015
завед

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	49,32	32,06	4,93	3,21
с 01.01 по 31.12	45,8	32,06	4,58	3,21
с 01.03 по 31.07	53,43	32,06	5,34	3,21
с 01.08 по 31.08	40,08	32,06	4,01	3,21
с 01.09 по 31.10	42,75	32,06	4,28	3,21
с 01.11 по 31.12	45,8	32,06	4,58	3,21
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,51	5,63	0,75	0,56
с 01.09 по 31.12	7,04	5,63	0,7	0,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	6,924	4,5	0,69	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
ГОВЯДИНА Б/К	37,9	31,988	3,79	3,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/20/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка припущенные овощи, горошек зеленый, соль. В конце варки добавляют прокипяченную сметану.При подаче посыпают обработанной и нашинкованной зеленью петрушки.Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, повторно кипятят, хранят в бульоне не более 1 часа. Кладут в тарелку при подаче.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в тарелке, температура подачи 75 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.Консистенция: овощи мягкие, но не переварены, говядины мягкая..Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.Вкус: капусты, картофеля, овощей; сметаны. умеренно соленый, кисловатый.Запах: кореньев, овощей, говядины отварной..

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

Энергетическая ценность, ккал	91,99

E, мг	0,29
Д, мкг	0,06
B2, мг	0,07

Fe, мг	0,82
K, мг	441,88
I, мкг	5,60
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Утверждено
Пр. № 259-О
от 28.12.2023
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	155,28	150	15,53	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, кефир разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть от 12 до 14 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20
Углеводы, г	5,80
Жиры, г	3,75
Энергетическая ценность, ккал	67,00

B1, мг	0,02
E, мг	0,11
A, мг	0,04
B2, мг	0,26
Д, мкг	0,00
C, мг	1,05

Ca, мг	10,50
Mg, мг	6,00
K, мг	219,00
P, мг	142,50
F, мг	0,03
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,15
I, мкг	13,50

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	33,254	32	3,33	3,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7	7	0,7	0,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,192	0,192	0,02	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе рыбы измельчают, добавляют молоко, воду, соль, перемешивают, придают изделию овальную форму, панируют в сухарях, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в жарочном шкафу в течение 15 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура подачи не ниже 65 град. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма овальная.Консистенция: нежная, однородная.Цвет: светло-серый.Запах и вкус: продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	4,80
Белки, г	3,90
Энергетическая ценность, ккал	132,00
Углеводы, г	7,00

E, мг	1,97
A, мг	0,00
B2, мг	0,04
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	0,16

K, мг	147,30
Ca, мг	18,14
P, мг	93,76
F, мг	0,20
Mg, мг	17,67
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,81
I, мкг	43,74

Se, мг	0,01

Утверждено
Пр № 259-о от 28.12.2023
завед.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53
БУЛЬОН С ЯЙЦОМ ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛЬОН С ЯЙЦОМ ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛЬОН С ЯЙЦОМ ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	20,615	20,1	2,06	2,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,04	2,55	0,3	0,26
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,19	2,39	0,32	0,24
с 01.09 по 31.12	2,99	2,39	0,3	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,14	1,14	0,11	0,11
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ.МИКРОНУТРИЕНТАМИ		**14**		**1,4**
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	16,8	2	1,68
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,497 шт.	20,004	49,7 шт.	2
Выход: 150/20/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленное куриное филе заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену, добавляют овощи, в конце варки соль.. Готовый бульон процеживают. Филе куриное порционируют, хранят в бульоне. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, шинкуют, кладут в тарелку при подаче..

Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог.микронутриентами
Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают ломтиками и подсушивают

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче в тарелку кладут кусочек филе куриного , гренки, вареное яйцо, заливают бульоном, посыпают подготовленной нашинкованной зеленью петрушки. Подают в тарелке, рекомендуемая температура 75 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: гренки и филе куриное и яйцо вареное сохранили форму, бульон прозрачный, на поверхности рубленая зелень.Консистенция: бульона- жидкая, гренок -хрустящая, филе-мягкая.Цвет: светло-желтый.Запах и вкус: свойственные продуктам, входящим в блюдо,

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,34	B1, мг	0,03	Ca, мг	29,39

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	31,175	30	3,12	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,21	10,66	1,42	1,07
с 01.09 по 31.12	13,33	10,66	1,33	1,07
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11	1,1	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,25	2,727	0,33	0,27
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,122 шт.	4,911	12,2 шт.	0,49
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,636	3,636	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,364	1,364	0,14	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "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. ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: котлеты овальной формы с одним заостренным концом, поверхность без трещин, Консистенция: мягкая, сочнаяЦвет: белый или светло-серыйВкус: вареной рыбы и продуктов, входящих в блюдоЗапах: продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,26
Жиры, г	2,14
Углеводы, г	6,45
Энергетическая ценность, ккал	70,12

B1, мг	0,04
C, мг	0,44
A, мг	0,25
E, мг	0,49
Д, мкг	0,13
B2, мг	0,05

Ca, мг	17,24
Mg, мг	13,82
P, мг	77,88
Fe, мг	0,47
K, мг	145,31
I, мкг	42,09
F, мг	0,20

Жиры, г	6,31
Углеводы, г	8,96
Энергетическая ценность, ккал	121,88

C, мг	0,89
A, мг	0,13
E, мг	0,49
Д, мкг	0,44
B2, мг	0,12

Mg, мг	10,65
P, мг	77,30
Fe, мг	0,98
K, мг	100,25
I, мкг	5,41
F, мг	0,04
Se, мг	0,01

F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Утверждено
Приказ № 259-О от
28.12.2022 г.
Завед.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	34,8	24,3	3,48	2,43
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	3,75	3	0,38	0,3
САХАР ПЕСОК	2,25	2,25	0,23	0,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.непосредственно перед подачей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не выше 14° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;• цвет — светло-соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;• вкус, запах — приятно кисловато-солоноватый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;• консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48
Жиры, г	1,52
Углеводы, г	3,08
Энергетическая ценность, ккал	28,66

B1, мг	0,00
C, мг	8,19
A, мг	0,01
E, мг	0,66
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	14,71
Mg, мг	4,43
P, мг	8,34
Fe, мг	0,18
K, мг	80,74
I, мкг	0,73
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждаю
Пр. №259-о
от 28 мая 25
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	172,02	111,81	17,2	11,18
с 01.01 по 31.12	159,73	111,81	15,97	11,18
с 01.03 по 31.07	186,35	111,81	18,64	11,18
с 01.08 по 31.08	139,76	111,81	13,98	11,18
с 01.09 по 31.10	149,08	111,81	14,91	11,18
с 01.11 по 31.12	159,73	111,81	15,97	11,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,334	4,334	0,43	0,43
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Картофель варят целыми клубнями (мелкий, чаще молодой картофель) или разрезают на части. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду.Когда картофель сварился, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.Очищенный картофель варят в котле слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма клубней.Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске отварной картофель кладут на тарелку, поливают растопленным прокипяченным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом;• цвет — свойственный сорту используемого картофеля;• вкус, запах — свежесваренного картофеля и масла сливочного;• консистенция — рыхлая или умеренно плотная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,19
Жиры, г	3,91
Углеводы, г	17,71
Энергетическая ценность, ккал	114,96

B1, мг	0,10
C, мг	8,94
A, мг	0,02
E, мг	0,21
Д, мкг	0,07
B2, мг	0,07

Ca, мг	10,50
Mg, мг	23,15
P, мг	59,03
Fe, мг	1,02
K, мг	635,73
I, мкг	5,59

Утверждено
Пр № 259-0 от 28.12.2025
завед.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 2
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5% ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	180	180	18	18
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Йогурт и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура при раздаче 12-14 °С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;• цвет — белый.• запах — кислый, сладковатый, приятный;• вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;• консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждено
Приказ №259-о
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3
КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВАРЕНЬЕ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5,6	5,6	0,56	0,56
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	143,25	143,25	14,33	14,33
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Варенье(50 % от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. В полученный отвар при помешивании вводят подготовленный крахмал, добавляют остальное варенье и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовый кисель охлаждают, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком. Температура подачи 20 град С, не выше. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;• цвет — соответствующий цвету плодов, из которых приготовлено повидло;• вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;• запах — плодов или ягод, из которых приготовлено варенье• консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	99,96
Углеводы, г	25,42
Жиры, г	0,06
Белки, г	0,09

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
C, мг	0,24
E, мг	0,00

K, мг	22,88
Ca, мг	10,66
P, мг	6,40
F, мг	0,00
Mg, мг	2,96
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,09
I, мкг	0,00

Утверждено
Пр № 259-од от 28.12.2025
завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49
МАНДАРИН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАНДАРИН", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАНДАРИН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАНДАРИН	129,248	95	12,92	9,5
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Мандарины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочками или делят на дольки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: дольки или кусочки мандаринов Консистенция: сочная.Цвет: оранжевый.Вкус: кисло-сладкий.Запах: мандаринов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	36,10
Углеводы, г	7,13
Жиры, г	0,19
Белки, г	0,76

A, мг	0,01
B2, мг	0,03
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,00
C, мг	36,10
E, мг	0,19

K, мг	147,25
Ca, мг	33,25
P, мг	16,15
F, мг	0,14
Mg, мг	10,45
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,10
I, мкг	0,00

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ		**118**		**11,8**
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	39,968	39,968	3,997	3,997
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,496	0,496	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,975	2,975	0,298	0,298
СЫР РОССИЙСКИЙ	12,1	11	1,21	1,1
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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 сливочнм маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Посыпают тертым сыром перед подачей. Подают в горячем виде.

Макаронные изделия отварные с маслом
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 сливочнм маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Подают в горячем виде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65 град.С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром.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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,75
Жиры, г	6,03
Углеводы, г	27,35
Энергетическая ценность, ккал	191,46

B1, мг	0,05
C, мг	0,03
A, мг	0,03
E, мг	0,94
Д, мкг	0,04
B2, мг	0,04

Ca, мг	91,07
Mg, мг	8,93
P, мг	76,08
Fe, мг	0,83
K, мг	59,33
I, мкг	0,60
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Утверждено
Пр № 259-О от 28.12 2025
заведующего

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к
КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАКАО С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65	65	6,5	6,5
КАКАО-ПОРОШОК	2,25	2,25	0,23	0,23
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,11
Жиры, г	2,56
Углеводы, г	12,25
Энергетическая ценность, ккал	85,46

B1, мг	0,03
C, мг	0,48
A, мг	0,01
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,10

Ca, мг	99,21
Mg, мг	19,49
P, мг	79,51
Fe, мг	0,52
K, мг	168,71
I, мкг	8,28
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2023
завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АПЕЛЬСИН	32,09	21,5	3,21	2,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125	12,5	12,5
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Апельсины моют, очищают, , нарезают. Закладывают в горячий сироп, , доводят до кипения, прекращают нагрев, дают настояться. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не выше 20° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп прозрачный, апельсины нарезаны дольками.Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.Вкус: кисло-сладкий.Запах: свойственный настоявшимся в сиропе апельсинам.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	43,80
Углеводы, г	10,40
Жиры, г	0,04
Белки, г	0,18

A, мг	0,00
B2, мг	0,01
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	5,16
E, мг	0,05

K, мг	43,01
Ca, мг	11,81
P, мг	4,46
F, мг	0,00
Mg, мг	3,65
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,05
I, мкг	0,43

Утверждено
Пр № 259-О от 22.12.2025г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Завед

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	20,833	20,62	2,08	2,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,86	23,86	2,39	2,39
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	84,14	84,14	8,41	8,41
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5	0,35	0,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,417	0,417	0,04	0,04
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. При подаче поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Оптимальная температура подачи блюда 65° С.Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,92
Жиры, г	6,71
Углеводы, г	18,77
Энергетическая ценность, ккал	155,51

B1, мг	0,09
C, мг	0,44
A, мг	0,03
E, мг	1,48
Д, мкг	0,08
B2, мг	0,13

Ca, мг	92,44
Mg, мг	46,84
P, мг	116,93
Fe, мг	1,38
K, мг	202,17
I, мкг	8,25
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2015 года
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	41,6	20	4,16	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	29,74	19,333	2,97	1,93
с 01.01 по 31.12	27,62	19,333	2,76	1,93
с 01.03 по 31.07	32,22	19,333	3,22	1,93
с 01.08 по 31.08	24,17	19,333	2,42	1,93
с 01.09 по 31.10	25,78	19,333	2,58	1,93
с 01.11 по 31.12	27,62	19,333	2,76	1,93
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,033	0,033	0,003	0,003
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками.. укладывают на нарезанный кубиками и заправленный маслом картофель отварной.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи не выше 14 град С, хранение салата в заправленном виде не допускается
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены;• цвет — натуральный, типичный для используемых компонентов;• вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом растительного масла;• консистенция сельди — нежная; картофеля отварного — мягкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Энергетическая ценность, ккал	60,27
Жиры, г	4,41
Углеводы, г	3,08

E, мг	1,64
A, мг	0,01
B2, мг	0,04
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	1,55

Mg, мг	9,93
P, мг	47,36
Ca, мг	13,37
K, мг	152,81
F, мг	0,09
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,39
I, мкг	0,97

Утверждаю
Пр № 259-0
от 28.12.2025 г
Завед

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59
БУТЕРБРОД С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР РОССИЙСКИЙ	5,5	5	0,55	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
На кусочек батона кладут кусочек сыра.Температура подачи не выше + 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики батона, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.Консистенция: мягкая.Цвет: сыра и батона.Вкус: сыра и хлеба.Запах: свежих продуктов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	42,80
Жиры, г	1,87
Углеводы, г	7,48
Белки, г	1,84

E, мг	0,02
A, мг	0,02
B2, мг	0,02
B1, мг	0,02
Д, мкг	0,00
C, мг	0,04

K, мг	18,20
Ca, мг	46,85
P, мг	34,75
F, мг	0,00
Mg, мг	3,70
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,59
Жиры, г	6,59
Углеводы, г	8,38
Энергетическая ценность, ккал	117,75

B1, мг	0,05
C, мг	4,74
A, мг	0,13
E, мг	1,10
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,07

Ca, мг	24,16
Mg, мг	19,58
P, мг	71,12
Fe, мг	1,12
K, мг	382,47
I, мкг	4,89
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2025
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	47,393	40	4,74	4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,1	10,1	1,01	1,01
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,333	3,333	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,7	11,7	1,17	1,17
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "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. ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом,Консистенция: сочная, пышная, однороднаяЦвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серыйВкус: свойственный продуктам, входящим в блюдоЗапах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,58
Энергетическая ценность, ккал	114,00
Жиры, г	9,14
Углеводы, г	9,18

E, мг	0,30
A, мг	0,01
B2, мг	0,06
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,05
C, мг	0,06

K, мг	177,09
Ca, мг	20,32
P, мг	94,30
F, мг	0,02
Mg, мг	15,08
Se, мг	0,00
Fe, мг	1,41
I, мкг	3,93

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ С ЗЕЛЕНЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ С ЗЕЛЕНЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ С ЗЕЛЕНЬЮ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,51	5,63	0,75	0,56
с 01.09 по 31.12	7,04	5,63	0,7	0,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	106,68	69,34	10,67	6,93
с 01.01 по 31.12	99,06	69,34	9,91	6,93
с 01.03 по 31.07	115,57	69,34	11,56	6,93
с 01.08 по 31.08	86,68	69,34	8,67	6,93
с 01.09 по 31.10	92,45	69,34	9,25	6,93
с 01.11 по 31.12	99,06	69,34	9,91	6,93
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		**20**		**2**
ГОВЯДИНА Б/К	25,33	22,8	2,533	2,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,38	2	0,238	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,135 шт.	5,434	13,5 шт.	11,813
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18	0,018	0,018
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год2012", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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 варят отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. При подаче в тарелку добавляют обработанную и нашинкованную зелень петрушки.Фрикадельки мясныеМясо 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.Обработанную зелень шинкуют, кладут в тарелку при подаче

Фрикадельки мясные
Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Утверждено
Пр № 259-О
от 28.12.2025

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30
РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,51	5,63	0,75	0,56
с 01.09 по 31.12	7,04	5,63	0,7	0,56
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	69,32	45,06	6,93	4,51
с 01.01 по 31.12	64,37	45,06	6,44	4,51
с 01.03 по 31.07	75,1	45,06	7,51	4,51
с 01.08 по 31.08	56,33	45,06	5,63	4,51
с 01.09 по 31.10	60,08	45,06	6,01	4,51
с 01.11 по 31.12	64,37	45,06	6,44	4,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	10,2	9	1,02	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	11,4	11,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОВЯДИНА Б/К	28,436	24	2,84	2,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/15/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют припущенные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, прокипяченную сметану.Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и вторично кипятят , хранят в бульоне не более 1 часа, кладут в тарелку при подаче. Обработанную зелень шинкуют и кладут в тарелку при подаче.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;• цвет бульона — с кремоватым оттенком, жира на поверхности — желтый;• вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей и специй, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;• консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкая, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.1. Органолептические показатели качества:

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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,35
Жиры, г	6,37
Углеводы, г	12,10
Энергетическая ценность, ккал	131,29

B1, мг	0,07
C, мг	6,58
A, мг	0,14
E, мг	1,22
Д, мкг	0,12
B2, мг	0,08

Ca, мг	24,28
Mg, мг	23,79
P, мг	88,21
Fe, мг	1,41
K, мг	509,45
I, мкг	6,72
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Se, мг	0,00

Утверждаю
Пр № 259-О
от 28.12.2025
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29
СЕЛЬДЬ, САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЕЛЬДЬ, САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЕЛЬДЬ, САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	41,6	20	4,16	2
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	24,75	18,56	2,48	1,86
с 01.09 по 31.12	23,2	18,56	2,32	1,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 20/20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Свеклу варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или ломтиками, заправляют маслом перед подачей. Сельдь разделывают на филе, нарезают наискось тонкими кусочками, хранение салата в заправленном виде не допускается.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче салат укладывают горкой, сверху кладут кусочек сельди Температура подачи не выше 14 град С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла уложена горкой, сверху филе сельди.Цвет: типичный для используемых компонентов.Консистенция: свеклы-мягкая, сельди-нежная.Вкус и запах: характерные для используемых компонентов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,67
Жиры, г	3,72
Углеводы, г	1,58
Энергетическая ценность, ккал	54,55

B1, мг	0,00
C, мг	0,74
A, мг	0,01
E, мг	1,02
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	22,18
Mg, мг	11,67
P, мг	61,22
Fe, мг	0,45
K, мг	96,45
I, мкг	1,30
F, мг	0,08
Se, мг	0,01

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 320
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ

Утверждено
Приказ 259-О
от 28.12.2015
Заведующий

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порции, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	163,636	85,091	16,36	8,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,073	0,073	0,01	0,01
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) № 366		**30**		**3**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,24	0,24	0,024	0,024
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "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.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Капусту нарезают или разбирают на соцветия и отваривают в подсоленной воде до готовности, при отпуске поливают молочным соусом.

Соус молочный (для подачи к блюду) № 366
Пасерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки отварной цветной капусты политы соусом.Консистенция: мягкая, сочнаяЦвет: светло желтый.Вкус и запах: свойственные продуктам, входящим в блюдо.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,69
Жиры, г	2,09
Углеводы, г	5,68
Энергетическая ценность, ккал	52,67

B1, мг	0,01
C, мг	24,59
A, мг	0,01
E, мг	0,04
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,01

Ca, мг	17,43
Mg, мг	2,15
P, мг	12,68
Fe, мг	0,05
K, мг	326,53
I, мкг	1,38
F, мг	0,00

Утверждаю
Пр № 259-О
от 28.11.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368
БАНАН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАНАН", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАНАН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАНАН	158,65	95	15,87	9,5
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях . Сборник технических нормативов. Москва. Дели принт. 2012 . Могильный М.П. Тутельян В. А.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки очищенных бананов уложены на тарелку.Консистенция: соответствует виду плодов.Цвет: соответствует виду плодов.Вкус: соответствует виду плодов.Запах: соответстрвует виду плодов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,43
Углеводы, г	15,95
Энергетическая ценность, ккал	80,20
Жиры, г	0,48

E, мг	0,00
A, мг	0,02
B2, мг	0,05
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,00
C, мг	9,50

K, мг	330,60
Ca, мг	7,60
P, мг	26,60
F, мг	0,00
Mg, мг	39,90
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,57
I, мкг	0,00

Утверждено
Приказ № 123-О
от 28.12.2015
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	42,225	38	4,22	3,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,45	0,45	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "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.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В котлетную массу после повторного измельчения на мясорубке добавляют размягченное сливочное масло и перемешивают. Полученную массу разделывают в виде шариков (массой 10-12 г) и варят на пару 15-20 минут. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура подачи 65 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин.Консистенция: сочная, плотная, однородная.Цвет: серый.Вкус и запах: отварных мясных фрикаделек.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	4,35
Жиры, г	4,10
Энергетическая ценность, ккал	101,00
Белки, г	5,78

E, мг	0,25
A, мг	0,01
B2, мг	0,05
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,02
C, мг	0,07

K, мг	150,03
Ca, мг	19,10
P, мг	71,44
F, мг	0,02
Mg, мг	9,12
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,91
I, мкг	3,91

Утверждено
Пр №259-О
от 28.12.2023
завед.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333
КАБАЧКИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАБАЧКИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАБАЧКИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАБАЧКИ	136	102	13,6	10,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,073	0,073	0,01	0,01
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) № 366		**30**		**3**
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,24	0,24	0,024	0,024
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "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.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Кабачки очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, добавляют сметанный соус, соль, тушат до готовности.

Соус молочный (для подачи к блюду) № 366
Подсушенную муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кабачки , нарезанные брусочками или кубиками, тушеныев сметанеКонсистенция: мягкая, сочнаяЦвет: кабачков светло-оливковый, Вкус: тушеных кабачков со сметаной, нежныйЗапах: тушеных кабачков, сметаны

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,21
Жиры, г	2,14
Углеводы, г	6,77
Энергетическая ценность, ккал	51,66

B1, мг	0,03
C, мг	6,20
A, мг	0,02
E, мг	0,04
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,04

Ca, мг	31,20
Mg, мг	10,41
P, мг	23,70
Fe, мг	0,05
K, мг	267,22
I, мкг	1,38

• 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.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	112,80
Белки, г	1,88
Углеводы, г	20,00
Жиры, г	1,68

E, мг	1,80
A, мг	0,01
B2, мг	0,02
B1, мг	0,04
Д, мкг	0,03
C, мг	0,06

Fe, мг	0,32
K, мг	59,34
Ca, мг	19,56
P, мг	35,99
F, мг	0,01
Mg, мг	6,11
Se, мг	0,01
I, мкг	1,76

F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждено
Пр. № 259-О
от 28.12.2025
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	28,4	28,4	2,84	2,84
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,88	0,88	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,021 шт.	0,845	2,1 шт.	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1	0,1	0,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,48	12,48	1,25	1,25
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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. Опорное 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.).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Утверждаю
Приказ 265-О
от 28.10.2024
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	23,636	20,8	2,36	2,08
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5,6	5,6	0,56	0,56
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147,8	147,8	14,78	14,78
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
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.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовый кисель охлаждают, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком. Рекомендуемая температура подачи 20 град С, не выше. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	53,58
Углеводы, г	13,01
Жиры, г	0,08
Белки, г	0,09

A, мг	0,00
B2, мг	0,00
B1, мг	0,01
Д, мкг	0,00
C, мг	0,83
E, мг	0,13

K, мг	59,31
Ca, мг	11,14
P, мг	5,94
F, мг	0,00
Mg, мг	2,87
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,41
I, мкг	0,42

Утверждено
Пр №219-0
от 28.12.2023г
завед.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219
ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,563 шт.	62,911	156,3 шт.	6,29
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	47,9	47,9	4,79	4,79
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,25	6,25	0,63	0,63
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	30,769	20	3,08	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,118	6,118	0,61	0,61
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,765	0,765	0,08	0,08
Выход: 130				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "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. ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 градС. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых местКонсистенция: пышная, сочнаяЦвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошкаВкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошкаЗапах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	12,70
Углеводы, г	15,01
Белки, г	5,80
Энергетическая ценность, ккал	219,00

E, мг	1,74
A, мг	0,21
B2, мг	0,32
B1, мг	0,07
Д, мкг	1,55
C, мг	1,05

K, мг	187,18
Ca, мг	88,29
P, мг	161,40
F, мг	0,03
Mg, мг	17,00
Se, мг	0,02
Fe, мг	1,67
I, мкг	16,98

Утверждено
Пр № 259-О
от 18.12.2025
заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 58
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	53,332	40	5,33	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Перец моют, удаляют плодоножку с семенами,, порционируют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционные кусочки укладывают на тарелку. Температура подачи не выше 14 град С, срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратные кусочки перца.Консистенция: плотная.Цвет: соответствующий данному ботаническому сорту.Вкус и запах: без посторонних привкусов и запахов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	10,09
Углеводы, г	1,90
Жиры, г	0,00
Белки, г	0,50

A, мг	0,10
B2, мг	0,03
B1, мг	0,03
Д, мкг	0,00
C, мг	40,00
E, мг	0,27

K, мг	65,20
Ca, мг	2,88
P, мг	5,76
F, мг	0,00
Mg, мг	3,96
Se, мг	0,00
Fe, мг	0,36
I, мкг	1,20

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,25
Жиры, г	3,45
Углеводы, г	12,33
Энергетическая ценность, ккал	89,61

B1, мг	0,07
C, мг	5,64
A, мг	0,02
E, мг	0,14
Д, мкг	0,05
B2, мг	0,08

Ca, мг	43,80
Mg, мг	18,55
P, мг	59,51
Fe, мг	0,65
K, мг	436,15
I, мкг	6,29
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Утверждено
№ 259-О
от 28.12.2025

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55
ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	41,671	40,1	4,17	4,01
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,333	8,333	0,83	0,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,167	9,167	0,92	0,92
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,169 шт.	6,802	16,9 шт.	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,98	2,5	0,3	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "РЕЕСТР ТК УСП 2024", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Из рыбной котлетной массы формуют круглые лепешки, на середину кладут рубленые сваренные вкрутую яйца, смешанные с припущенным луком, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, панируют в муке, перекладывают на противень, смазанный маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин,форма овально-приплюснутая, сбоку - гарнирКонсистенция: мягкая, сочная, корочки - хрустящаяЦвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серыйВкус: свойственный свежеприготовленной рыбной массе со вкусом припущенноголука и отварного яйцаЗапах: свойственный запеченной рыбной массе

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	110,19
Жиры, г	5,07
Белки, г	4,69
Углеводы, г	11,10

E, мг	1,99
A, мг	0,02
B2, мг	0,08
B1, мг	0,06
Д, мкг	0,15
C, мг	0,31

K, мг	189,59
Ca, мг	26,30
P, мг	112,00
F, мг	0,25
Mg, мг	16,04
Se, мг	0,01
Fe, мг	0,58
I, мкг	56,64

Утверждено
Приказ №259-О
от 28.12.2021
Заведующий

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 127
КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ № 51.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	105,32	68,46	10,53	6,85
с 01.01 по 31.12	97,8	68,46	9,78	6,85
с 01.03 по 31.07	114,1	68,46	11,41	6,85
с 01.08 по 31.08	85,58	68,46	8,56	6,85
с 01.09 по 31.10	91,28	68,46	9,13	6,85
с 01.11 по 31.12	97,8	68,46	9,78	6,85
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	31,9	31,9	3,19	3,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77	77	7,7	7,7
Выход: 110				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды), доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, картофель заливают горячим кипяченым молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут часть (50% нормы) масла и доводят до кипения. Отпускают со сливочным маслом, можно посыпать зеленью.Примечание:1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.2. Отвар из картофеля можно не использовать.3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке, оптимальная температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма нарезки картофеля сохранена. Консистенция: мягкая. Цвет: белый с желтыми блестками масла на поверхности. Вкус: умеренно соленый, с привкусом молочных продуктов. Запах: молока, сливочного масла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.