

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.  
приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

### БУТЕРБРОД С СЫРОМ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов                            | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|---|---|-------|--|-------|
|   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| СЫРЫ ПОЛУТВЕРЫЕ В АС-ТЕ ВЫСШИЙ СОРТ                       | 10                                      | 10    | 1  | 1     |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 20                                      | 20    | 2  | 2     |
| <b>Выход: 30</b>  |   |       |  |       |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики батона, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и батона.

Запах: свежих продуктов.

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

##### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 1,50  |
| Жиры, г                       | 0,58  |
| Углеводы, г                   | 10,28 |
| Энергетическая ценность, ккал | 52,40 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,02 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,01 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 3,80  |
| Mg, мг | 2,60  |
| Р, мг  | 13,00 |
| Fe, мг | 0,20  |
| К, мг  | 18,40 |
| І, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

### КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КРУПА МАННАЯ                      | 29,7                                    | 29,7  | 2,97                                       | 2,97  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 64,4                                    | 64,4  | 6,44                                       | 6,44  |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 98                                      | 98    | 9,8  | 9,8   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,8                                     | 0,8   | 0,08                                       | 0,08  |
| САХАР ПЕСОК                       | 3,9                                     | 3,9   | 0,39                                       | 0,39  |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5                                       | 5     | 0,5  | 0,5   |
| <b>Выход: 205</b>                 |   |       |  |       |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 6,00   |
| Жиры, г                       | 8,00   |
| Углеводы, г                   | 27,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 203,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,90 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,10 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,10 |
| С, мг  | 0,50 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 182,90 |
| Са, мг | 111,10 |
| Р, мг  | 94,60  |
| Mg, мг | 16,50  |
| Fe, мг | 0,40   |
| I, мкг | 8,80   |

|        |      |
|--------|------|
| F, мг  | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

### КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КРУПА МАННАЯ                      | 29,7                                    | 29,7  | 2,97                                       | 2,97  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 64,5                                    | 64,5  | 6,45                                       | 6,45  |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,8                                     | 0,8   | 0,08                                       | 0,08  |
| САХАР ПЕСОК                       | 3,8                                     | 3,8   | 0,38                                       | 0,38  |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5                                       | 5     | 0,5  | 0,5   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 98                                      | 98    | 9,8  | 9,8   |
| <b>Выход: 200</b>                 |   |       |  |       |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |        |      |        |       |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 3,00   | В1, мг | 0,03 | Са, мг | 15,16 |
| Жиры, г                       | 4,30   | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 6,45  |
| Углеводы, г                   | 24,06  | А, мг  | 0,02 | Р, мг  | 24,03 |
| Энергетическая ценность, ккал | 145,77 | Е, мг  | 0,87 | Fe, мг | 0,30  |
|                               |        | Д, мкг | 0,08 | К, мг  | 40,02 |
|                               |        | В2, мг | 0,02 | І, мкг | 0,00  |

|        |      |
|--------|------|
| F, мг  | 0,01 |
| Se, мг | 0,00 |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№040

### ЧАЙ С МОЛОКОМ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ      | 0,3                                     | 0,3   | 0,03                                       | 0,03  |
| САХАР ПЕСОК                    | 6                                       | 6     | 0,6  | 0,6   |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ   | 92                                      | 92    | 9,2  | 9,2   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 60                                      | 60    | 6  | 6     |
| <b>Выход: 180</b>              |   |       |  |       |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№008", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не ниже 15° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,59  |
| Жиры, г                       | 2,23  |
| Углеводы, г                   | 10,10 |
| Энергетическая ценность, ккал | 71,41 |

|        |      |
|--------|------|
| B1, мг | 0,03 |
| С, мг  | 0,48 |
| А, мг  | 0,01 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| B2, мг | 0,10 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 96,38  |
| Mg, мг | 10,84  |
| Р, мг  | 66,24  |
| Fe, мг | 0,07   |
| К, мг  | 134,68 |
| І, мкг | 8,28   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392****ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ      | 0,2                                     | 0,2   | 0,02                                       | 0,02  |
| САХАР ПЕСОК                    | 8,4                                     | 8,4   | 0,84                                       | 0,84  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 181,9                                   | 181,9 | 18,19                                      | 18,19 |
| <b>Выход: 180</b>              |   |       |  |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.- 584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ****6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ****Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,00  |
| Жиры, г                       | 0,00  |
| Углеводы, г                   | 8,13  |
| Энергетическая ценность, ккал | 32,51 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,00 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Са, мг | 7,52 |
| Mg, мг | 1,64 |
| Р, мг  | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| К, мг  | 0,80 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг  | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

### СОК АБРИКОСОВЫЙ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК АБРИКОСОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов                      | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|---|---|-------|--|-------|
|   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| Соки фруктовые прямого отжима в ассортимент АБРИКОС | 180                                     | 180   | 18   | 18    |
| <b>Выход: 180</b>                                   |   |       |  |       |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

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

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,00 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Са, мг | 0,00 |
| Мg, мг | 0,00 |
| Р, мг  | 0,00 |
| Fe, мг | 0,00 |
| К, мг  | 0,00 |
| І, мкг | 0,00 |
| F, мг  | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№015

### ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ               | 53,63                                   | 50    | 5,36                                       | 5     |
| <b>Выход: 50</b>               |   |       |  |       |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№013", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Вымыть, очистить, нарезать на порции.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Белки, г                      | 0,38 |
| Жиры, г                       | 0,00 |
| Углеводы, г                   | 1,30 |
| Энергетическая ценность, ккал | 7,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,10 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 2,00 |

|        |       |
|--------|-------|
| К, мг  | 70,50 |
| Са, мг | 10,40 |
| Р, мг  | 18,90 |
| Mg, мг | 6,30  |
| Fe, мг | 0,50  |
| I, мкг | 1,50  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КАРТОФЕЛЬ                         |   |       |  |       |
| с 01.01 по 28.02                  | 108                                     | 70,2  | 10,8                                       | 7,02  |
| с 01.03 по 31.07                  | 117                                     | 70,2  | 11,7                                       | 7,02  |
| с 01.08 по 31.08                  | 87,75                                   | 70,2  | 8,78                                       | 7,02  |
| с 01.09 по 31.10                  | 93,6                                    | 70,2  | 9,36                                       | 7,02  |
| с 01.11 по 31.12                  | 100,29                                  | 70,2  | 10,03                                      | 7,02  |
| МОРКОВЬ                           |   |       |  |       |
| с 01.01 по 31.08                  | 8,27                                    | 6,2   | 0,83                                       | 0,62  |
| с 01.09 по 31.12                  | 7,75                                    | 6,2   | 0,78                                       | 0,62  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 7,4                                     | 6,2   | 0,74                                       | 0,62  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,5                                     | 1,5   | 0,15                                       | 0,15  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 109,2                                   | 109,2 | 10,92                                      | 10,92 |
| ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ       | 17,5                                    | 14    | 1,75                                       | 1,4   |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ              | 5                                       | 5     | 0,5  | 0,5   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,5                                     | 0,5   | 0,05                                       | 0,05  |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)                 | 1,1                                     | 1     | 0,11                                       | 0,1   |
| <b>Выход: 200/10/5</b>            |   |       |  |       |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы и зелень.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками.

Консистенция: картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Цвет: супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в состав супа.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 4,17   |
| Жиры, г                       | 4,98   |
| Углеводы, г                   | 12,26  |
| Энергетическая ценность, ккал | 112,87 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,07 |
| С, мг  | 6,70 |
| А, мг  | 0,15 |
| Е, мг  | 0,80 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,07 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 24,86  |
| Mg, мг | 21,88  |
| P, мг  | 67,38  |
| Fe, мг | 0,97   |
| K, мг  | 462,98 |
| I, мкг | 5,30   |
| F, мг  | 0,04   |
| Se, мг | 0,00   |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77****СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергики)****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергики)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КАРТОФЕЛЬ                         |   |       |  |       |
| с 01.01 по 28.02                  | 108                                     | 70,2  | 10,8                                       | 7,02  |
| с 01.03 по 31.07                  | 117                                     | 70,2  | 11,7                                       | 7,02  |
| с 01.08 по 31.08                  | 87,75                                   | 70,2  | 8,78                                       | 7,02  |
| с 01.09 по 31.10                  | 93,6                                    | 70,2  | 9,36                                       | 7,02  |
| с 01.11 по 31.12                  | 100,29                                  | 70,2  | 10,03                                      | 7,02  |
| МОРКОВЬ                           |   |       |  |       |
| с 01.01 по 31.08                  | 8,27                                    | 6,2   | 0,83                                       | 0,62  |
| с 01.09 по 31.12                  | 7,75                                    | 6,2   | 0,78                                       | 0,62  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 7,4                                     | 6,2   | 0,74                                       | 0,62  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,5                                     | 1,5   | 0,15                                       | 0,15  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 109,2                                   | 109,2 | 10,92                                      | 10,92 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,5                                     | 0,5   | 0,05                                       | 0,05  |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)                 | 1,1                                     | 1     | 0,11                                       | 0,1   |
| <b>Выход: 200/10/5</b>            |   |       |  |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы и зелень.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Оптимальная температура подачи 75 град.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками.

Консистенция: картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Цвет: супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в состав супа.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 1,57  |
| Жиры, г                       | 1,75  |
| Углеводы, г                   | 12,09 |
| Энергетическая ценность, ккал | 70,56 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,06 |
| С, мг  | 6,59 |
| А, мг  | 0,13 |
| Е, мг  | 0,77 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,04 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 19,18  |
| Mg, мг | 19,29  |
| Р, мг  | 44,19  |
| Fe, мг | 0,76   |
| К, мг  | 430,37 |
| І, мкг | 4,01   |
| F, мг  | 0,02   |
| Se, мг | 0,00   |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34****ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |              | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |              |
|-----------------------------------|---|--------------|--|--------------|
|                                   | брутто                                  | нетто        | брутто                                     | нетто        |
| ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ                    | 96,4                                    | 89,6         | 9,64                                       | 8,96         |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 9,6                                     | 8            | 0,96                                       | 0,8          |
| МОРКОВЬ                           |   |              |  |              |
| с 01.01 по 31.08                  | 14,27                                   | 10,7         | 1,43                                       | 1,07         |
| с 01.09 по 31.12                  | 13,38                                   | 10,7         | 1,34                                       | 1,07         |
| КАРТОФЕЛЬ                         |   |              |  |              |
| с 01.01 по 28.02                  | 12,31                                   | 8            | 1,23                                       | 0,8          |
| с 01.03 по 31.07                  | 13,33                                   | 8            | 1,33                                       | 0,8          |
| с 01.08 по 31.08                  | 10                                      | 8            | 1  | 0,8          |
| с 01.09 по 31.10                  | 10,67                                   | 8            | 1,07                                       | 0,8          |
| с 01.11 по 31.12                  | 11,43                                   | 8            | 1,14                                       | 0,8          |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 4,8                                     | 4,8          | 0,48                                       | 0,48         |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0,2 шт.                                 | 9,2          | 20 шт.                                     | 0,92         |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 1,6                                     | 1,6          | 0,16                                       | 0,16         |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,8                                     | 0,8          | 0,08                                       | 0,08         |
| <b>масса полуфабриката</b>        |   | <b>132,7</b> |  | <b>13,27</b> |
| <b>Выход: 80</b>                  |   |              |  |              |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности, 2012 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мороженую печень размораживают на воздухе, промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С. При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 градусов, время приготовления 30-40 мин.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы, подают на тарелке. Рекомендуемая температура подачи 65 град С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ****6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид: пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин. Консистенция: однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

Цвет: светло-коричневый, с оранжево-кремовым оттенком.

Вкус и запах: характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 17,13  |
| Жиры, г                       | 9,43   |
| Углеводы, г                   | 2,73   |
| Энергетическая ценность, ккал | 183,62 |

|        |       |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,21  |
| С, мг  | 13,01 |
| А, мг  | 5,87  |
| Е, мг  | 1,58  |
| Д, мкг | 0,29  |
| В2, мг | 1,42  |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 22,56  |
| Mg, мг | 20,38  |
| P, мг  | 256,13 |
| Fe, мг | 5,50   |
| K, мг  | 342,94 |
| I, мкг | 8,66   |
| F, мг  | 0,19   |
| Se, мг | 0,03   |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344****РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |           | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |            |
|-----------------------------------|---|-----------|--|------------|
|                                   | брутто                                  | нетто     | брутто                                     | нетто      |
| КАРТОФЕЛЬ                         |   |           |  |            |
| с 01.01 по 28.02                  | 73,85                                   | 48        | 7,39                                       | 4,8        |
| с 01.03 по 31.07                  | 80                                      | 48        | 8  | 4,8        |
| с 01.08 по 31.08                  | 60                                      | 48        | 6  | 4,8        |
| с 01.09 по 31.10                  | 64                                      | 48        | 6,4  | 4,8        |
| с 01.11 по 31.12                  | 68,57                                   | 48        | 6,86                                       | 4,8        |
| МОРКОВЬ                           |   |           |  |            |
| с 01.01 по 31.08                  | 21,6                                    | 16,2      | 2,16                                       | 1,62       |
| с 01.09 по 31.12                  | 20,25                                   | 16,2      | 2,03                                       | 1,62       |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 7,14                                    | 6         | 0,71                                       | 0,6        |
| МОРКОВЬ                           |   |           |  |            |
| с 01.01 по 31.08                  | 24,8                                    | 18,6      | 2,48                                       | 1,86       |
| с 01.09 по 31.12                  | 23,25                                   | 18,6      | 2,33                                       | 1,86       |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ              | 33,75                                   | 27        | 3,38                                       | 2,7        |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 6                                       | 6         | 0,6  | 0,6        |
| <b>СОУС СМЕТАННЫЙ № 371</b>       |   | <b>45</b> |  | <b>4,5</b> |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 3,6                                     | 3,6       | 0,36                                       | 0,36       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 33,9                                    | 33,9      | 3,39                                       | 3,39       |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ              | 11,6                                    | 11,6      | 1,16                                       | 1,16       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,5                                     | 0,5       | 0,05                                       | 0,05       |
| <b>Выход: 150</b>                 |   |           |  |            |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

Приготовление соуса: Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин.

Процеживают и доводят до кипения.

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок. Оптимальная температура подачи 65 град.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует овощам и соусу.

Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый.

Запах: тушеных овощей.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 2,62   |
| Жиры, г                       | 6,80   |
| Углеводы, г                   | 14,52  |
| Энергетическая ценность, ккал | 135,75 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,09 |
| С, мг  | 9,64 |
| А, мг  | 0,72 |
| Е, мг  | 0,43 |
| Д, мкг | 0,09 |
| В2, мг | 0,08 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 46,34  |
| Mg, мг | 28,16  |
| Р, мг  | 62,56  |
| Fe, мг | 1,11   |
| К, мг  | 420,77 |
| І, мкг | 6,22   |
| F, мг  | 0,03   |
| Se, мг | 0,00   |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№042****КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ЯБЛОКИ                         | 30,6                                    | 27    | 3,06                                       | 2,7   |
| САХАР ПЕСОК                    | 6                                       | 6     | 0,6  | 0,6   |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ           | 7,2                                     | 7,2   | 0,72                                       | 0,72  |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА               | 0,2                                     | 0,2   | 0,02                                       | 0,02  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 177,4                                   | 177,4 | 17,74                                      | 17,74 |
| <b>Выход: 180</b>              |   |       |  |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№020", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Готовый кисель охлаждают до 15° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком. Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ****6.1. Органолептические показатели качества:**

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

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ****Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 0,12   |
| Жиры, г                       | 0,12   |
| Углеводы, г                   | 22,70  |
| Энергетическая ценность, ккал | 105,40 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,20 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 1,10 |

|        |       |
|--------|-------|
| К, мг  | 76,90 |
| Са, мг | 13,80 |
| Р, мг  | 7,70  |
| Mg, мг | 3,70  |
| Fe, мг | 0,50  |
| I, мкг | 0,50  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №003

### ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов              | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|---|---|-------|--|-------|
|   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 30                                      | 30    | 3  | 3     |
| <b>Выход: 30</b>                            |   |       |  |       |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№005", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Хлеб нарезают ломтиками.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Укладывают на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; консистенция – мягкая, пористая.

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,04  |
| Жиры, г                       | 0,24  |
| Углеводы, г                   | 12,72 |
| Энергетическая ценность, ккал | 61,20 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,60 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 0,00 |

|        |       |
|--------|-------|
| К, мг  | 40,80 |
| Са, мг | 4,80  |
| Р, мг  | 23,60 |
| Mg, мг | 5,20  |
| Fe, мг | 1,00  |
| I, мкг | 1,60  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №004

### БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

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

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№006", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Укладывают на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 1,88  |
| Жиры, г                       | 0,75  |
| Углеводы, г                   | 12,88 |
| Энергетическая ценность, ккал | 65,90 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 0,00 |

|        |       |
|--------|-------|
| К, мг  | 23,05 |
| Са, мг | 4,34  |
| Р, мг  | 14,70 |
| Mg, мг | 3,01  |
| Fe, мг | 0,33  |
| I, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 237****ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ              | 94,7                                    | 93,3  | 9,47                                       | 9,33  |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,9                                     | 0,9   | 0,09                                       | 0,09  |
| КРУПА МАННАЯ                      | 6,7                                     | 6,7   | 0,67                                       | 0,67  |
| САХАР ПЕСОК                       | 6,7                                     | 6,7   | 0,67                                       | 0,67  |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0,07 шт.                                | 3,22  | 7 шт.                                      | 0,32  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,7                                     | 2,7   | 0,27                                       | 0,27  |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ               | 4                                       | 4     | 0,4  | 0,4   |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ              | 4                                       | 4     | 0,4  | 0,4   |
| <b>Выход: 100</b>                 |   |       |  |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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, нарезают на порционные куски. При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 граусов, время приготовления 30-40 мин.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 17,70  |
| Жиры, г                       | 9,00   |
| Углеводы, г                   | 16,10  |
| Энергетическая ценность, ккал | 221,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 1,40 |
| А, мг  | 0,10 |
| В2, мг | 0,20 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,10 |
| С, мг  | 0,20 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 134,90 |
| Са, мг | 140,40 |
| Р, мг  | 189,40 |
| Мg, мг | 22,70  |
| Fe, мг | 0,80   |
| І, мкг | 0,90   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 367

### СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |        |
|-----------------------------------|---|-------|--|--------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто  |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 25                                      | 25    | 2,5  | 2,5    |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2,3                                     | 2,3   | 0,23                                       | 0,23   |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 2,3                                     | 2,3   | 0,23                                       | 0,23   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 25                                      | 25    | 2,5  | 2,5    |
| САХАР ПЕСОК                       | 4                                       | 4     | 0,4  | 0,4    |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,4                                     | 0,4   | 0,04                                       | 0,04   |
| ВАНИЛИН                           | 0,003                                   | 0,003 | 0,0003                                     | 0,0003 |
| <b>Выход: 50</b>                  |   |       |  |        |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В соус молочный жидкий, приготовленный, как указано в ТК № 366, добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Используют соус к блюдам из круп, к сладким блюдам.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид-однородная масса с гладкой поверхностью;

цвет-от белого до светло-кремового;

вкус-сладкий, нежный, умеренно соленый;

запах-кипяченного молока;

консистенция- густой сметаны.

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

##### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,90  |
| Жиры, г                       | 2,30  |
| Углеводы, г                   | 6,50  |
| Энергетическая ценность, ккал | 39,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,10 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 0,10 |

|        |       |
|--------|-------|
| К, мг  | 39,80 |
| Са, мг | 28,70 |
| Р, мг  | 20,40 |
| Mg, мг | 3,60  |
| Fe, мг | 0,00  |
| I, мкг | 2,30  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434****МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ   | 211,1                                   | 210   | 21,11                                      | 21    |
| <b>Выход: 200</b>              |   |       |  |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 6,00  |
| Жиры, г                       | 4,00  |
| Углеводы, г                   | 9,80  |
| Энергетическая ценность, ккал | 98,90 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,10 |
| В2, мг | 0,20 |
| В1, мг | 0,10 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 1,10 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 306,60 |
| Са, мг | 214,20 |
| Р, мг  | 151,20 |
| Мg, мг | 23,50  |
| Fe, мг | 0,20   |
| I, мкг | 18,90  |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№042****КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (аллергики)****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (аллергики)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ЯБЛОКИ                         | 30,6                                    | 27    | 3,06                                       | 2,7   |
| САХАР ПЕСОК                    | 6                                       | 6     | 0,6  | 0,6   |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ           | 7,2                                     | 7,2   | 0,72                                       | 0,72  |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА               | 0,2                                     | 0,2   | 0,02                                       | 0,02  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 177,4                                   | 177,4 | 17,74                                      | 17,74 |
| <b>Выход: 180</b>              |   |       |  |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№020", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Готовый кисель охлаждают до 15° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком. Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ****6.1. Органолептические показатели качества:**

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

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ****Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 0,12   |
| Жиры, г                       | 0,12   |
| Углеводы, г                   | 22,70  |
| Энергетическая ценность, ккал | 105,40 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,20 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 1,10 |

|        |       |
|--------|-------|
| К, мг  | 76,90 |
| Са, мг | 13,80 |
| Р, мг  | 7,70  |
| Mg, мг | 3,70  |
| Fe, мг | 0,50  |
| I, мкг | 0,50  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №052

### МАНДАРИН СВЕЖИЙ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАНДАРИН СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| МАНДАРИН                       | 130                                     | 100   | 13   | 10    |
| <b>Выход: 100</b>              |   |       |  |       |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№017", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Мандарины вымыть, очистить от кожуры.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,80  |
| Жиры, г                       | 0,20  |
| Углеводы, г                   | 7,50  |
| Энергетическая ценность, ккал | 38,00 |

|        |       |
|--------|-------|
| Е, мг  | 0,20  |
| А, мг  | 0,00  |
| В2, мг | 0,00  |
| В1, мг | 0,10  |
| Д, мкг | 0,00  |
| С, мг  | 15,20 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 155,00 |
| Са, мг | 31,50  |
| Р, мг  | 15,30  |
| Mg, мг | 9,90   |
| Fe, мг | 0,10   |
| I, мкг | 0,00   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 002

### ГРУША СВЕЖАЯ (аллергики)

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРУША СВЕЖАЯ (аллергики)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ГРУША                          | 166,7                                   | 150   | 16,67                                      | 15    |
| <b>Выход: 150</b>              |   |       |  |       |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№012", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,60  |
| Жиры, г                       | 0,50  |
| Углеводы, г                   | 15,50 |
| Энергетическая ценность, ккал | 70,50 |

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,50 |
| А, мг  | 0,00 |
| В2, мг | 0,00 |
| В1, мг | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| С, мг  | 3,00 |

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 232,50 |
| Са, мг | 25,70  |
| Р, мг  | 21,60  |
| Mg, мг | 16,20  |
| Fe, мг | 2,70   |
| I, мкг | 1,50   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 №71-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

### БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР-детский сад №60.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов    | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                   | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 38,5                                    | 38,5  | 3,85                                       | 3,85  |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ          | 2                                       | 2     | 0,2  | 0,2   |
| САХАР ПЕСОК                       | 6,6                                     | 6,6   | 0,66                                       | 0,66  |
| САХАР ПЕСОК                       | 2                                       | 2     | 0,2  | 0,2   |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 8,9                                     | 8,9   | 0,89                                       | 0,89  |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 0,02 шт.                                | 0,92  | 2 шт.                                      | 0,09  |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,4                                     | 0,4   | 0,04                                       | 0,04  |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ                      | 1,1                                     | 1,1   | 0,11                                       | 0,11  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 17,1                                    | 17,1  | 1,71                                       | 1,71  |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 0,6                                     | 0,6   | 0,06                                       | 0,06  |
| <b>Выход: 60</b>                  |   |       |  |       |

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г. При выпечке в пароконвектомате, разогрев 30 градусов 30 минут. выпекать при температуре 170 градусов в течении 13-15 минут.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|             |       |        |      |        |       |
|-------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г    | 4,55  | В1, мг | 0,06 | Са, мг | 10,37 |
| Жиры, г     | 8,35  | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 6,66  |
| Углеводы, г | 35,89 | А, мг  | 0,04 | Р, мг  | 38,53 |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Энергетическая ценность, ккал | 236,51 |
|-------------------------------|--------|

|        |      |
|--------|------|
| Е, мг  | 0,47 |
| Д, мкг | 0,15 |
| В2, мг | 0,04 |

|        |       |
|--------|-------|
| Fe, мг | 0,45  |
| К, мг  | 58,88 |
| І, мкг | 0,83  |
| F, мг  | 0,01  |
| Se, мг | 0,01  |