Утверждено
пр № 259-о от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 22

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **22**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	23,636	20,8
САХАР ПЕСОК	7	7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5,6	5,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147,8	147,8
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,09
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	13,01
Энергетическая ценность, ккал	53,58

B1, мг	0,01
C, мг	0,83
A, мг	0,00
E, мг	0,13
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	11,14
Mg, мг	2,87
P, мг	5,94
Fe, мг	0,41
K, мг	59,31
I, мкг	0,42
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждено
пр №255-О от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 333

Наименование изделия: **КАБАЧКИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **333**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАБАЧКИ	136	102
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,073	0,073
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) № 366		**30**
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,8	1,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

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
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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.

Утверждено
пр № 259 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 282

Наименование изделия: КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ

Номер рецептуры: 282

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	47,393	40
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,1	10,1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,333	3,333
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,7	11,7
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,58
Жиры, г	9,14
Углеводы, г	9,18
Энергетическая ценность, ккал	114,00

B1, мг	0,04
C, мг	0,06
A, мг	0,01
E, мг	0,30
Д, мкг	0,05
B2, мг	0,06

Ca, мг	20,32
Mg, мг	15,08
P, мг	94,30
Fe, мг	1,41
K, мг	177,09
I, мкг	3,93
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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).

Утверждаю!
пр № 255-ОД от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 83

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ С ЗЕЛЕНЬЮ

Номер рецептуры: 83

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	7,51	5,63
с 01.09 по 31.12	7,04	5,63
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	106,68	69,34
с 01.01 по 31.12	99,06	69,34
с 01.03 по 31.07	115,57	69,34
с 01.08 по 31.08	86,68	69,34
с 01.09 по 31.10	92,45	69,34
с 01.11 по 31.12	99,06	69,34
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		**20**
ГОВЯДИНА Б/К	25,33	22,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,38	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,135 шт.	5,434
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1
Выход: 150/20		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют, соль. Фрикадельки 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.

Утверждено
пр № 259 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 29

Наименование изделия: **СЕЛЬДЬ, САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ**

Номер рецептуры: **29**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	41,6	20
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	24,75	18,56
с 01.09 по 31.12	23,2	18,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2
Выход: 20/20		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено!
пр. № 255-о от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 368

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры: **368**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАНАН	158,65	95
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,43
Жиры, г	0,48
Углеводы, г	15,95
Энергетическая ценность, ккал	80,20

B1, мг	0,04
C, мг	9,50
A, мг	0,02
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	7,60
Mg, мг	39,90
P, мг	26,60
Fe, мг	0,57
K, мг	330,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Утверждено
пр № 955-а от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 45

Наименование изделия: КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	24,194	24,194
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	63	63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,484	0,484
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42	42
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в кипящей воде до полуготовности, добавляют горячее молоко , варят до готовности, в конце варки добавляют соль сахар.

Утверждено
пр № 259 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 249

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25
САХАР ПЕСОК	2,7	2,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,035 шт.	1,409
ДРОЖЖИ	0,32	0,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	20	20
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,8	0,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,043 шт.	1,731
САХАР ПЕСОК	3,8	3,8
ВАНИЛИН	0,002	0,002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,026 шт.	1,047
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,71
Жиры, г	3,25
Углеводы, г	21,89
Энергетическая ценность, ккал	125,60

B1, мг	0,04
C, мг	0,04
A, мг	0,04
E, мг	0,54
Д, мкг	0,12
B2, мг	0,07

Ca, мг	36,41
Mg, мг	8,31
P, мг	64,89
Fe, мг	0,44
K, мг	63,38
I, мкг	1,26
F, мг	0,02
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

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 заполлняют фаршем творожным.После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 град.С. 6-8 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 16

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **16**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,45	0,45
ЛИМОН	6,667	4
САХАР ПЕСОК	7	7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130
Выход: 150/7/4		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 255 с от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 205

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **205**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		26
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7,7	7,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54,6	54,6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,51	9,38
с 01.09 по 31.12	11,73	9,38
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,378	7,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6,4	6,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,54	1,54
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,16	6,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	184,8	184,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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).

Утверждено:
пр № 259-2 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 289

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ**

Номер рецептуры: **289**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	56,872	48
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13	13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют масло сливочное, формуют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

Утверждено:
пр № 253 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 56

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **56**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	30,31	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Вымыть, удалить место соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

Утверждено
пр. № 250 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 52

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15
САХАР ПЕСОК	7	7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5,6	5,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 254 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 60

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **60**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	51,282	50
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,8	2,8
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	104	67,6
с 01.01 по 31.12	96,57	67,6
с 01.03 по 31.07	112,67	67,6
с 01.08 по 31.08	84,5	67,6
с 01.09 по 31.10	90,13	67,6
с 01.11 по 31.12	96,57	67,6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12,51	9,38
с 01.09 по 31.12	11,73	9,38
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,88	9,143
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,657	3,657
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,1	4,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,49	5,486
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,01
Жиры, г	15,52
Углеводы, г	15,46
Энергетическая ценность, ккал	245,83

B1, мг	0,11
C, мг	6,89
A, мг	0,22
E, мг	2,97
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,12

Ca, мг	23,11
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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 255-ОД от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 28

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ**

Номер рецептуры: **28**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	26,25	19,69
с 01.09 по 31.12	24,61	19,69
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	20	13
с 01.01 по 31.12	18,57	13
с 01.03 по 31.07	21,67	13
с 01.08 по 31.08	16,25	13
с 01.09 по 31.10	17,33	13
с 01.11 по 31.12	18,57	13
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,39	7,04
с 01.09 по 31.12	8,8	7,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120
ГОВЯДИНА Б/К	18,96	16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,5	4,5
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Универсальное пр № 259 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 21

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ**

Номер рецептуры: **21**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	50	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Огурцы вымыть, зачистить, нарезать на порции.

Утверждено
пр № 259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ АБРИКОСОВЫЙ

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СОК АБРИКОСОВЫЙ	150	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,73	B1, мг	0,03	Ca, мг	10,42
Жиры, г	0,14	C, мг	2,98	Mg, мг	15,00
Углеводы, г	18,41	A, мг	0,41	P, мг	27,00
Энергетическая ценность, ккал	71,71	E, мг	0,00	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	K, мг	367,50
		B2, мг	0,06	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Универсальное:
пр. 249-О от 28.02.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 23

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **23**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,45	0,45
САХАР ПЕСОК	7	7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,667	97,667
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29	29
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченное молоко.

Утверждено
пр № 253-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 27

Наименование изделия: **КАША "ДРУЖБА"**

Номер рецептуры: **27**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	6,465	6,4
ПШЕНО	6,465	6,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,5	97,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,9	3,9
САХАР ПЕСОК	7,8	7,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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

Универсально. пр N 239-Ос от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451

Наименование изделия: ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ

Номер рецептуры: 451

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		**26**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16,1	16,1
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,475	0,475
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,25	0,25
ДРОЖЖИ	0,673	0,673
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,5	7,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,76	0,76
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		**27**
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,5	32,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,9	1,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,8	0,8
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,26	1,26
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,035 шт.	1,41
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,54	1,54
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,21	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 289 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 335

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 335

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	133,32	86,66
с 01.01 по 31.12	123,8	86,66
с 01.03 по 31.07	144,43	86,66
с 01.08 по 31.08	108,33	86,66
с 01.09 по 31.10	115,55	86,66
с 01.11 по 31.12	123,8	86,66
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,6	16,867
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,667	3,667
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

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
B2, мг	0,07

Ca, мг	27,03
Mg, мг	19,93
P, мг	58,27
Fe, мг	0,82
K, мг	517,46
I, мкг	5,85
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 259 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 269

Наименование изделия: ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Номер рецептуры: 269

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	43,645	42
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,728	8,728
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,298 шт.	11,995
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,182	2,182
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ) №329		**16**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12	12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,08	2,08
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,8	4,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,128	0,128
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают молочным соусом №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.

Утверждено:
пр № 255-ОД от 18.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 46

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **46**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки, порционируют

Утверждено:
пр № 259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 31

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**

Номер рецептуры: **31**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	17	17
САХАР ПЕСОК	6	6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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

Утверждено:
пр. № 28 от 25.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 47

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **47**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	36,222	35,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	85,03	85,03
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,63	3,63
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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..

Утверждено
Приказ № 1330 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 288/356

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **288/356**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	45,42	38,33
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,96	3,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,5	2,5
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ		**20**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,5	13,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,145	0,145
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,4	0,4
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,05	0,05
Выход: 50/20		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено
пр № 259-од от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 26

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

Номер рецептуры: **26**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

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

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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 стребованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

Утверждено
пр. № 253 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 20

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	38,39	38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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

Утверждено:
пр. № 255 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 20

Наименование изделия: ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5% ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

Утверждено:
пр. №259 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 48

Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН**

Номер рецептуры: **48**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
АПЕЛЬСИН	141,79	95
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Анальсины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кружочками или делят на дольки.

Утверждено:
пр № 259-0 от 25.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 40

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	148,8	148,8
ВАРЕНЬЕ	12	12
Выход: 150/12		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 42

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **42**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,518 шт.	61,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26	26
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	67,51	50,63
с 01.09 по 31.12	63,29	50,63
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 250 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ЙОГУРТ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЙОГУРТ	100	100
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

Универ ядро пр № 253-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 4

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **4**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

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

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Хлеб достают из упаковки, порционируют.

Утверждено
пр № 258 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130
САХАР ПЕСОК	7	7
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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..

Универ питание пр. № 255 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 14

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,54
Жиры, г	12,99
Углеводы, г	11,89
Энергетическая ценность, ккал	227,40

B1, мг	0,07
C, мг	15,13
A, мг	0,03
E, мг	0,57
Д, мкг	0,11
B2, мг	0,12

Ca, мг	54,73
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

Технология приготовления:

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формуют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу.

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.

Утверждено:
пр № 205-Од от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 213

Наименование изделия: ЯЙЦО ВАРЕНОЕ

Номер рецептуры: 213

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,497 шт.	20,004
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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

Утверждено:
пр № 259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

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

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки, порционируют.

Утверждено:
пр № 259-о от 22.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 13

Наименование изделия: НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Номер рецептуры: 13

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ШИПОВНИК СУХОЙ	15	15
САХАР ПЕСОК	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 259 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	116,129	108
КРУПА РИСОВАЯ	14,141	14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	42,26	35,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,928	4,928
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,239 шт.	9,62
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,053 шт.	2,133
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 25

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

Номер рецептуры: 25

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	76	49,4
с 01.01 по 31.12	70,57	49,4
с 01.03 по 31.07	82,33	49,4
с 01.08 по 31.08	61,75	49,4
с 01.09 по 31.10	65,87	49,4
с 01.11 по 31.12	70,57	49,4
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	7,51	5,63
с 01.09 по 31.12	7,04	5,63
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	14,359	14
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1
Выход: 150/10/1		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 155 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 11

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И СЫРА С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Номер рецептуры: 11

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	28,75	21,56
с 01.09 по 31.12	26,95	21,56
СЫР РОССИЙСКИЙ	5,5	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке.

Утверждено:
пр. №159-ОД от 28.12.20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 435

Наименование изделия: КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ

Номер рецептуры: 435

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	175,98	170
Выход: 170		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, кефир наливают в стакан или чашку.

Универ питание пр. № 253 от 25.05.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 368

Наименование изделия: **ГРУША**

Номер рецептуры: **368**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУША	105,45	95
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Утверждено:
пр. №550 от 28.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 9

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **9**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3
САХАР ПЕСОК	7	7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75	75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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

Утверждено:
пр №[illegible] от 28.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8

Наименование изделия: КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 8

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	18,55	18,55
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	65	65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,484	0,484
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44	44
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено!
пр. №255-О от 28.12.202

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **7**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ДЖЕМ	5	5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают джемом.

Утверждено:
пр. № 439 от 28.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 17

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **17**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки, порционируют

Утверждено
пр. №29 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование изделия: СОК АБРИКОСОВЫЙ

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СОК АБРИКОСОВЫЙ	150	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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

Утверждено
пр. №253 от 28.12.20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 387

Наименование изделия: СОУС ЯБЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры: 387

Наименование сборника рецептур: борник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	6,864	6,864
САХАР ПЕСОК	3,6	3,6
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	1,2	1,2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр. №[illegible] от 28.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	123,067	121,333
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
КРУПА МАННАЯ	8,667	8,667
САХАР ПЕСОК	9	9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,154 шт.	6,199
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,467	3,467
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,6	7,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

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

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

Ca, мг	185,46
Mg, мг	32,06
P, мг	259,88
Fe, мг	1,04
K, мг	191,05
I, мкг	2,05
F, мг	0,03
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

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

Универсально пр. № 2330 от 28.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 41

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **41**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

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

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Хлеб достают из упаковки, порционируют.

Утверждено
пр № 255 о от 28.12.2024

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 18

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **18**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	17	17
САХАР ПЕСОК	7	7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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

Утверждено:
пр 280 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 322

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 322

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	102,68	66,74
с 01.01 по 31.12	95,34	66,74
с 01.03 по 31.07	111,23	66,74
с 01.08 по 31.08	83,43	66,74
с 01.09 по 31.10	88,99	66,74
с 01.11 по 31.12	95,34	66,74
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	28,6	21,45
с 01.09 по 31.12	26,81	21,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,2	13,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,85	3,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,95
Жиры, г	3,68
Углеводы, г	12,63
Энергетическая ценность, ккал	91,99

B1, мг	0,08
C, мг	5,84
A, мг	0,44
E, мг	0,29
Д, мкг	0,06
B2, мг	0,07

Ca, мг	31,36
Mg, мг	22,74
P, мг	55,88
Fe, мг	0,82
K, мг	441,88
I, мкг	5,60
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной 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.

Универсальное пр. № 258 С от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 63

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **63**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	33,254	32
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7	7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,192	0,192
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,90
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	132,00

B1, мг	0,04
C, мг	0,16
A, мг	0,00
E, мг	1,97
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	18,14
Mg, мг	17,67
P, мг	93,76
Fe, мг	0,81
K, мг	147,30
I, мкг	43,74
F, мг	0,20
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

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.

Утверждено
пр № 259-ОД от 28.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 53

Наименование изделия: **БУЛЬОН С ЯЙЦОМ ГРЕНКАМИ, КУРОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **53**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	20,615	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,04	2,55
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	3,19	2,39
с 01.09 по 31.12	2,99	2,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,14	1,14
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ.МИКРОНУТРИЕНТАМИ		**14**
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	16,8
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,497 шт.	20,004
Выход: 150/20/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,34
Жиры, г	6,31
Углеводы, г	8,96
Энергетическая ценность, ккал	121,88

B1, мг	0,03
C, мг	0,89
A, мг	0,13
E, мг	0,49
Д, мкг	0,44
B2, мг	0,12

Ca, мг	29,39
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

Технология приготовления:

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

Утверждено
пр 250 от 28.11.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 40

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ

Номер рецептуры: 40

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	34,8	24,3
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	3,75	3
САХАР ПЕСОК	2,25	2,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.непосредственно перед подачей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 2

Наименование изделия: ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ

Номер рецептуры: ТК № 2

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5% ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

Утверждено:
пр № 155-ОД от 28.12.2024

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 49

Наименование изделия: **МАНДАРИН**

Номер рецептуры: **49**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАНДАРИН	129,248	95
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,76
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	7,13
Энергетическая ценность, ккал	36,10

B1, мг	0,06
C, мг	36,10
A, мг	0,01
E, мг	0,19
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	33,25
Mg, мг	10,45
P, мг	16,15
Fe, мг	0,10
K, мг	147,25
I, мкг	0,00
F, мг	0,14
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мандарины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочками или делят на дольки.

Утверждено
пр № 253-ОД от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование изделия: КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: к/к

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65	65
КАКАО-ПОРОШОК	2,25	2,25
САХАР ПЕСОК	8	8
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 50

Наименование изделия: КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	20,833	20,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,86	23,86
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	84,14	84,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,417	0,417
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 59

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **59**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЫР РОССИЙСКИЙ	5,5	5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,84
Жиры, г	1,87
Углеводы, г	7,48
Энергетическая ценность, ккал	42,80

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

Ca, мг	46,85
Mg, мг	3,70
P, мг	34,75
Fe, мг	0,20
K, мг	18,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На кусочек батона кладут кусочек сыра.Температура подачи не выше + 14 град С, срок реализации не более 2 часов.

Утверждено:
пр № 259 от 26.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **33**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	63,59	62
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	28,75	21,56
с 01.09 по 31.12	26,95	21,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,24	17
КРУПА РИСОВАЯ	35,354	35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр. № 265-ОД от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 43

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **43**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	40,41	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

Утверждено:
пр № 259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 19

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **19**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2,25	2,25
САХАР ПЕСОК	8	8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65	65
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,95
Жиры, г	2,56
Углеводы, г	11,29
Энергетическая ценность, ккал	70,59

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

Технология приготовления:

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

Утверждено!
ТУ № 253-0 от 28.12.2026

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 24

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **24**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	24,25	24,25
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	63	63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42	42
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Подготовленную крупу закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, добавляют горячее молоко и варят до готовности, в конце варки добавляют соль, сахар.

Утверждено!
Пр. № 259-О от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 434

Наименование изделия: МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ

Номер рецептуры: 434

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	189	189
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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

Утверждено!
пр. №253-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 35

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**

Номер рецептуры: **35**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	36,39	27,29
с 01.09 по 31.12	34,11	27,29
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

Подготовленную морковь варят до готовности. очищают, нарезают кубиками, посыпают сахаром, непосредственно перед подачей заправляют маслом.

Утверждено:
пр № 259-О от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 15

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	24,432	21,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125
САХАР ПЕСОК	8	8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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

Утверждено:
пр. №259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 317

Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **317**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех**

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

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Универ ридено
пр № 259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 310

Наименование изделия: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**

Номер рецептуры: **310**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	34,091	34,091
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,9	6,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,818	6,818
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	47,982	34,545
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,321 шт.	12,92
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,7	2,7
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **54**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	101,32	65,86
с 01.01 по 31.12	94,09	65,86
с 01.03 по 31.07	109,77	65,86
с 01.08 по 31.08	82,33	65,86
с 01.09 по 31.10	87,81	65,86
с 01.11 по 31.12	94,09	65,86
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	7,51	5,63
с 01.09 по 31.12	7,04	5,63
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ		**29**
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	29,026	27,93
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,286	8,286
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,077 шт.	3,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,028	1,028
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,5	4,5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,5	1,5
Выход: 150/30		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют 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.

Утверждено
пр № 255.0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 38

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	40,31	39,9
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Огурцы вымыть, зачистить, нарезать на порции.

Утверждено!
пр № 259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	18,548	18,548
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76,14	76,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,484	0,484
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,86	32,86
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Подготовленную крупу закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, добавляют горячее молоко, в конце варки добавляют соль, сахар.

Утверждено:
пр. №259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	23	23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,85	0,85
САХАР ПЕСОК	2,24	2,24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,53	0,53
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,112 шт.	4,508
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	4,59	4,59
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	7,08	7,08
ДРОЖЖИ	0,6	0,6
ВАНИЛИН	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,017 шт.	0,684
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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

Утверждено:
пр № 255 б от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 330

Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **330**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	73,32	47,66
с 01.01 по 31.12	68,09	47,66
с 01.03 по 31.07	79,43	47,66
с 01.08 по 31.08	59,58	47,66
с 01.09 по 31.10	63,55	47,66
с 01.11 по 31.12	68,09	47,66
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	31,56	23,67
с 01.09 по 31.12	29,59	23,67
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	21,94	17,55
БРЮКВА	14,85	14,85
РЕПА	20,07	14,85
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	7,7	7,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,85	3,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,93
Жиры, г	3,49
Углеводы, г	11,42
Энергетическая ценность, ккал	85,70

B1, мг	0,07
C, мг	7,48
A, мг	0,49
E, мг	0,29
Д, мкг	0,06
B2, мг	0,07

Ca, мг	32,63
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

Технология приготовления:

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

Универ меню: пр №253 о от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 245

Наименование изделия: **РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ**

Номер рецептуры: **245**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	78,977	76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,73	2,291
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,327	0,327
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10,909	10,909
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 минут. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Утверждено!
пр №253-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 274

Наименование изделия: ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ

Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	36,967	31,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,36	9,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	26,53	22,284
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,8	4,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,137 шт.	5,514
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,26	1,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,36	6,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,6	3,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 255-О от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 28

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **28**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	26,25	19,69
с 01.09 по 31.12	24,61	19,69
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	20	13
с 01.01 по 31.12	18,57	13
с 01.03 по 31.07	21,67	13
с 01.08 по 31.08	16,25	13
с 01.09 по 31.10	17,33	13
с 01.11 по 31.12	18,57	13
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,39	7,04
с 01.09 по 31.12	8,8	7,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120
ГОВЯДИНА Б/К	18,96	16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,5	4,5
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр. №259-О от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 27

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Номер рецептуры: 27

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	6	4,8
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	24,25	24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,4	2,4
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	12,268	9,2
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, сладкий перец - соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным маслом непосредственно при подаче.

Универ.пункт
пр № 255-от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **5**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки, порционируют

Утверждено!
пр № 253-О от 18.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 37

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ**

Номер рецептуры: **37**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУША	25	22,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129
САХАР ПЕСОК	7	7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено
пр №259-о от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 344

Наименование изделия: РАГУ ОВОЩНОЕ

Номер рецептуры: 344

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	49,92	32,45
с 01.01 по 31.12	46,36	32,45
с 01.03 по 31.07	54,08	32,45
с 01.08 по 31.08	40,56	32,45
с 01.09 по 31.10	43,27	32,45
с 01.11 по 31.12	46,36	32,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,24	4,4
РЕПА	18,43	13,64
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	24,75	19,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,2	3,2
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		**37**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,96	2,96
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,873	27,873
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13	13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,093	0,093
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,183	0,183
ТЫКВА СВЕЖАЯ	13,976	11,88
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, репа, лук репчатый припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную 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.

Утверждено
пр №253-0 от 12.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 34

Наименование изделия: ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептур: Сборник методичсеких рекомендаций по использованию рецептур

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	77,419	72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12	9
с 01.09 по 31.12	11,25	9
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	8	5,2
с 01.01 по 31.12	7,43	5,2
с 01.03 по 31.07	8,67	5,2
с 01.08 по 31.08	6,5	5,2
с 01.09 по 31.10	6,93	5,2
с 01.11 по 31.12	7,43	5,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,6	6,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,174 шт.	7,004
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено
пр № 253 С от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 36

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 36

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	42,68	27,74
с 01.01 по 31.12	39,63	27,74
с 01.03 по 31.07	46,23	27,74
с 01.08 по 31.08	34,68	27,74
с 01.09 по 31.10	36,99	27,74
с 01.11 по 31.12	39,63	27,74
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16,08	16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,39	7,04
с 01.09 по 31.12	8,8	7,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕИТАМИ		**47**
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	89,5	75,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1
Выход: 150/25/1		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки. 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.

Утверждено:
КР № 259 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 20

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	40,4	32,4
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	7,5	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный зеленый лук и заправляют растительным маслом.

Утверждено:
пр № 259 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 477

Наименование изделия: БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 477

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	34,65	34,65
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,35	1,35
ДРОЖЖИ	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18	18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1
Выход: 45		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено
пр. № 259-0 от 31.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 127

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **127**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	105,32	68,46
с 01.01 по 31.12	97,8	68,46
с 01.03 по 31.07	114,1	68,46
с 01.08 по 31.08	85,58	68,46
с 01.09 по 31.10	91,28	68,46
с 01.11 по 31.12	97,8	68,46
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	31,9	31,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77	77
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Универ питание
пр №259-о от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 55

Наименование изделия: **ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ**

Номер рецептуры: **55**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	41,671	40,1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,333	8,333
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,167	9,167
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,169 шт.	6,802
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,98	2,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15	15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,5	3,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,69
Жиры, г	5,07
Углеводы, г	11,10
Энергетическая ценность, ккал	110,19

B1, мг	0,06
C, мг	0,31
A, мг	0,02
E, мг	1,99
Д, мкг	0,15
B2, мг	0,08

Ca, мг	26,30
Mg, мг	16,04
P, мг	112,00
Fe, мг	0,58
K, мг	189,59
I, мкг	56,64
F, мг	0,25
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр. №250 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 58

Наименование изделия: ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ

Номер рецептуры: 58

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	53,332	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,50
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,90
Энергетическая ценность, ккал	10,09

B1, мг	0,03
C, мг	40,00
A, мг	0,10
E, мг	0,27
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	2,88
Mg, мг	3,96
P, мг	5,76
Fe, мг	0,36
K, мг	65,20
I, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Перец моют, удаляют плодоножку с семенами,, порционируют.

Утверждено:
ИП № 259-О от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 368

Наименование изделия: ЯБЛОКО

Номер рецептуры: 368

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в дошкольных

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	108,3	95
Выход: 95		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Утверждено
Приказ № 220-о от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 62

Наименование изделия: **РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ**

Номер рецептуры: **62**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	186,01	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов РЯЖЕНКУ наливают непосредственно в стаканы.

Утверждено:
пр. № 259-0 от 24.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 61

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **61**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,814 шт.	73,014
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	32,328	32,328
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,31	4,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	7	7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,078	1,078
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 32

Наименование изделия: **ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **32**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	15,385	10
Выход: 10		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр №253-о от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 39

Наименование изделия: ПРЯНИКИ

Номер рецептуры: 39

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	20	20
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

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

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

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

Технология приготовления:

Пряники вынимают из упаковки, аккуратно выкладывают на тарелку.

Утверждено!
пр. № 259-О от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 435

Наименование изделия: **КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ**

Номер рецептуры: **435**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	155,28	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,20
Жиры, г	3,75
Углеводы, г	5,80
Энергетическая ценность, ккал	67,00

B1, мг	0,02
C, мг	1,05
A, мг	0,04
E, мг	0,11
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,26

Ca, мг	10,50
Mg, мг	6,00
P, мг	142,50
Fe, мг	0,15
K, мг	219,00
I, мкг	13,50
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Универ журнал
пр. 259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	28,4	28,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2
САХАР ПЕСОК	4	4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,88	0,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,2	3,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,021 шт.	0,845
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ДРОЖЖИ	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,48	12,48
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,88
Жиры, г	1,68
Углеводы, г	20,00
Энергетическая ценность, ккал	112,80

B1, мг	0,04
C, мг	0,06
A, мг	0,01
E, мг	1,80
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,02

Ca, мг	19,56
Mg, мг	6,11
P, мг	35,99
Fe, мг	0,32
K, мг	59,34
I, мкг	1,76
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Булочные изделия приготовляют из дрожжевого безопарного и опарного теста. Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза. 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.).

Утверждено:
пр № 259-О от 28.11.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 219

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,563 шт.	62,911
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	47,9	47,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,25	6,25
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	30,769	20
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,118	6,118
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,765	0,765
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,80
Жиры, г	12,70
Углеводы, г	15,01
Энергетическая ценность, ккал	219,00

B1, мг	0,07
C, мг	1,05
A, мг	0,21
E, мг	1,74
Д, мкг	1,55
B2, мг	0,32

Ca, мг	88,29
Mg, мг	17,00
P, мг	161,40
Fe, мг	1,67
K, мг	187,18
I, мкг	16,98
F, мг	0,03
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

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

Утверждено
пр. № 259-О от 28.12.2015

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 320

Наименование изделия: **КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **320**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	163,636	85,091
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,073	0,073
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) № 366		**30**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,24	0,24
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,8	1,8
Выход: 110		

Химический состав данного блюда:

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
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр. 259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 122

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)**

Номер рецептуры: **122**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	42,225	38
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13	13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,5	1,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,78
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	4,35
Энергетическая ценность, ккал	101,00

B1, мг	0,03
C, мг	0,07
A, мг	0,01
E, мг	0,25
Д, мкг	0,02
B2, мг	0,05

Ca, мг	19,10
Mg, мг	9,12
P, мг	71,44
Fe, мг	0,91
K, мг	150,03
I, мкг	3,91
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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.

Универ питание!
пр №259-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 30

Наименование изделия: РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 30

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	7,51	5,63
с 01.09 по 31.12	7,04	5,63
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	69,32	45,06
с 01.01 по 31.12	64,37	45,06
с 01.03 по 31.07	75,1	45,06
с 01.08 по 31.08	56,33	45,06
с 01.09 по 31.10	60,08	45,06
с 01.11 по 31.12	64,37	45,06
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	10,2	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ГОВЯДИНА Б/К	28,436	24
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1
Выход: 150/15/5		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 253-0 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 59

Наименование изделия: **СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **59**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	41,6	20
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	29,74	19,333
с 01.01 по 31.12	27,62	19,333
с 01.03 по 31.07	32,22	19,333
с 01.08 по 31.08	24,17	19,333
с 01.09 по 31.10	25,78	19,333
с 01.11 по 31.12	27,62	19,333
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,5	3,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,033	0,033
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,40
Жиры, г	4,41
Углеводы, г	3,08
Энергетическая ценность, ккал	60,27

B1, мг	0,02
C, мг	1,55
A, мг	0,01
E, мг	1,64
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	13,37
Mg, мг	9,93
P, мг	47,36
Fe, мг	0,39
K, мг	152,81
I, мкг	0,97
F, мг	0,09
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками.. укладывают на нарезанный кубиками и заправленный маслом картофель отварной.

Утверждено:
пр № 259-о от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 51

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **51**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ		118
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	39,968	39,968
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,496	0,496
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,975	2,975
СЫР РОССИЙСКИЙ	12,1	11
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным 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.

Утверждено:
пр. №259-О от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ**

Номер рецептуры: **57**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
АПЕЛЬСИН	32,09	21,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125
САХАР ПЕСОК	9	9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,18
Жиры, г	0,04
Углеводы, г	10,40
Энергетическая ценность, ккал	43,80

B1, мг	0,01
C, мг	5,16
A, мг	0,00
E, мг	0,05
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	11,81
Mg, мг	3,65
P, мг	4,46
Fe, мг	0,05
K, мг	43,01
I, мкг	0,43
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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.

Универ журнал
№ 253 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 44

Наименование изделия: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 44

Наименование сборника рецептур: РЕЕСТР ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	49,32	32,06
с 01.01 по 31.12	45,8	32,06
с 01.03 по 31.07	53,43	32,06
с 01.08 по 31.08	40,08	32,06
с 01.09 по 31.10	42,75	32,06
с 01.11 по 31.12	45,8	32,06
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	7,51	5,63
с 01.09 по 31.12	7,04	5,63
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	6,924	4,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5
ГОВЯДИНА Б/К	37,9	31,988
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,05	1
Выход: 150/20/5		

Химический состав данного блюда:

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

Технология приготовления:

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.

Утверждено!
пр № 253-о от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 256

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

Номер рецептуры: **256**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	31,175	30
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	14,21	10,66
с 01.09 по 31.12	13,33	10,66
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,25	2,727
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,122 шт.	4,911
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,636	3,636
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,364	1,364
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

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
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
КР №253-О от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 123

Наименование изделия: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 123

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	172,02	111,81
с 01.01 по 31.12	159,73	111,81
с 01.03 по 31.07	186,35	111,81
с 01.08 по 31.08	139,76	111,81
с 01.09 по 31.10	149,08	111,81
с 01.11 по 31.12	159,73	111,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,334	4,334
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

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
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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.

Утверждено:
пр № 259 от 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **РЕЕСТР ТК УСП 2024**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВАРЕНЬЕ	20	20
САХАР ПЕСОК	7	7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5,6	5,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	143,25	143,25
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,09
Жиры, г	0,06
Углеводы, г	25,42
Энергетическая ценность, ккал	99,96

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

Ca, мг	10,66
Mg, мг	2,96
P, мг	6,40
Fe, мг	0,09
K, мг	22,88
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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.