Утверждено
Пр. № 219-б от 22.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 29

Наименование изделия: ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ

Номер рецептуры: ТК № 29

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,035 шт.	1,409
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,043 шт.	1,731
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,026 шт.	1,047
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	19	18,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,94	0,94
САХАР ПЕСОК	5	5
САХАР ПЕСОК	3,14	3,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29,6	29,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,86	0,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
ДРОЖЖИ	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,17	0,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,37	1,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,94	0,94
ВАНИЛИН	0,003	0,003
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,46
Жиры, г	8,83
Углеводы, г	13,69
Энергетическая ценность, ккал	162,95

B1, мг	0,05
C, мг	0,04
A, мг	0,04
E, мг	0,20
Д, мкг	0,12
B2, мг	0,10

Ca, мг	35,22
Mg, мг	8,97
P, мг	68,00
Fe, мг	0,49
K, мг	70,42
I, мкг	1,40
F, мг	0,02
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Из теста формуют шарики массой 54г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 оС в течение 6-8 минут. При выпекании ватрушки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.Тесто дрожжевоеДрожжевое 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 капустыСвежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем тушат.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

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	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,50
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	4,01
Mg, мг	4,34
P, мг	19,71
Fe, мг	0,84
K, мг	34,07
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

Утверждено пр 2590 28.12.2022 гав

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451

Наименование изделия: ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,84	0,84
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,36	0,36
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,36	0,36
ДРОЖЖИ	0,75	0,75
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,052 шт.	2,093
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,38	0,36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,026 шт.	1,047
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,24	0,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,058 шт.	2,335
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,92	1,92
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,64	2,64
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,48	6,48
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,3	24,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,5	32,4
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,28
Жиры, г	6,27
Углеводы, г	21,10
Энергетическая ценность, ккал	156,04

B1, мг	0,04
C, мг	6,05
A, мг	0,03
E, мг	1,46
Д, мкг	0,16
B2, мг	0,05

Ca, мг	24,67
Mg, мг	9,71
P, мг	41,37
Fe, мг	0,70
K, мг	106,92
I, мкг	2,49
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование изделия: СОК ЯБЛОЧНЫЙ

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 ЯБЛОЧНЫЙ	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,96
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	17,80
Энергетическая ценность, ккал	78,00

B1, мг	0,00
C, мг	1,40
A, мг	0,00
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	11,30
Mg, мг	6,50
P, мг	11,30
Fe, мг	2,30
K, мг	216,00
I, мкг	1,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждено
пр 259-ОД 28.12.2025
Заб
Сид

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТКК№044

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **ТКК№044**

Наименование сборника рецептур: **ТКК№044**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15
САХАР ПЕСОК	7	7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,6	183,6
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,76
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	14,20
Энергетическая ценность, ккал	60,85

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	29,16
Mg, мг	15,84
P, мг	19,71
Fe, мг	0,43
K, мг	258,31
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. № 289-О от 28.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 27

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: ТК № 27

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	91,282	89
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	7,467	7,467
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,7	10,667
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	13,33	10
с 01.09 по 31.12	12,5	10
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,67	2,667
КРУПА РИСОВАЯ	44,444	44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	19,08
Жиры, г	23,59
Углеводы, г	33,39
Энергетическая ценность, ккал	422,06

B1, мг	0,10
C, мг	1,55
A, мг	0,27
E, мг	3,60
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,14

Ca, мг	25,03
Mg, мг	40,15
P, мг	204,12
Fe, мг	1,93
K, мг	273,23
I, мкг	6,78
F, мг	0,14
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), запекают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, спассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

Утверждено
пр 259-О 23.12.2025 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 64

Наименование изделия: ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, РЕПА, КАПУСТА Б/К, БРЮКВА)

Номер рецептуры: ТК № 64

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	17,32	11,26
с 01.01 по 31.12	16,09	11,26
с 01.03 по 31.07	18,77	11,26
с 01.08 по 31.08	14,08	11,26
с 01.09 по 31.10	15,01	11,26
с 01.11 по 31.12	16,09	11,26
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,75	6,56
с 01.09 по 31.12	8,2	6,56
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,75	15
БРЮКВА	19,455	15
РЕПА	20,27	15
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,1	9,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,04
Жиры, г	8,32
Углеводы, г	4,55
Энергетическая ценность, ккал	97,41

B1, мг	0,01
C, мг	3,78
A, мг	0,17
E, мг	0,28
Д, мкг	0,15
B2, мг	0,04

Ca, мг	22,48
Mg, мг	7,85
P, мг	21,73
Fe, мг	0,34
K, мг	119,67
I, мкг	2,16
F, мг	0,00
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование изделия: ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ

Номер рецептуры: 392

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
ЧАЙ - ЗАВАРКА №391		30
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,68	0,68
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,4	32,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
ВАРЕНЬЕ	10	10
Выход: 180/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,04
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	7,20
Энергетическая ценность, ккал	27,94

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

Ca, мг	7,43
Mg, мг	2,16
P, мг	1,26
Fe, мг	0,05
K, мг	11,15
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Чай - заварка №391
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.

Утверждено
пр 29-0 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 63

Наименование изделия: **РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **ТК № 63**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	64,429	62
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,25	12,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,625	16,625
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,42	8,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,556	1,556
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,096 шт.	3,864
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,625	2,625
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,625	2,625
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,01
Жиры, г	3,54
Углеводы, г	15,88
Энергетическая ценность, ккал	131,18

B1, мг	0,07
C, мг	0,60
A, мг	0,02
E, мг	2,42
Д, мкг	0,09
B2, мг	0,05

Ca, мг	23,88
Mg, мг	22,35
P, мг	144,40
Fe, мг	0,76
K, мг	251,55
I, мкг	84,73
F, мг	0,39
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Котлетную рыбную массу выкладывают на мокрую полотняную салфетку слоем 1,5-2 см. На середину вдоль слоя кладут фарш, соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя, сплошной шов. Сформированный рулет перекладывают на смазанный маслом растительным противень швом вниз, поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают ножом в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-30 минут.Готовый рулет нарезают на порции (по 2-3 куска).Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом и луком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 205

Наименование изделия: МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 205

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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	49,35	49,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	296,1	296,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,28
Жиры, г	2,22
Углеводы, г	33,77
Энергетическая ценность, ккал	176,31

B1, мг	0,06
C, мг	0,00
A, мг	0,01
E, мг	1,08
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,02

Ca, мг	25,60
Mg, мг	10,07
P, мг	39,96
Fe, мг	0,93
K, мг	62,03
I, мкг	0,74
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 сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Подают в горячем виде.

Мытищи № 289-О 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 299

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

Номер рецептуры: 299

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	255,6	166,14
с 01.01 по 31.12	237,34	166,14
с 01.03 по 31.07	276,9	166,14
с 01.08 по 31.08	207,68	166,14
с 01.09 по 31.10	221,52	166,14
с 01.11 по 31.12	237,34	166,14
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,33	3,33
ГОВЯДИНА Б/К	90	75,96
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,3	3,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,83	13,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,4	3,4
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	17,58
Жиры, г	17,83
Углеводы, г	29,38
Энергетическая ценность, ккал	348,26

B1, мг	0,20
C, мг	13,82
A, мг	0,03
E, мг	0,77
Д, мкг	0,10
B2, мг	0,18

Ca, мг	27,59
Mg, мг	52,55
P, мг	219,77
Fe, мг	3,52
K, мг	1 226,62
I, мкг	14,18
F, мг	0,09
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо подвергают тепловой обработке: мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук. Протертый вареный картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие сбрызгивают маслом сливочным и запекают около часа при температуре 220-250° С.

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	57,365	51,625
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	18	18
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,875	14,875
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,625	2,625
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,19
Жиры, г	10,34
Углеводы, г	7,26
Энергетическая ценность, ккал	164,82

B1, мг	0,05
C, мг	0,08
A, мг	0,01
E, мг	0,35
Д, мкг	0,04
B2, мг	0,08

Ca, мг	23,14
Mg, мг	12,90
P, мг	99,43
Fe, мг	1,30
K, мг	206,99
I, мкг	5,06
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 259-О от 29.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 80

Наименование изделия: БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 80

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	35	26,25
с 01.09 по 31.12	32,81	26,25
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	17,5	14
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	9,32	6,06
с 01.01 по 31.12	8,66	6,06
с 01.03 по 31.07	10,1	6,06
с 01.08 по 31.08	7,58	6,06
с 01.09 по 31.10	8,08	6,06
с 01.11 по 31.12	8,66	6,06
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,75	6,56
с 01.09 по 31.12	8,2	6,56
ФАСОЛЬ	7	7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,33	7
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,1	2,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,188	2,188
САХАР ПЕСОК	2,1	2,1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,126	0,126
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10
ГОВЯДИНА Б/К	28,436	24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,92	0,875
Выход: 175/15/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,06
Жиры, г	7,16
Углеводы, г	10,73
Энергетическая ценность, ккал	140,78

B1, мг	0,06
C, мг	5,77
A, мг	0,17
E, мг	0,32
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,07

Ca, мг	48,47
Mg, мг	25,82
P, мг	97,95
Fe, мг	1,61
K, мг	349,35
I, мкг	5,73
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Борщ варят как борщ с фасолью с добавлением картофеля (ТК№79).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 26

Наименование изделия: СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА

Номер рецептуры: ТК № 26

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	64	48
с 01.09 по 31.12	60	48
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	42	27,3
с 01.01 по 31.12	39	27,3
с 01.03 по 31.07	45,5	27,3
с 01.08 по 31.08	34,13	27,3
с 01.09 по 31.10	36,4	27,3
с 01.11 по 31.12	39	27,3
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9	6,75
с 01.09 по 31.12	8,44	6,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,64	8,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,5	4,5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	1,17	1,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12	12
ГОВЯДИНА Б/К	20,498	17,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
УКРОП	1,22	0,9
Выход: 180/8/12		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,90
Жиры, г	9,00
Углеводы, г	11,22
Энергетическая ценность, ккал	150,72

B1, мг	0,04
C, мг	5,03
A, мг	0,16
E, мг	2,15
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,07

Ca, мг	42,71
Mg, мг	24,60
P, мг	73,80
Fe, мг	1,42
K, мг	400,01
I, мкг	7,64
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением растительного масла, затем добавляют воду. В кипящий бульон закладывают припущенные овощи (морковь и лук репчатый), варят 10 минут. Затем кладут свеклу, припущенную томатную пасту, варят до готовности. За 5 мин. до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,52	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	1,25
Энергетическая ценность, ккал	7,00

B1, мг	0,02
C, мг	5,00
A, мг	0,01
E, мг	0,05
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	11,50
Mg, мг	7,00
P, мг	21,00
Fe, мг	0,50
K, мг	70,50
I, мкг	1,50
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТКН№017

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

Номер рецептуры: **ТКН№017**

Наименование сборника рецептур: **ТК №017**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,88
Энергетическая ценность, ккал	6,50

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

Ca, мг	10,40
Mg, мг	6,30
P, мг	10,80
Fe, мг	0,30
K, мг	70,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола. Порционировать.

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 на 1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,65	0,65
САХАР ПЕСОК	6	6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68	68
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,94
Жиры, г	2,43
Углеводы, г	10,73
Энергетическая ценность, ккал	77,16

B1, мг	0,03
C, мг	0,55
A, мг	0,02
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,12

Ca, мг	107,76
Mg, мг	14,38
P, мг	76,82
Fe, мг	0,56
K, мг	162,50
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченное молоко.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **МАНДАРИН**

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
МАНДАРИН	136	100,64
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,81
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	7,55
Энергетическая ценность, ккал	38,24

B1, мг	0,06
C, мг	38,24
A, мг	0,01
E, мг	0,20
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	35,22
Mg, мг	11,07
P, мг	17,11
Fe, мг	0,10
K, мг	155,99
I, мкг	0,00
F, мг	0,15
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 60

Наименование изделия: КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ

Номер рецептуры: ТК № 60

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	28,857	28,571
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50
САХАР ПЕСОК	4,286	4,286
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,77
Жиры, г	4,20
Углеводы, г	21,64
Энергетическая ценность, ккал	139,49

B1, мг	0,09
C, мг	0,52
A, мг	0,03
E, мг	0,07
Д, мкг	0,05
B2, мг	0,13

Ca, мг	126,65
Mg, мг	24,61
P, мг	161,00
Fe, мг	0,61
K, мг	205,35
I, мкг	9,00
F, мг	0,03
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу пшенную или овсяную (40 г крупы, 70 г воды) или ячневую или перловую (44 г крупы, 70 г воды) или рисовую крупу (31 г крупы, 75 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.Кашу отпускают с сахаром (10 г) и маслом (10 г), или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

Утверждено 28.12.2020
Пр. № 2500 от 28.12.2020

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№043

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **ТК№043**

Наименование сборника рецептур: **ТК№043**

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

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,73
Жиры, г	3,08
Углеводы, г	11,22
Энергетическая ценность, ккал	88,62

B1, мг	0,03
C, мг	0,58
A, мг	0,02
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,13

Ca, мг	118,99
Mg, мг	23,40
P, мг	95,41
Fe, мг	0,62
K, мг	202,33
I, мкг	9,94
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
пр 259-О 28.12.202

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451

Наименование изделия: ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ

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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,2	25,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,24	0,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,031 шт.	1,248
ЯБЛОКИ	61,82	54,4
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,64	2,64
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,063 шт.	2,536
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ДРОЖЖИ	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,6	6,6
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,69
Жиры, г	3,52
Углеводы, г	29,85
Энергетическая ценность, ккал	164,18

B1, мг	0,05
C, мг	2,18
A, мг	0,03
E, мг	0,57
Д, мкг	0,13
B2, мг	0,06

Ca, мг	11,79
Mg, мг	25,13
P, мг	42,73
Fe, мг	0,65
K, мг	231,01
I, мкг	1,18
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 град. воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 град.и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное сливочное 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 часа для брожения в помещение с температурой 35-40 град. 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.Приготовление яблочного фарша: Свежие яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очищать от кожицы, соотвественно увеличив массу брутто.Дрожжевое тесто разделывают на шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш яблочный и защипывают края, придавая пирожку форму треугольника. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 град. 8-10 мин.

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	7,5	7,4
ПШЕНО	7,5	7,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	130	130
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
САХАР ПЕСОК	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31	31
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,01
Жиры, г	7,42
Углеводы, г	22,27
Энергетическая ценность, ккал	176,76

B1, мг	0,06
C, мг	0,68
A, мг	0,04
E, мг	0,33
Д, мкг	0,08
B2, мг	0,15

Ca, мг	137,80
Mg, мг	23,76
P, мг	120,08
Fe, мг	0,38
K, мг	213,86
I, мкг	12,13
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

Утверждено
№ 259-О 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	133,4	106,7
ГОВЯДИНА Б/К	58,057	49
КРУПА РИСОВАЯ	8,975	8,89
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,46	14,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5,882	5,882
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,234 шт.	9,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	12,66
Жиры, г	14,58
Углеводы, г	12,47
Энергетическая ценность, ккал	232,78

B1, мг	0,07
C, мг	19,80
A, мг	0,02
E, мг	3,07
Д, мкг	0,21
B2, мг	0,11

Ca, мг	60,24
Mg, мг	30,92
P, мг	139,74
Fe, мг	2,47
K, мг	404,92
I, мкг	9,17
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.

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	46,3	46,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3
ДРОЖЖИ	0,77	0,77
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24	24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,72	0,72
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,91
Жиры, г	2,17
Углеводы, г	33,29
Энергетическая ценность, ккал	174,00

B1, мг	0,08
C, мг	0,12
A, мг	0,01
E, мг	0,30
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,06

Ca, мг	34,65
Mg, мг	10,26
P, мг	58,63
Fe, мг	0,50
K, мг	99,78
I, мкг	2,93
F, мг	0,01
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

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

Утверждено пр 259-О 29.12.2025

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.)	0,994 шт.	40,01
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,93
Жиры, г	4,46
Углеводы, г	0,27
Энергетическая ценность, ккал	60,94

B1, мг	0,02
C, мг	0,00
A, мг	0,10
E, мг	0,80
Д, мкг	0,88
B2, мг	0,15

Ca, мг	19,81
Mg, мг	4,32
P, мг	69,14
Fe, мг	0,90
K, мг	56,01
I, мкг	8,00
F, мг	0,02
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 22.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№041

Наименование изделия: НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Номер рецептуры: ТК№041

Наименование сборника рецептур: ТК№041

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ШИПОВНИК СУХОЙ	18	18
САХАР ПЕСОК	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	22,00
Энергетическая ценность, ккал	93,00

B1, мг	0,00
C, мг	72,00
A, мг	0,20
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,10

Ca, мг	17,10
Mg, мг	4,40
P, мг	2,80
Fe, мг	0,50
K, мг	9,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают.

Утверждено пр 259-О 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 321

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 321

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	148,26	96,37
с 01.01 по 31.12	137,67	96,37
с 01.03 по 31.07	160,62	96,37
с 01.08 по 31.08	120,46	96,37
с 01.09 по 31.10	128,49	96,37
с 01.11 по 31.12	137,67	96,37
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,8	20,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,46
Жиры, г	2,48
Углеводы, г	16,23
Энергетическая ценность, ккал	97,37

B1, мг	0,10
C, мг	7,82
A, мг	0,02
E, мг	0,14
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,08

Ca, мг	31,42
Mg, мг	22,36
P, мг	65,85
Fe, мг	0,89
K, мг	578,09
I, мкг	6,69
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 337

Наименование изделия: ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ (КАБАЧКИ) С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 337

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАБАЧКИ	232	174
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,5	1,5
Выход: 135		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,96
Жиры, г	2,48
Углеводы, г	7,34
Энергетическая ценность, ккал	56,33

B1, мг	0,05
C, мг	10,44
A, мг	0,02
E, мг	0,03
Д, мкг	0,02
B2, мг	0,04

Ca, мг	25,30
Mg, мг	14,19
P, мг	19,36
Fe, мг	0,01
K, мг	414,40
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Овощи нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в воде (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды) с добавлением части (50%) масла сливочного.

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	41,962	40,38
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	17,51	13,13
с 01.09 по 31.12	16,41	13,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,67	5,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7	7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,075 шт.	3,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8	8
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,62
Жиры, г	2,57
Углеводы, г	5,23
Энергетическая ценность, ккал	74,80

B1, мг	0,05
C, мг	0,68
A, мг	0,28
E, мг	0,56
Д, мкг	0,10
B2, мг	0,06

Ca, мг	29,33
Mg, мг	18,14
P, мг	101,01
Fe, мг	0,50
K, мг	196,05
I, мкг	56,66
F, мг	0,26
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 277

Наименование изделия: ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

Номер рецептуры: 277

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	63,981	54
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	14,59	10,94
с 01.09 по 31.12	13,68	10,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,94	5,831
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,5	1,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,75	1,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,119	0,119
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,15
Жиры, г	9,62
Углеводы, г	2,39
Энергетическая ценность, ккал	136,78

B1, мг	0,03
C, мг	0,45
A, мг	0,23
E, мг	0,42
Д, мкг	0,02
B2, мг	0,07

Ca, мг	12,21
Mg, мг	14,29
P, мг	91,48
Fe, мг	1,35
K, мг	210,52
I, мкг	4,64
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо подготавливают, отваривают. Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окнчания тушения можно добавить лавровый лист.

Утверждено пр 289-о 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 56

Наименование изделия: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА

Номер рецептуры: ТК № 56

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц:	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18	14,4
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	41,32	26,86
с 01.01 по 31.12	38,37	26,86
с 01.03 по 31.07	44,77	26,86
с 01.08 по 31.08	33,58	26,86
с 01.09 по 31.10	35,81	26,86
с 01.11 по 31.12	38,37	26,86
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9	6,75
с 01.09 по 31.12	8,44	6,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,57	7,2
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	8,856	5,76
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,7	2,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	136,8	136,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10
ГОВЯДИНА Б/К	18,957	16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
УКРОП	1,22	0,9
Выход: 180/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,29
Жиры, г	6,71
Углеводы, г	6,70
Энергетическая ценность, ккал	109,05

B1, мг	0,04
C, мг	5,77
A, мг	0,16
E, мг	1,38
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	31,66
Mg, мг	17,26
P, мг	58,22
Fe, мг	0,92
K, мг	277,52
I, мкг	4,38
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль, сметану.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

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
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,25
Жиры, г	0,87
Углеводы, г	15,42
Энергетическая ценность, ккал	78,60

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	5,70
Mg, мг	3,90
P, мг	19,50
Fe, мг	0,30
K, мг	27,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждено пр 259-О 28.12.2024

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 55

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ

Номер рецептуры: ТК № 55

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА	50,63	37,97
с 01.01 по 31.08	47,46	37,97
с 01.09 по 31.12	11,99	10,9
СЫР РОССИЙСКИЙ	2,5	2,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ		

Выход: 50

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,08
Жиры, г	5,76
Углеводы, г	3,24
Энергетическая ценность, ккал	77,63

B1, мг	0,01
C, мг	1,60
A, мг	0,04
E, мг	1,13
B2, мг	0,05

Ca, мг	108,57
Mg, мг	11,34
P, мг	69,25
Fe, мг	0,59
I, мкг	2,66
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

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

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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	0,90
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	40,80

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

Ca, мг	3,19
Mg, мг	3,46
P, мг	15,69
Fe, мг	0,67
K, мг	27,13
I, мкг	1,06
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

Утверждено
№ 259-О 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	113,54	99,92

Выход: 100

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,79
Энергетическая ценность, ккал	46,96

B1, мг	0,03
C, мг	9,99
A, мг	0,01
E, мг	0,63
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	15,99
Mg, мг	7,99
P, мг	10,99
Fe, мг	2,20
K, мг	277,78
I, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 19

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: ТК № 19

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	14	14
САХАР ПЕСОК	7	7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,41
Жиры, г	0,07
Углеводы, г	6,78
Энергетическая ценность, ккал	27,09

B1, мг	0,01
C, мг	0,09
A, мг	0,02
E, мг	0,23
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	7,42
Mg, мг	1,62
P, мг	11,72
Fe, мг	0,26
K, мг	0,75
I, мкг	0,01
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности, настаивают, охлаждают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 54

Наименование изделия: КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ

Номер рецептуры: ТК № 54

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	32,25	31,928
ТЫКВА СВЕЖАЯ	73,264	51,286
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	70	70
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,786	36,786
САХАР ПЕСОК	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3

Выход: 150

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,89
Жиры, г	5,08
Углеводы, г	20,80
Энергетическая ценность, ккал	139,43

B1, мг	0,15
C, мг	2,00
A, мг	0,15
E, мг	0,90
Д, мкг	0,05
B2, мг	0,12

Ca, мг	93,58
Mg, мг	38,54
P, мг	129,56
Fe, мг	1,13
K, мг	274,93
I, мкг	8,25
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящее молоко или воду, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

Утверждено
пр. №259-ОД от 28.12.2015

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 181

Наименование изделия: КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 181

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	54,545	54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90,001	90,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,61
Жиры, г	3,33
Углеводы, г	29,93
Энергетическая ценность, ккал	175,84

B1, мг	0,17
C, мг	0,00
A, мг	0,01
E, мг	3,63
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,09

Ca, мг	14,56
Mg, мг	98,07
P, мг	145,34
Fe, мг	3,41
K, мг	205,80
I, мкг	1,78
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.
Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Утверждено пр 219-о 27.12.2025

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	190	190
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
КРУПА МАННАЯ	12	12
САХАР ПЕСОК	12	12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,104 шт.	4,19
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,6	6,6
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	36,07
Жиры, г	21,05
Углеводы, г	30,39
Энергетическая ценность, ккал	465,12

B1, мг	0,09
C, мг	0,39
A, мг	0,10
E, мг	1,65
Д, мкг	0,09
B2, мг	0,40

Ca, мг	279,26
Mg, мг	45,21
P, мг	379,94
Fe, мг	1,41
K, мг	268,27
I, мкг	1,43
F, мг	0,05
Se, мг	0,05

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 288

Наименование изделия: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ

Номер рецептуры: 288

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	59,628	53,667
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,5	10,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,67	3,92
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ		**25**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,8	6,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,9	16,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,5	0,5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 70/25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,24
Жиры, г	10,09
Углеводы, г	9,30
Энергетическая ценность, ккал	175,83

B1, мг	0,04
C, мг	0,42
A, мг	0,01
E, мг	0,34
Д, мкг	0,01
B2, мг	0,07

Ca, мг	17,06
Mg, мг	13,35
P, мг	98,31
Fe, мг	1,43
K, мг	216,69
I, мкг	4,81
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделывают в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 35

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ 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	60,63	45,47
с 01.09 по 31.12	56,84	45,47
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,57
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	5,55
Энергетическая ценность, ккал	25,41

B1, мг	0,02
C, мг	0,91
A, мг	0,90
E, мг	0,29
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	20,92
Mg, мг	15,55
P, мг	22,51
Fe, мг	0,41
K, мг	91,02
I, мкг	2,27
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждено
Пр. № 259 от 12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67

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

Номер рецептуры: 67

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	24,4	15,86
с 01.01 по 31.12	22,66	15,86
с 01.03 по 31.07	26,43	15,86
с 01.08 по 31.08	19,83	15,86
с 01.09 по 31.10	21,15	15,86
с 01.11 по 31.12	22,66	15,86
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	31,88	25,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,51	7,13
с 01.09 по 31.12	8,91	7,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	122,1	122,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,46	0,46
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,95	0,9
ГОВЯДИНА Б/К	28,436	24
Выход: 180/15/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,46
Жиры, г	9,41
Углеводы, г	4,96
Энергетическая ценность, ккал	128,92

B1, мг	0,04
C, мг	6,91
A, мг	0,16
E, мг	2,35
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,06

Ca, мг	31,35
Mg, мг	17,07
P, мг	62,17
Fe, мг	1,07
K, мг	261,62
I, мкг	4,25
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. 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 припущенную томатную пасту. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.
Мясо говядины отваривают, порционируют и припускают вторично в бульоне. При отпуске в тарелку супа кладут кусочек мяса и посыпают мелко шинкованной обработанной зеленью петрушки.

Утверждено
пр 219-о от 28.12.202

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 52

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА**

Номер рецептуры: **ТК № 52**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	13	13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	209,8	209,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	7	7
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,29
Жиры, г	0,09
Углеводы, г	14,04
Энергетическая ценность, ккал	59,37

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

Ca, мг	17,99
Mg, мг	13,82
P, мг	9,71
Fe, мг	0,35
K, мг	113,16
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой,нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 20-30 мин. Готовый компот охлаждают не ниже 15°С.

Утверждено
Пр. № 259-0 от 22.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 18

Наименование изделия: САЛАТ "ЛЕТНИЙ" (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, УКРОП,

Номер рецептуры: ТК № 18

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	20,21	20
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	20,5	15,429
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	14,87	14,714
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	0,18	0,143
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,3	0,286
УКРОП	0,39	0,286
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,52
Жиры, г	2,55
Углеводы, г	1,79
Энергетическая ценность, ккал	32,70

B1, мг	0,03
C, мг	20,98
A, мг	0,03
E, мг	1,24
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	20,98
Mg, мг	16,14
P, мг	29,87
Fe, мг	0,64
K, мг	99,66
I, мкг	1,35
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы, помидоры, перец тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают, овощи нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарубленной зеленью.

Утверждено
пр 259-О 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
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	37,99	28,49
с 01.09 по 31.12	35,61	28,49
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	38,45	24,99
с 01.01 по 31.12	35,7	24,99
с 01.03 по 31.07	41,65	24,99
с 01.08 по 31.08	31,24	24,99
с 01.09 по 31.10	33,32	24,99
с 01.11 по 31.12	35,7	24,99
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	21,541	14
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43,75	35
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) №326		**48**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,8	23,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,6	2,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,8	23,8
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 140		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,83
Жиры, г	2,90
Углеводы, г	11,73
Энергетическая ценность, ккал	84,96

B1, мг	0,08
C, мг	9,55
A, мг	0,59
E, мг	0,45
Д, мкг	0,04
B2, мг	0,09

Ca, мг	61,21
Mg, мг	26,02
P, мг	64,75
Fe, мг	0,97
K, мг	316,00
I, мкг	5,90
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.

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	207,07	207,067
Выход: 200		

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-О 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	35	35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,8	4,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,067	6,067
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7	7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,373	0,373
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	48,615	44,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,162 шт.	6,52
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,27
Жиры, г	13,40
Углеводы, г	5,83
Энергетическая ценность, ккал	184,86

B1, мг	0,04
C, мг	0,50
A, мг	0,08
E, мг	0,33
Д, мкг	0,21
B2, мг	0,13

Ca, мг	48,29
Mg, мг	12,78
P, мг	107,85
Fe, мг	0,88
K, мг	154,23
I, мкг	7,19
F, мг	0,05
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Отварное филе куры дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут.

Соус молочный густой (для фарширования)
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленных, запеченных с молочным соусом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393

Наименование изделия: ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Номер рецептуры: 393

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,656	0,656
ЛИМОН	11,667	7
САХАР ПЕСОК	7,72	7,72
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	195,577	195,577

Выход: 193/7

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	8,22
Энергетическая ценность, ккал	34,91

B1, мг	0,00
C, мг	1,15
A, мг	0,00
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	13,51
Mg, мг	5,12
P, мг	6,26
Fe, мг	0,55
K, мг	28,50
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 50

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **ТК № 50**

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	50,68	32,94
с 01.01 по 31.12	47,06	32,94
с 01.03 по 31.07	54,9	32,94
с 01.08 по 31.08	41,18	32,94
с 01.09 по 31.10	43,92	32,94
с 01.11 по 31.12	47,06	32,94
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	0,51	0,38
с 01.09 по 31.12	0,48	0,38
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,1	6,8
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,7	1,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,7	1,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119	119
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ		**29**
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	29,25	28,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,037 шт.	1,49
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,89	0,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 170/30/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,46
Жиры, г	2,12
Углеводы, г	6,52
Энергетическая ценность, ккал	67,26

B1, мг	0,05
C, мг	3,96
A, мг	0,02
E, мг	1,07
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,05

Ca, мг	23,43
Mg, мг	18,92
P, мг	82,23
Fe, мг	0,65
K, мг	326,69
I, мкг	40,35
F, мг	0,19
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 припущенное томатное пюре, 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
Филе рыбы нарезаютна куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленный лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. Можно лук измельчить вместе с филе. Сформованные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне или воде до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 17

Наименование изделия: **ОМЛЕТ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ**

Номер рецептуры: **ТК № 17**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,981 шт.	119,985
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	60	60
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	66,667	50
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,67	6,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,40
Жиры, г	3,50
Углеводы, г	33,14
Энергетическая ценность, ккал	197,90

B1, мг	0,11
C, мг	50,31
A, мг	0,48
E, мг	2,89
Д, мкг	2,74
B2, мг	0,55

Ca, мг	125,86
Mg, мг	24,69
P, мг	258,96
Fe, мг	3,22
K, мг	338,11
I, мкг	30,90
F, мг	0,07
Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. Яйца и молоко смешивают, добавляют соль и взбивают. Сладкий перец, нарезанный мелкими кубиками, слегка припускают, заливают омлетной смесью слоем 1,5-2 см и запекают в пароконвектомате до готовности (в течение 10-15 мин) запекают на противне или сковороде слоем толщиной не более 2,5 см. Омлет готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Утверждено
пр № 259-О 28.12.2021

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77

Наименование изделия: СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 77

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	48,57	31,57
с 01.01 по 31.12	45,1	31,57
с 01.03 по 31.07	52,62	31,57
с 01.08 по 31.08	39,46	31,57
с 01.09 по 31.10	42,09	31,57
с 01.11 по 31.12	45,1	31,57
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	26,04	12,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,74
Жиры, г	4,19
Углеводы, г	5,00
Энергетическая ценность, ккал	68,68

B1, мг	0,03
C, мг	2,52
A, мг	0,00
E, мг	1,38
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	12,84
Mg, мг	11,53
P, мг	50,29
Fe, мг	0,43
K, мг	206,20
I, мкг	1,58
F, мг	0,06
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, картофель отваривают. Нарезанную сельдь укладывают на тарелки, гарнируют картофелем отварным, нарезанным кубиками и заправляют маслом растительным. Картофель к сельди можно подать горячим.

Утверждено
Пр. 259-0 от 28.12.2021

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: БУТЕРБРОД С МАСЛОМ

Номер рецептуры: 1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,55
Жиры, г	8,83
Углеводы, г	10,36
Энергетическая ценность, ккал	127,20

B1, мг	0,02
C, мг	0,00
A, мг	0,07
E, мг	0,22
Д, мкг	0,15
B2, мг	0,02

Ca, мг	5,00
Mg, мг	2,60
P, мг	14,90
Fe, мг	0,22
K, мг	19,90
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Утверждено
приказ 259-О 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 49

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

Номер рецептуры: **ТК № 49**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	206,68	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,80
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	13,14
Энергетическая ценность, ккал	90,07

B1, мг	0,04
C, мг	0,60
A, мг	0,05
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,26

Ca, мг	248,00
Mg, мг	28,00
P, мг	184,00
Fe, мг	0,20
K, мг	292,00
I, мкг	18,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 16

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры: **ТК № 16**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	21	21
Выход: 21		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,58
Жиры, г	2,06
Углеводы, г	15,62
Энергетическая ценность, ккал	87,57

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	6,09
Mg, мг	4,20
P, мг	18,90
Fe, мг	0,44
K, мг	23,10
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Утверждено
пр 259-О 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 48

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **ТК № 48**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
САХАР ПЕСОК	5	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,274	2,274
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110	110
КРУПА РИСОВАЯ	22,576	22,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,11
Жиры, г	6,30
Углеводы, г	14,76
Энергетическая ценность, ккал	164,81

B1, мг	0,05
C, мг	0,57
A, мг	0,03
E, мг	0,15
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,13

Ca, мг	116,52
Mg, мг	22,64
P, мг	110,06
Fe, мг	0,30
K, мг	183,54
I, мкг	10,21
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, тщательно промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар , в конце варки прокипяченное сливочное масло..

Утверждено
ГД № 285-а от 28.12.22

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 126

Наименование изделия: КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

Номер рецептуры: 126

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	145,32	94,46
с 01.01 по 31.12	134,94	94,46
с 01.03 по 31.07	157,43	94,46
с 01.08 по 31.08	118,08	94,46
с 01.09 по 31.10	125,95	94,46
с 01.11 по 31.12	134,94	94,46
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23	23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1

Выход: 150

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,51
Жиры, г	4,94
Углеводы, г	16,05
Энергетическая ценность, ккал	118,88

B1, мг	0,09
C, мг	7,68
A, мг	0,03
E, мг	0,20
Д, мкг	0,08
B2, мг	0,09

Ca, мг	35,79
Mg, мг	22,34
P, мг	67,31
Fe, мг	0,91
K, мг	570,95
I, мкг	6,79
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, заливают горячим кипяченым молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Утверждено
пр № 259-с 28.12.2020

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 431

Наименование изделия: БУЛОЧКА РОЗОВАЯ

Номер рецептуры: 431

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,5	38,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,375	1,375
ДРОЖЖИ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,641	0,641
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	4,41	3,309
с 01.09 по 31.12	4,14	3,309
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,191	1,191
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,024 шт.	0,966
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,5	16,5
Выход: 55		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,73
Жиры, г	1,82
Углеводы, г	38,16
Энергетическая ценность, ккал	165,38

B1, мг	0,05
C, мг	0,13
A, мг	0,01
E, мг	0,05
Д, мкг	0,04
B2, мг	0,03

Ca, мг	11,25
Mg, мг	7,16
P, мг	37,30
Fe, мг	0,47
K, мг	64,69
I, мкг	1,05
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом (рец. №405) с добавлением отварной протертой свеклы. Из готового теста влажностью 40% формуют шарики массой 68 г и оставляют для расстойки на 40-50 мин. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230-240 °С в течение 10-12 мин. Готовые изделия можно посыпать рафинадной пудрой из расчета 2 г на 1 шт.Влажность - не более 38,0% Кислотность - не более 3,0 °Н Булочку можно выпекать массой 30 г.Примечание:1.Прессованные дрожжи перед употреблением освобождают от бумаги, разводят в воде при температуре 30-35 °С. Замороженные дрожжи постепенно размораживают при температуре 4—6 °С. Сухие дрожжи разводят в воде при температуре 25-27 °С в соотношении 1:3 и дают постоять в течение часа, а затем процеживают.Предварительная активация прессованных дрожжей состоит в том, что их выдерживают 30-40 мин в питательной смеси при температуре 35-40 °С. Смесь готовят путем смешивания части ингредиентов, входящих в рецептуру: муки - 2-4%, сахара - 15-20%, жидкости - 40-50% рецептурного количества и молочно-белковых продуктов (нежирного творога, молочного пищевого белка), либо молочно-белковых продуктов вместе с овощными массами (протертым вареным картофелем, протертой вареной морковью, тыквенным напитком). Для быстрого доведения температуры смеси до 35—40 °С в нее приливают горячуюводу с температурой 70-100 °С.2. Смазка листов и форм для выпечных полуфабрикатов производится растительным маслом.

Утверждено
Пр № 259-о от 22.12.2021

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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,2	11,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,9	1,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,6	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,8	1,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10,6	10,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	41,151	39,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,096 шт.	3,864
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,57
Жиры, г	9,06
Углеводы, г	17,95
Энергетическая ценность, ккал	205,94

B1, мг	0,04
C, мг	0,20
A, мг	0,03
E, мг	0,54
Д, мкг	0,16
B2, мг	0,07

Ca, мг	37,18
Mg, мг	14,83
P, мг	104,14
Fe, мг	0,40
K, мг	181,83
I, мкг	56,22
F, мг	0,25
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 и запекают 15-20 минут.Соус молочный густой (для фарширования)Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания.Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленных, запеченных с молочным соусом.

Инвертировано пр 259-О 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №004

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №004

Наименование сборника рецептур: ТК №004

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	1,50
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	52,40

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	3,46
Mg, мг	2,39
P, мг	11,70
Fe, мг	0,27
K, мг	18,35
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

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	15	15

Выход: 15

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,98
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	7,72
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	0,01

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 401

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

Номер рецептуры: 401

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	13,6	13,6
САХАР ПЕСОК	7	7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	220	220
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,07
Углеводы, г	15,46
Энергетическая ценность, ккал	64,16

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	18,83
Mg, мг	7,12
P, мг	15,79
Fe, мг	0,37
K, мг	113,75
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

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 N 259-О 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 175

Наименование изделия: КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ

Номер рецептуры: 175

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	31,893	31,893
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	7,453	7,453
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,453	7,453
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,893	31,893
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,52	0,52
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	215,385	112
СЫР РОССИЙСКИЙ	3,623	3,293
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,733	1,733
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,467	3,467
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,92
Жиры, г	7,05
Углеводы, г	3,68
Энергетическая ценность, ккал	90,53

B1, мг	0,02
C, мг	32,43
A, мг	0,07
E, мг	0,98
Д, мкг	0,16
B2, мг	0,06

Ca, мг	62,51
Mg, мг	5,96
P, мг	43,96
Fe, мг	0,14
K, мг	457,94
I, мкг	2,98
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Цветную капусту разбирают на соцветия, затем закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают., Подготовленную капусту укладывают в смазанную маслом емкость, заливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 250-280 град. до образования корочки на поверхности изделия. Запеченную под соусом капусту нарезают на порции.

Утверждено
Б.к 259-0 от 22.11.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 13

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **ТК № 13**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	20	20
САХАР ПЕСОК	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,66
Жиры, г	0,27
Углеводы, г	19,05
Энергетическая ценность, ккал	93,80

B1, мг	0,02
C, мг	0,32
A, мг	0,12
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	36,27
Mg, мг	20,52
P, мг	26,28
Fe, мг	0,58
K, мг	344,24
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят, плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают в течение 25—30 мин. Затем добавляют сахар и размешивают до полного его растворения, доводят до кипения.

Мтверждаю пр №284-О 28.12.2024

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 46

Наименование изделия: **СУФЛЕ РЫБНОЕ**

Номер рецептуры: **ТК № 46**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	64,862	62,417
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10,733	10,733
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,917	2,917
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,917	2,917
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,733	10,733
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,193 шт.	7,768
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,833	5,833
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,15
Жиры, г	7,39
Углеводы, г	1,56
Энергетическая ценность, ккал	108,93

B1, мг	0,06
C, мг	0,31
A, мг	0,06
E, мг	0,92
Д, мкг	0,30
B2, мг	0,08

Ca, мг	31,31
Mg, мг	19,46
P, мг	142,85
Fe, мг	0,52
K, мг	243,69
I, мкг	86,82
F, мг	0,40
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и реберных костей варят до готовности и измельчают дважды на мясорубке В полученную массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, раскладывают в смазанную сливочным маслом емкость и варят на пару 25-30 мин. Температура внутри изделия не ниже 80° С.

Утверждено
Пр № 259-о от 28.12.20

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	144,498	134,38
КРУПА РИСОВАЯ	23,587	23,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	63,71	53,52
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,7	5,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,134 шт.	5,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,7	5,7
Выход: 220		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	26,76
Жиры, г	15,23
Углеводы, г	21,18
Энергетическая ценность, ккал	358,09

B1, мг	0,30
C, мг	19,88
A, мг	8,47
E, мг	2,37
Д, мкг	0,37
B2, мг	2,13

Ca, мг	33,29
Mg, мг	37,60
P, мг	413,84
Fe, мг	8,45
K, мг	503,05
I, мкг	12,13
F, мг	0,28
Se, мг	0,04

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 .

Утверждено
пр № 259-О 28.12.2024

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 45

Наименование изделия: **ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ (ИЗ ГОВЯДИНЫ)**

Номер рецептуры: **ТК № 45**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	45,024	38
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14	14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11	11
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	30,95	26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,124 шт.	4,991
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,11	2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		**21**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,575	1,575
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,75	15,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,92
Жиры, г	13,63
Углеводы, г	12,92
Энергетическая ценность, ккал	217,73

B1, мг	0,06
C, мг	2,25
A, мг	0,05
E, мг	3,24
Д, мкг	0,11
B2, мг	0,10

Ca, мг	30,76
Mg, мг	21,02
P, мг	116,70
Fe, мг	2,19
K, мг	241,98
I, мкг	6,04
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 слегка припущенный лук и зелень, рубленные вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях запекают 15-20 мин с двух сторон до образования корочки, при температуре 250-280 °С.

Соус сметанный №330
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Утверждено 22.12.2025
Пр № 259-О от 22.12.2025

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	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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	7,6	7,6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,51	7,13
с 01.09 по 31.12	8,91	7,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,05	7,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,9	1,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133	133
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	14,359	13,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,11	1,05
Выход: 190/10/1		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,89
Жиры, г	4,41
Углеводы, г	10,74
Энергетическая ценность, ккал	98,34

B1, мг	0,04
C, мг	3,39
A, мг	0,16
E, мг	1,10
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	19,76
Mg, мг	14,41
P, мг	48,49
Fe, мг	0,74
K, мг	228,66
I, мкг	2,87
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 № 259-О 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 44

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

Номер рецептуры: **ТК № 44**

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	40,73	30,55
с 01.09 по 31.12	38,19	30,55
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26,21	20,967
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	15,35	9,98
с 01.01 по 31.12	14,26	9,98
с 01.03 по 31.07	16,63	9,98
с 01.08 по 31.08	12,48	9,98
с 01.09 по 31.10	13,31	9,98
с 01.11 по 31.12	14,26	9,98
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8,97	6,73
с 01.09 по 31.12	8,41	6,73
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,86	5,761
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,25	4,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,722	4,722
САХАР ПЕСОК	1,417	1,417
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,317	115,317
ГОВЯДИНА Б/К	28,436	24
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
УКРОП	1,28	0,944
Выход: 170/15/15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,06
Жиры, г	10,59
Углеводы, г	8,49
Энергетическая ценность, ккал	160,65

B1, мг	0,04
C, мг	7,01
A, мг	0,18
E, мг	2,23
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,07

Ca, мг	45,99
Mg, мг	22,80
P, мг	76,29
Fe, мг	1,43
K, мг	333,65
I, мкг	6,86
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.Свеклу, капуст, лук подготавлиявают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

Утверждено
Пр № 259 от 28.12.2015

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 23

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

Номер рецептуры: 23

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	40,41	40
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	14,38	11,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,55
Жиры, г	3,08
Углеводы, г	1,74
Энергетическая ценность, ккал	37,91

B1, мг	0,02
C, мг	13,45
A, мг	0,12
E, мг	1,54
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	17,10
Mg, мг	10,07
P, мг	13,45
Fe, мг	0,52
K, мг	145,79
I, мкг	0,80
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый или репчатый шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца 1/2—1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

Утверждено
пр № 259-О 28.12.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 126

Наименование изделия: ГРУША СВЕЖАЯ

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
ГРУША	111,1	100

Выход: 100

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	47,00

B1, мг	0,02
C, мг	5,00
A, мг	0,00
E, мг	0,36
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	19,00
Mg, мг	12,00
P, мг	16,00
Fe, мг	2,00
K, мг	155,00
I, мкг	1,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждено
Кл 219-о от 28.12.2021

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 400

Наименование изделия: МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ

Номер рецептуры: 400

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	211	211
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,79
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	13,07
Энергетическая ценность, ккал	90,76

B1, мг	0,05
C, мг	1,10
A, мг	0,04
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,22

Ca, мг	215,22
Mg, мг	23,63
P, мг	151,92
Fe, мг	0,17
K, мг	308,06
I, мкг	18,99
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Утверждено Пр № 259-О 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 43

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **ТК № 43**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,641 шт.	106,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77,294	77,294
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	36,941	24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,263	5,263
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,58
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	23,36
Энергетическая ценность, ккал	151,39

B1, мг	0,11
C, мг	1,36
A, мг	0,30
E, мг	2,54
Д, мкг	2,42
B2, мг	0,50

Ca, мг	138,93
Mg, мг	26,18
P, мг	261,48
Fe, мг	2,71
K, мг	298,45
I, мкг	28,37
F, мг	0,05
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

К обработанным в соответствии с санитарными правилами яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают. Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 мин, 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.

Утверждено
Пр. № 259-ф от 28.12.2020

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 42

Наименование изделия: **ПРЯНИКИ**

Номер рецептуры: **ТК № 42**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,77
Жиры, г	10,41
Углеводы, г	12,10
Энергетическая ценность, ккал	109,80

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	3,30
Mg, мг	2,70
P, мг	15,00
Fe, мг	0,24
K, мг	21,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пряники промышленного производства. Упаковку вскрывают, пряники укладывают на тарелку и подают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 10

Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 10**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
АПЕЛЬСИН	149,25	100
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,10
Энергетическая ценность, ккал	43,00

B1, мг	0,04
C, мг	60,00
A, мг	0,01
E, мг	0,22
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	34,00
Mg, мг	13,00
P, мг	23,00
Fe, мг	0,30
K, мг	197,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждено
приказ 259-О от 28.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 5

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 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	25	25
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,73
Углеводы, г	12,85
Энергетическая ценность, ккал	65,50

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 и порционируют.

Утверждено
Пр. № 359 от 28.11.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 9

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **ТК № 9**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,6	3,6
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,17
Жиры, г	2,48
Углеводы, г	13,02
Энергетическая ценность, ккал	55,25

B1, мг	0,04
C, мг	0,52
A, мг	0,02
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,11

Ca, мг	110,00
Mg, мг	17,14
P, мг	83,44
Fe, мг	0,31
K, мг	162,87
I, мкг	9,00
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 № 289-О 25.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 318

Наименование изделия: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 318

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	186,68	121,34
с 01.01 по 31.12	173,34	121,34
с 01.03 по 31.07	202,23	121,34
с 01.08 по 31.08	151,68	121,34
с 01.09 по 31.10	161,79	121,34
с 01.11 по 31.12	173,34	121,34
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,947	4,947
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 140		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,38
Жиры, г	4,44
Углеводы, г	19,23
Энергетическая ценность, ккал	126,52

B1, мг	0,11
C, мг	9,71
A, мг	0,02
E, мг	0,23
Д, мкг	0,07
B2, мг	0,07

Ca, мг	12,41
Mg, мг	25,18
P, мг	64,30
Fe, мг	1,11
K, мг	689,98
I, мкг	6,07
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,60-0,70 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. Заправляют прокипяченным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 8

Наименование изделия: КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ

Номер рецептуры: ТК № 8

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	95,25	95,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,475	32,475
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	22,35	22,35
САХАР ПЕСОК	10	10
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,68
Жиры, г	4,07
Углеводы, г	10,57
Энергетическая ценность, ккал	119,00

B1, мг	0,11
C, мг	0,50
A, мг	0,04
E, мг	0,83
Д, мкг	0,08
B2, мг	0,13

Ca, мг	111,28
Mg, мг	37,01
P, мг	135,66
Fe, мг	0,90
K, мг	214,03
I, мкг	9,91
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности.

Утверждено
ПО № 259-О 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 41

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РЫБНАЯ**

Номер рецептуры: **ТК № 41**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	48,01	46,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,6	9,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,2	18,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5,6	5,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,96
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	19,27
Энергетическая ценность, ккал	120,62

B1, мг	0,06
C, мг	0,18
A, мг	0,01
E, мг	2,78
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	16,79
Mg, мг	20,25
P, мг	115,62
Fe, мг	0,81
K, мг	189,09
I, мкг	62,37
F, мг	0,29
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, запекают на противне или сковороде в течение 15-20 мин в жарочном шкафу или пароконвектомате.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование изделия: БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

Номер рецептуры: 2

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
ДЖЕМ	11	11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,29
Жиры, г	2,88
Углеводы, г	16,02
Энергетическая ценность, ккал	93,99

B1, мг	0,02
C, мг	1,76
A, мг	0,01
E, мг	0,07
Д, мкг	0,05
B2, мг	0,00

Ca, мг	2,49
Mg, мг	1,39
P, мг	2,04
Fe, мг	0,06
K, мг	15,85
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

Мухортиденко
№ 259-О 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 40

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

Номер рецептуры: ТК № 40

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	14	14
САХАР ПЕСОК	7	7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,31
Жиры, г	0,07
Углеводы, г	15,71
Энергетическая ценность, ккал	65,25

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	18,44
Mg, мг	7,12
P, мг	16,25
Fe, мг	0,38
K, мг	117,02
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные ягоды (изюм) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Изюм варят 5-10 мин.

Утверждено
Пр к 259-0 от 28.12.2024

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	40	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,60
Жиры, г	1,16
Углеводы, г	20,58
Энергетическая ценность, ккал	104,80

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

Ca, мг	7,60
Mg, мг	5,20
P, мг	26,00
Fe, мг	0,40
K, мг	36,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки, порционируют

Утверждено
№ N 250-О 28.12.2025

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 331

Наименование изделия: КАБАЧКИ, ПРИПУЩЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Номер рецептуры: 331

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	160,73	120,545
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) № 366		**35**
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,1	2,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,7	17,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,7	17,7
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,42
Жиры, г	2,49
Углеводы, г	8,04
Энергетическая ценность, ккал	60,92

B1, мг	0,04
C, мг	7,32
A, мг	0,02
E, мг	0,05
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,05

Ca, мг	37,26
Mg, мг	12,32
P, мг	28,06
Fe, мг	0,06
K, мг	315,73
I, мкг	1,62
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кабачки или тыкву очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, добавляют сметану, масло сливочное, сахар, и тушат в течение 15—20 мин. За 5 мин до окончания тушения заправляют прогретой мукой.

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.

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	180	180
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	22,86
Энергетическая ценность, ккал	99,00

B1, мг	0,04
C, мг	7,20
A, мг	0,49
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,07

Ca, мг	36,00
Mg, мг	18,00
P, мг	32,40
Fe, мг	0,36
K, мг	441,00
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.

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	98,055	91,19
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	16	12
с 01.09 по 31.12	15	12
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	10,68	6,94
с 01.01 по 31.12	9,91	6,94
с 01.03 по 31.07	11,57	6,94
с 01.08 по 31.08	8,68	6,94
с 01.09 по 31.10	9,25	6,94
с 01.11 по 31.12	9,91	6,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,24	0,24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,099 шт.	3,98
Выход: 80		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	16,75
Жиры, г	6,19
Углеводы, г	2,60
Энергетическая ценность, ккал	152,60

B1, мг	0,20
C, мг	13,16
A, мг	5,96
E, мг	1,43
Д, мкг	0,14
B2, мг	1,43

Ca, мг	18,41
Mg, мг	20,16
P, мг	250,32
Fe, мг	5,45
K, мг	336,06
I, мкг	7,73
F, мг	0,18
Se, мг	0,03

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
Приказ 2120 от 28.12.2021
Зав. Сад

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 361

Наименование изделия: СОУС КЛЮКВЕННЫЙ

Номер рецептуры: 361

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
КЛЮКВА ВЕСОВАЯ	20,41	20
САХАР ПЕСОК	3	3
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	3,69
Энергетическая ценность, ккал	15,16

B1, мг	0,00
C, мг	1,20
A, мг	0,00
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	3,99
Mg, мг	2,95
P, мг	2,60
Fe, мг	0,11
K, мг	24,11
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Клюкву перебирают, моют и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и ранее отжатый сок и, помешивая, быстро доводят до кипения. Готовый соус охлаждают.

Утверждено
пр № 259-О 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	28,68	18,64
с 01.01 по 31.12	26,63	18,64
с 01.03 по 31.07	31,07	18,64
с 01.08 по 31.08	23,3	18,64
с 01.09 по 31.10	24,85	18,64
с 01.11 по 31.12	26,63	18,64
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12,6	12,54
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,75	7,31
с 01.09 по 31.12	9,14	7,31
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,8	109,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ МИКРОНУТРИЕНТАМИ		**39**
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	75,8	63,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,45	0,45
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,95	0,9
Выход: 180/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,01
Жиры, г	3,82
Углеводы, г	41,62
Энергетическая ценность, ккал	233,27

B1, мг	0,15
C, мг	2,43
A, мг	0,15
E, мг	2,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	35,05
Mg, мг	25,48
P, мг	76,40
Fe, мг	1,61
K, мг	289,37
I, мкг	2,13
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 микронутриентами
Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10х10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Утверждено
Приказ 259-о от 22.12.23

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	151	151
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
КРУПА МАННАЯ	10,8	10,8
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,094 шт.	3,78
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,7	1,7
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,2	7,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	28,99
Жиры, г	16,23
Углеводы, г	26,77
Энергетическая ценность, ккал	377,21

B1, мг	0,08
C, мг	0,31
A, мг	0,08
E, мг	1,07
Д, мкг	0,08
B2, мг	0,33

Ca, мг	223,66
Mg, мг	37,03
P, мг	306,80
Fe, мг	1,20
K, мг	219,12
I, мкг	1,30
F, мг	0,04
Se, мг	0,04

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.

Утверждено
№ 259-О 28.12.2025
дир.

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	50,01	49,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,25	0,25
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,39
Жиры, г	1,05
Углеводы, г	1,21
Энергетическая ценность, ккал	15,78

B1, мг	0,01
C, мг	4,95
A, мг	0,01
E, мг	0,47
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	12,31
Mg, мг	6,99
P, мг	21,00
Fe, мг	0,51
K, мг	69,82
I, мкг	1,49
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Утверждено
Приказ №1125-О от 28.11.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование изделия: ЧАЙ С САХАРОМ

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
САХАР ПЕСОК	6	6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,68	0,68
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,14
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	6,09
Энергетическая ценность, ккал	24,86

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

Ca, мг	11,02
Mg, мг	4,44
P, мг	5,04
Fe, мг	0,50
K, мг	17,62
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.
По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).
Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Утверждено
Пр № 259-О 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	149,3	100
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,91
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,11
Энергетическая ценность, ккал	43,00

B1, мг	0,04
C, мг	60,00
A, мг	0,01
E, мг	0,22
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	34,00
Mg, мг	13,00
P, мг	23,00
Fe, мг	0,31
K, мг	197,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждено
Приказ 259-О от 28.12.2023
Завед.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БАНАН**

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
БАНАН	167	100,2
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	21,04
Энергетическая ценность, ккал	96,19

B1, мг	0,04
C, мг	10,02
A, мг	0,03
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	8,02
Mg, мг	42,08
P, мг	28,06
Fe, мг	0,60
K, мг	348,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Утверждено
приказ №259-О от 15.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 38

Наименование изделия: КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С КУРАГОЙ

Номер рецептуры: ТК № 38

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,143	28,143
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	35,357	35,357
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	130	130
САХАР ПЕСОК	10,714	10,714
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	11,25	9
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,95
Жиры, г	5,89
Углеводы, г	21,53
Энергетическая ценность, ккал	172,75

B1, мг	0,30
C, мг	0,80
A, мг	70,00
E, мг	1,20
Д, мкг	0,05
B2, мг	0,20

Ca, мг	177,00
Mg, мг	83,00
P, мг	288,00
Fe, мг	2,00
K, мг	467,00
I, мкг	49,00
F, мг	0,02
Se, мг	2,10

Технология приготовления:

Курагу перебирают, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают.Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет. За 10 минут до готовности добавляют курагу, растопленное и прокипяченное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Утверждено
Пр. № 259-В от 28.12.2021

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	200	200
Выход: 200		

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
№ п 259-0 от 28.12.2021

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	41,9	41,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,846	1,846
САХАР ПЕСОК	9	9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,292	1,292
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,846	1,846
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ДРОЖЖИ	0,83	0,83
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,739	18,739
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,369	0,369
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,17
Жиры, г	4,19
Углеводы, г	45,06
Энергетическая ценность, ккал	182,59

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,01
E, мг	0,98
Д, мкг	0,05
B2, мг	0,04

Ca, мг	10,60
Mg, мг	7,08
P, мг	39,53
Fe, мг	0,46
K, мг	60,53
I, мкг	0,93
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.).

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	43,5	43,5
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	6,25	5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,85
Жиры, г	3,05
Углеводы, г	3,97
Энергетическая ценность, ккал	47,96

B1, мг	0,01
C, мг	14,55
A, мг	0,02
E, мг	1,31
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	25,93
Mg, мг	7,86
P, мг	14,85
Fe, мг	0,31
K, мг	143,53
I, мкг	1,31
F, мг	0,01
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) № 309

Наименование изделия: РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 309

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	52,687	51,37
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,286	2,286
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	153,32	99,66
с 01.01 по 31.12	142,37	99,66
с 01.03 по 31.07	166,1	99,66
с 01.08 по 31.08	124,58	99,66
с 01.09 по 31.10	132,88	99,66
с 01.11 по 31.12	142,37	99,66
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	18,75	14,06
с 01.09 по 31.12	17,58	14,06
РЕПА	20,27	15
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,43	3,429
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,571	4,571
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,286	2,286
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,73
Жиры, г	16,27
Углеводы, г	19,82
Энергетическая ценность, ккал	273,16

B1, мг	0,14
C, мг	9,58
A, мг	0,32
E, мг	3,20
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,14

Ca, мг	28,99
Mg, мг	37,47
P, мг	147,36
Fe, мг	2,00
K, мг	745,89
I, мкг	9,24
F, мг	0,10
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый, репу, корень петрушки) нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь, томатную пасту пассеруют. Картофель тушат. Репу предварительно бланшируют, потом тушат. Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 40-50 г, запекают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованную томатную пасту\ тушат 15-20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус томатный, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют подготовленные картофель, морковь, репу, петрушку, лук и тушат 15-20 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 3

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

Номер рецептуры: **ТК № 3**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	14,36	14,001
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	5,31	3,98
с 01.09 по 31.12	4,98	3,98
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,04	2,55
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		**38**
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	72,4	60,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,425	0,425
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,89	0,85
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,422 шт.	16,986
Выход: 170/10/20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,69
Жиры, г	4,40
Углеводы, г	0,64
Энергетическая ценность, ккал	60,97

B1, мг	0,02
C, мг	0,79
A, мг	0,15
E, мг	0,43
Д, мкг	0,37
B2, мг	0,08

Ca, мг	16,24
Mg, мг	6,52
P, мг	54,46
Fe, мг	0,68
K, мг	70,20
I, мкг	4,52
F, мг	0,03
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе птицы полуфабрикат, промыть, залить водой, довести до кипения, удалить пену, варить при слабом кипении до готовности (1-2 часа). За 30-40 минут до готовности в бульон добавить соль, репчатый лук, морковь. Готовый бульон процедить. Отваренную птицу нарубить на порции и подавать вместе с бульоном. Приготовление гренок: пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 х 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.Зелень обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы, гренки и зелень петрушки.

Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами
Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 х 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **к/к**

Наименование сборника рецептур: **к/к**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,25
Жиры, г	0,87
Углеводы, г	15,42
Энергетическая ценность, ккал	78,60

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	5,70
Mg, мг	3,90
P, мг	19,50
Fe, мг	0,30
K, мг	27,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Батон нарезают и порционируют.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 244

Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **244**

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
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,612	13,612
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	44,454	42,778
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	27,23	20,42
с 01.09 по 31.12	25,53	20,42
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,24	2,722
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,438	0,438
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,94
Жиры, г	1,88
Углеводы, г	1,60
Энергетическая ценность, ккал	51,17

B1, мг	0,04
C, мг	0,69
A, мг	0,43
E, мг	0,57
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,04

Ca, мг	21,95
Mg, мг	19,09
P, мг	92,98
Fe, мг	0,41
K, мг	191,43
I, мкг	58,85
F, мг	0,28
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы припускают до готовности. Овощи мелко шинкуют, заливают рыбным бульоном и припускают 10-15 минут до готовности. Филе соединяют с овощами и доводят до кипения. При отпуске на рыбу кладут готовые овощи. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Утверждено
Пр № 259-О от 28.12.2023

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: к/к

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность, ккал	61,19

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,66
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	5,40
Mg, мг	5,70
P, мг	26,10
Fe, мг	1,20
K, мг	40,80
I, мкг	1,68
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Утверждено:
Р.п. 2.4.3-0 от 22.12.2021

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	120,12	78,08
с 01.01 по 31.12	111,54	78,08
с 01.03 по 31.07	130,13	78,08
с 01.08 по 31.08	97,6	78,08
с 01.09 по 31.10	104,11	78,08
с 01.11 по 31.12	111,54	78,08
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	34,63	25,97
с 01.09 по 31.12	32,46	25,97
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,6	15,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,30
Жиры, г	3,91
Углеводы, г	14,85
Энергетическая ценность, ккал	104,33

B1, мг	0,10
C, мг	6,85
A, мг	0,54
E, мг	0,33
Д, мкг	0,06
B2, мг	0,07

Ca, мг	37,26
Mg, мг	26,90
P, мг	65,86
Fe, мг	0,98
K, мг	518,86
I, мкг	6,60
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.

Утверждено
№ 259-О от 20.12.2024

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 36

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **ТК № 36**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КЛЮКВА С САХАРОМ	15	15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	219,4	219,4
САХАР ПЕСОК	7	7
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	17,66
Энергетическая ценность, ккал	83,40

B1, мг	0,00
C, мг	0,30
A, мг	0,00
E, мг	0,00
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	11,71
Mg, мг	3,46
P, мг	2,97
Fe, мг	0,19
K, мг	4,92
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Клюкву, протертую с сахаром разводят горячей водой и доводят до кипения, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают и охлаждают.

Утверждено
Пр. № 259-О от 22.12.2025
Зав. [illegible]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 383

Наименование изделия: КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ

Номер рецептуры: 383

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
ВАРЕНЬЕ	20	20
САХАР ПЕСОК	7	7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	12,5	12,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191	191
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,09
Жиры, г	0,06
Углеводы, г	30,66
Энергетическая ценность, ккал	120,92

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	15,07
Mg, мг	3,46
P, мг	11,19
Fe, мг	0,09
K, мг	24,06
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Повидло, или джем, или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают с одновременным протиранием плодов или ягод (при использовании варенья). Добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Утверждено
Пр к 259-б от 21.12.2021

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 142

Наименование изделия: КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ

Номер рецептуры: 142

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	153,32	99,66
с 01.01 по 31.12	142,37	99,66
с 01.03 по 31.07	166,1	99,66
с 01.08 по 31.08	124,58	99,66
с 01.09 по 31.10	132,88	99,66
с 01.11 по 31.12	142,37	99,66
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,462	3,462
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,81	20
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,5	4,5
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331		**38**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,85	2,85
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,5	28,5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,8	3,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,304	0,304
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,015	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,89
Жиры, г	9,66
Углеводы, г	20,05
Энергетическая ценность, ккал	183,47

B1, мг	0,10
C, мг	9,18
A, мг	0,02
E, мг	3,48
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,07

Ca, мг	26,82
Mg, мг	26,20
P, мг	72,55
Fe, мг	1,22
K, мг	641,08
I, мкг	6,52
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель и овощи тушат. Лук слегка припускают, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности. 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.

Соус сметанный с томатом №331
Томатную пасту 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 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Утверждено
Пр. 259-0 от 28.12.2023
зав

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	35	35
Выход: 35		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,76
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	14,84
Энергетическая ценность, ккал	71,39

B1, мг	0,07
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,77
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	6,30
Mg, мг	6,65
P, мг	30,45
Fe, мг	1,40
K, мг	47,60
I, мкг	1,96
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб достают из упаковки, порционируют.

Утверждено
Пр. 259-0 от 20.10.2020

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

Номер рецептуры: 189

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	30,3	30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	6	6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,19
Жиры, г	7,23
Углеводы, г	31,00
Энергетическая ценность, ккал	214,31

B1, мг	0,13
C, мг	0,52
A, мг	0,04
E, мг	0,89
Д, мкг	0,08
B2, мг	0,13

Ca, мг	112,59
Mg, мг	33,94
P, мг	136,01
Fe, мг	0,91
K, мг	210,36
I, мкг	10,35
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Утверждено
Пр. № 259-О от 28.11.20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование изделия: БАТОН НАРЕЗНОЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ В/С ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: к/к

Наименование сборника рецептур: к/к

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	1,88
Жиры, г	0,73
Углеводы, г	12,85
Энергетическая ценность, ккал	65,50

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

Утверждено
№ к 257.0 от 24.12.2024
зав. [illegible]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №32

Наименование изделия: ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ

Номер рецептуры: ТК № 32

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	113,64	100
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	47,00

B1, мг	0,02
C, мг	4,00
A, мг	0,01
E, мг	0,63
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	14,40
Mg, мг	7,20
P, мг	9,90
Fe, мг	1,98
K, мг	278,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Утверждено
приказ №
от

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 183

Наименование изделия: КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

Номер рецептуры: 183

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	28,857	28,571
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,429	21,429
САХАР ПЕСОК	10	10
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75	75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	8	8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,34
Жиры, г	7,97
Углеводы, г	14,83
Энергетическая ценность, ккал	150,34

B1, мг	0,11
C, мг	0,39
A, мг	0,05
E, мг	2,08
Д, мкг	0,12
B2, мг	0,14

Ca, мг	85,16
Mg, мг	60,12
P, мг	132,19
Fe, мг	1,89
K, мг	219,68
I, мкг	7,69
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.При отпуске поливают маслом сливочным (10 г) и посыпают сахаром (10 г), или поливают маслом, или посыпают сахаром, а также вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 33

Наименование изделия: КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ

Номер рецептуры: ТК № 33

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	207,04	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,93
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	13,49
Энергетическая ценность, ккал	90,89

B1, мг	0,08
C, мг	1,40
A, мг	0,05
E, мг	0,14
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,34

Ca, мг	240,00
Mg, мг	28,00
P, мг	190,00
Fe, мг	0,20
K, мг	292,00
I, мкг	18,00
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Утверждено
Пр. №29-0 от 28.12.2025
Зав.пед.

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	10,6	9,64
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,74
Жиры, г	3,42
Углеводы, г	10,28
Энергетическая ценность, ккал	87,49

B1, мг	0,02
C, мг	0,07
A, мг	0,03
E, мг	0,03
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	88,63
Mg, мг	5,97
P, мг	61,20
Fe, мг	0,30
K, мг	26,88
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 34

Наименование изделия: ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ (ПОРЦИОННО)

Номер рецептуры: ТК № 34

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	66,67	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,63
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	2,38
Энергетическая ценность, ккал	12,61

B1, мг	0,03
C, мг	40,00
A, мг	0,13
E, мг	0,34
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	3,60
Mg, мг	3,15
P, мг	7,20
Fe, мг	0,23
K, мг	81,50
I, мкг	1,50
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Перец моют, очищают от плодоножки и порционируют.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК № 35

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **ТК № 35**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	70	59
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12	12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,7	16,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,33
Жиры, г	6,58
Углеводы, г	18,63
Энергетическая ценность, ккал	118,34

B1, мг	0,06
C, мг	0,00
A, мг	0,01
E, мг	0,38
Д, мкг	0,03
B2, мг	0,07

Ca, мг	12,12
Mg, мг	18,46
P, мг	118,77
Fe, мг	1,89
K, мг	226,88
I, мкг	4,25
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки, или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 град.до готовности (12-15 мин.).При приготовлении котлет в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Утверждено
Пр. № 259-б от 28.12.2021

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 73

Наименование изделия: РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 73

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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,22	0,22
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
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	12,06	10,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,8	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,57	7,2
ГОВЯДИНА Б/К	18,957	16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,95	0,9
Выход: 180/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,95
Жиры, г	5,83
Углеводы, г	5,95
Энергетическая ценность, ккал	96,81

B1, мг	0,04
C, мг	3,49
A, мг	0,02
E, мг	0,91
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	24,05
Mg, мг	14,05
P, мг	51,75
Fe, мг	0,77
K, мг	270,87
I, мкг	3,79
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения.Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.