

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 № 71-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**  
**БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                            | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                                           | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ДЖЕМ СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ                                      | 13,3                                    | 11    | 1,33                                       | 1,1   |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ    | 3                                       | 3     | 0,3                                        | 0,3   |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 16                                      | 16    | 1,6                                        | 1,6   |
| <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.  
Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

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

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.  
Консистенция: батона - мягкая, джема- не растекающаяся.  
Цвет: джема.  
Вкус: джема с батоном.  
Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

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

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 1,40  |
| Жиры, г                       | 2,10  |
| Углеводы, г                   | 15,80 |
| Энергетическая ценность, ккал | 68,00 |

|        |      |
|--------|------|
| A, мг  | 0,00 |
| B2, мг | 0,00 |
| B1, мг | 0,00 |
| D, мкг | 0,00 |
| C, мг  | 1,80 |

|        |       |
|--------|-------|
| K, мг  | 30,60 |
| Ca, мг | 5,20  |
| P, мг  | 11,50 |
| Mg, мг | 3,30  |
| Fe, мг | 0,30  |
| 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 № 189**  
**КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ 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 ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                         | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                                        | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ПШЕНО ШЛИФОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ                          | 30                                      | 30    | 3                                          | 3     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                          | 50                                      | 50    | 5                                          | 5     |
| МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ                  | 76                                      | 76    | 7,6                                        | 7,6   |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ     | 0,6                                     | 0,6   | 0,06                                       | 0,06  |
| САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ                            | 3                                       | 3     | 0,3                                        | 0,3   |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ | 5                                       | 5     | 0,5                                        | 0,5   |
| <b>Выход: 155</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.  
Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают..

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

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

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

|                               |        |        |      |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 3,42   | А, мг  | 0,00 | К, мг  | 175,50 |
| Жиры, г                       | 4,70   | В2, мг | 0,10 | Са, мг | 89,50  |
| Углеводы, г                   | 13,70  | В1, мг | 0,10 | Р, мг  | 118,90 |
| Энергетическая ценность, ккал | 142,00 | Д, мкг | 0,10 | Mg, мг | 31,50  |
|                               |        | С, мг  | 0,40 | Fe, мг | 0,90   |

|        |      |
|--------|------|
| I, мкг | 8,20 |
| F, мг  | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 № 71-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189**  
**КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ (АЛЛЕРГИКИ)**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ 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 ПШЕННАЯ 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 |
| ПШЕНО ШЛИФОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ                          | 30                                      | 30    | 3                                          | 3     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                          | 50                                      | 50    | 5                                          | 5     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                          | 76                                      | 76    | 7,6                                        | 7,6   |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ     | 0,6                                     | 0,6   | 0,06                                       | 0,06  |
| САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ                            | 3                                       | 3     | 0,3                                        | 0,3   |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ | 5                                       | 5     | 0,5                                        | 0,5   |
| <b>Выход: 155</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.  
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.

**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                      | 3,38   | В1, мг | 0,10 | Са, мг | 14,95 |
| Жиры, г                       | 4,80   | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 23,66 |
| Углеводы, г                   | 23,43  | А, мг  | 0,02 | Р, мг  | 64,08 |
| Энергетическая ценность, ккал | 150,32 | Д, мкг | 0,08 | Fe, мг | 0,84  |
|                               |        | В2, мг | 0,02 | К, мг  | 64,57 |

|        |      |
|--------|------|
| I, мкг | 1,35 |
| F, мг  | 0,01 |
| Se, мг | 0,00 |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 № 71-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№028**  
**КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов        | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                       | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК                      | 2,4                                     | 2,4   | 0,24                                       | 0,24  |
| САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ           | 6                                       | 6     | 0,6                                        | 0,6   |
| МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 90                                      | 90    | 9                                          | 9     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                         | 108                                     | 108   | 10,8                                       | 10,8  |
| <b>Выход: 180</b>                     |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-011", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

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

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

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

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,80  |
| Жиры, г                       | 2,40  |
| Углеводы, г                   | 12,70 |
| Энергетическая ценность, ккал | 84,00 |

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

|        |        |
|--------|--------|
| К, мг  | 142,80 |
| Са, мг | 98,30  |
| Р, мг  | 72,50  |
| Mg, мг | 14,30  |
| Fe, мг | 0,30   |
| I, мкг | 8,10   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 № 71-АХД

**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  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 194,4                                   | 194,4 | 19,44                                      | 19,44 |
| САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ    | 6                                       | 6     | 0,6                                        | 0,6   |
| <b>Выход: 180/6</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.  
Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

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

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

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

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

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,04  |
| Жиры, г                       | 0,00  |
| Углеводы, г                   | 5,89  |
| Энергетическая ценность, ккал | 23,71 |

|        |      |
|--------|------|
| B1, мг | 0,00 |
| C, мг  | 0,01 |
| A, мг  | 0,00 |
| D, мкг | 0,00 |
| B2, мг | 0,00 |

|        |      |
|--------|------|
| Ca, мг | 8,88 |
| Mg, мг | 2,54 |
| P, мг  | 1,49 |
| Fe, мг | 0,14 |
| K, мг  | 5,72 |
| 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 № 442**  
**СОК ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов  | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|---------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                 | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| СОК ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ЯБЛОКО | 150                                     | 150   | 15                                         | 15    |
| <b>Выход: 150</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                      | 0,75  |
| Жиры, г                       | 0,15  |
| Углеводы, г                   | 15,15 |
| Энергетическая ценность, ккал | 64,50 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,02 |
| С, мг  | 3,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,02 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 10,50  |
| Mg, мг | 6,00   |
| P, мг  | 10,50  |
| Fe, мг | 2,10   |
| K, мг  | 180,00 |
| 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 № ТК№011**  
**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 СВЕЖИЕ ВЫСШЕГО СОРТА    | 42,9                                    | 40    | 4,29                                       | 4     |
| <b>Выход: 40</b>               |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-031", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, 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                      | 0,30 | А, мг  | 0,00 | К, мг  | 56,40 |
| Жиры, г                       | 0,00 | В2, мг | 0,00 | Са, мг | 8,30  |
| Углеводы, г                   | 1,00 | В1, мг | 0,00 | Р, мг  | 15,10 |
| Энергетическая ценность, ккал | 5,60 | Д, мкг | 0,00 | Mg, мг | 5,00  |
|                               |      | С, мг  | 1,60 | Fe, мг | 0,40  |
|                               |      |        |      | I, мкг | 1,20  |
|                               |      |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |      |        |      | Se, мг | 0,00  |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 № 71-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81**  
**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ", 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 ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ", 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 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ                               |                                         |           |                                            |          |
| с 01.01 по 28.02                                                  | 46,15                                   | 30        | 4,62                                       | 3        |
| с 01.03 по 31.07                                                  | 50                                      | 30        | 5                                          | 3        |
| с 01.08 по 31.08                                                  | 37,5                                    | 30        | 3,75                                       | 3        |
| с 01.09 по 31.10                                                  | 40                                      | 30        | 4                                          | 3        |
| с 01.11 по 31.12                                                  | 42,86                                   | 30        | 4,29                                       | 3        |
| ГОРОХ ШЛИФОВАННЫЙ ЦЕЛЫЙ,1 СОРТ                                    | 12,2                                    | 12        | 1,22                                       | 1,2      |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ,1 КЛАСС                                       | 7,2                                     | 6         | 0,72                                       | 0,6      |
| МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ                               |                                         |           |                                            |          |
| с 01.01 по 31.08                                                  | 10                                      | 7,5       | 1                                          | 0,75     |
| с 01.09 по 31.12                                                  | 9,38                                    | 7,5       | 0,94                                       | 0,75     |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ<br>ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ,ВЫСШИЙ СОРТ | 3                                       | 3         | 0,3                                        | 0,3      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                                     | 105                                     | 105       | 10,5                                       | 10,5     |
| <b>ГРЕНКИ ИЗ БАТОНА ПШЕНИЧНОГО</b>                                |                                         | <b>10</b> |                                            | <b>1</b> |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ.<br>МИКРОНУТРИЕНТАМИ      | 19                                      | 16        | 1,9                                        | 1,6      |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ                | 0,5                                     | 0,5       | 0,05                                       | 0,05     |
| <b>Выход: 150/10</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.

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

Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного)

Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10х10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

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

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох в виде целых неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и горох - мягкие, , соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренки - хрустящая..

Цвет: светло-желтый.

Вкус умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп.

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 4,60   |
| Жиры, г                       | 3,68   |
| Углеводы, г                   | 19,29  |
| Энергетическая ценность, ккал | 128,97 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,13 |
| С, мг  | 2,79 |
| А, мг  | 0,15 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,05 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 26,09  |
| Mg, мг | 21,96  |
| Р, мг  | 56,67  |
| Fe, мг | 1,30   |
| К, мг  | 298,71 |
| І, мкг | 2,67   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 № 71-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263**  
**ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ", 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 |
| ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ,КАТ.А                               |                                         |       |                                            |       |
| с 01.01 по 31.12                                          | 52,33                                   | 45    | 5,23                                       | 4,5   |
| с 01.01 по 31.12                                          | 52,33                                   | 45    | 5,23                                       | 4,5   |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 9                                       | 9     | 0,9                                        | 0,9   |
| ЯЙЦО КУРИНОЕ ПИЩЕВОЕ СТОЛОВОЕ,1КАТЕГОРИИ                  | 0,143 шт.                               | 6,578 | 14,3 шт.                                   | 0,66  |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ    | 2                                       | 2     | 0,2                                        | 0,2   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                             | 9                                       | 9     | 0,9                                        | 0,9   |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ        | 0,1                                     | 0,1   | 0,01                                       | 0,01  |
| <b>Выход: 60</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.

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

При приготовлении 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).

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

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 8,46  |
| Жиры, г                       | 2,85  |
| Углеводы, г                   | 4,56  |
| Энергетическая ценность, ккал | 77,52 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 0,18 |
| А, мг  | 0,03 |
| Д, мкг | 0,17 |
| В2, мг | 0,04 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 15,08  |
| Mg, мг | 12,58  |
| Р, мг  | 91,34  |
| Fe, мг | 0,39   |
| К, мг  | 170,83 |
| І, мкг | 62,07  |
| F, мг  | 0,26   |
| Se, мг | 0,01   |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 № 71-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 252**  
**МЯСО ОТВАРНОЕ (АЛЛЕРГИКИ)**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МЯСО ОТВАРНОЕ (АЛЛЕРГИКИ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МЯСО ОТВАРНОЕ (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 |
| МЯСО ГОВЯДИНА Б/К(ЛОПАТКА)          | 115,71                                  | 97,2  | 11,57                                      | 9,72  |
| МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,ВЫСШИЙ СОРТ |                                         |       |                                            |       |
| с 01.01 по 31.08                    | 3,2                                     | 2,4   | 0,32                                       | 0,24  |
| с 01.09 по 31.12                    | 3                                       | 2,4   | 0,3                                        | 0,24  |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ,1 КЛАСС         | 2,9                                     | 2,4   | 0,29                                       | 0,24  |
| <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.

Мясо, предназначенное для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60° С в закрытой посуде.

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

Отварное мясо гарнируют и поливают соусом или бульоном.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи в молочном соусе (1-й И 2-й варианты), капуста тушеная.

Соус — паровой, белый с яйцом. Оптимальная температура подачи 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 — на тарелке уложен кусочек мяса, политый соусом, рядом — гарнир;
- цвет мяса — серый, соуса — серовато-белый или кремовый;
- вкус, запах — характерные для вареного мяса;
- консистенция — мягкая, упругая.

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                      | 17,60  | В1, мг | 0,04 | Са, мг | 9,21   |
| Жиры, г                       | 15,08  | С, мг  | 0,15 | Mg, мг | 18,23  |
| Углеводы, г                   | 0,35   | А, мг  | 0,05 | Р, мг  | 148,63 |
| Энергетическая ценность, ккал | 207,30 | Д, мкг | 0,00 | Fe, мг | 2,14   |

|        |      |
|--------|------|
| B2, мг | 0,11 |
|--------|------|

|        |        |
|--------|--------|
| K, мг  | 325,87 |
| I, мкг | 7,19   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 № 71-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338**  
**ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                         | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |           | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |          |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|--------------------------------------------|----------|
|                                                        | брутто                                  | нетто     | брутто                                     | нетто    |
| МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, ВЫСШИЙ СОРТ                   |                                         |           |                                            |          |
| с 01.01 по 31.08                                       | 35,2                                    | 26,4      | 3,52                                       | 2,64     |
| с 01.09 по 31.12                                       | 33                                      | 26,4      | 3,3                                        | 2,64     |
| КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ                    |                                         |           |                                            |          |
| с 01.01 по 28.02                                       | 38,15                                   | 24,8      | 3,82                                       | 2,48     |
| с 01.03 по 31.07                                       | 41,33                                   | 24,8      | 4,13                                       | 2,48     |
| с 01.08 по 31.08                                       | 31                                      | 24,8      | 3,1                                        | 2,48     |
| с 01.09 по 31.10                                       | 33,07                                   | 24,8      | 3,31                                       | 2,48     |
| с 01.11 по 31.12                                       | 35,43                                   | 24,8      | 3,54                                       | 2,48     |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ, ВЫСШИЙ СОРТ                           | 18,4                                    | 12        | 1,84                                       | 1,2      |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, 1 КЛАСС                   | 33,6                                    | 26,4      | 3,36                                       | 2,64     |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ №1, 1 СОРТ  | 0,2                                     | 0,2       | 0,02                                       | 0,02     |
| <b>СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368</b>                             |                                         | <b>40</b> |                                            | <b>4</b> |
| МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ                  | 20                                      | 20        | 2                                          | 2        |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ, ВЫСШИЙ СОРТ | 4,8                                     | 4,8       | 0,48                                       | 0,48     |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШ. СОРТ                | 4,8                                     | 4,8       | 0,48                                       | 0,48     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                          | 0,3                                     | 0,3       | 0,03                                       | 0,03     |
| <b>Выход: 120</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. Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус молочный № 368Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль. Процеживают и доводят до кипения.

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

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:



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

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

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

|                               |        |        |      |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 2,73   | В1, мг | 0,08 | Са, мг | 50,24  |
| Жиры, г                       | 4,57   | С, мг  | 7,84 | Mg, мг | 23,20  |
| Углеводы, г                   | 11,88  | А, мг  | 0,56 | Р, мг  | 59,06  |
| Энергетическая ценность, ккал | 100,17 | Д, мкг | 0,07 | Fe, мг | 0,85   |
|                               |        | В2, мг | 0,08 | К, мг  | 290,18 |
|                               |        |        |      | I, мкг | 5,22   |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,01   |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0,00   |

Утверждаю

Заведующий

Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 № 71-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№032**  
**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 СВЕЖИЕ ВЫСШИЙ СОРТ         | 25,57                                   | 22,5  | 2,56                                       | 2,25  |
| САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ       | 5                                       | 5     | 0,5                                        | 0,5   |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ, ВЫСШИЙ СОРТ | 6                                       | 6     | 0,6                                        | 0,6   |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА ПИЩЕВАЯ          | 0,2                                     | 0,2   | 0,02                                       | 0,02  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 147,8                                   | 147,8 | 14,78                                      | 14,78 |
| <b>Выход: 150</b>                 |                                         |       |                                            |       |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Реестр ТК ГБДОУ ЦРР-дс №60-038", 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 реализации не более 2 часов  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

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

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 0,55   |
| Жиры, г                       | 0,11   |
| Углеводы, г                   | 24,49  |
| Энергетическая ценность, ккал | 101,30 |

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

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 21,41 |
| Mg, мг | 15,36 |
| Р, мг  | 15,50 |
| Fe, мг | 0,31  |
| К, мг  | 84,74 |
| 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№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 | 15                                      | 15    | 1,5                                        | 1,5   |
| <b>Выход: 15</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 ржано-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 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                      | 1,00  | А, мг  | 0,00 | К, мг  | 20,40 |
| Жиры, г                       | 0,12  | В2, мг | 0,00 | Са, мг | 2,40  |
| Углеводы, г                   | 6,40  | В1, мг | 0,00 | Р, мг  | 11,80 |
| Энергетическая ценность, ккал | 31,00 | Д, мкг | 0,00 | Mg, мг | 2,60  |
|                               |       | С, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,50  |
|                               |       |        |      | I, мкг | 0,80  |
|                               |       |        |      | 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 | 15                                      | 15    | 1,5                                        | 1,5   |
| <b>Выход: 15</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                      | 1,10  | A, мг  | 0,00 | K, мг  | 13,80 |
| Жиры, г                       | 0,50  | B2, мг | 0,00 | Ca, мг | 2,55  |
| Углеводы, г                   | 7,70  | B1, мг | 0,00 | P, мг  | 8,78  |
| Энергетическая ценность, ккал | 39,30 | D, мкг | 0,00 | Mg, мг | 1,73  |
|                               |       | C, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,15  |
|                               |       |        |      | 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 № 282**  
**КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ", 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 |
| МЯСО ГОВЯДИНА Б/К(ЛОПАТКА)                                | 60,12                                   | 50,5  | 6,01                                       | 5,05  |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 10,7                                    | 10,7  | 1,07                                       | 1,07  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                             | 14,3                                    | 14,3  | 1,43                                       | 1,43  |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ                                       | 6                                       | 6     | 0,6                                        | 0,6   |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ    | 3,7                                     | 3,7   | 0,37                                       | 0,37  |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ№1,1СОРТ        | 0,6                                     | 0,6   | 0,06                                       | 0,06  |
| <b>Выход: 60</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 редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты) Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 град.до готовности (12-15 мин.).

При приготовлении 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).

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

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

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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 | 10,68 | В1, мг | 0,05 | Са, мг | 11,23 |
|----------|-------|--------|------|--------|-------|

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 11,10  |
| Углеводы, г                   | 8,95   |
| Энергетическая ценность, ккал | 178,22 |

|        |      |
|--------|------|
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,02 |
| Д, мкг | 0,06 |
| В2, мг | 0,07 |

|        |        |
|--------|--------|
| Mg, мг | 15,90  |
| P, мг  | 102,35 |
| Fe, мг | 1,65   |
| K, мг  | 194,92 |
| I, мкг | 3,64   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322**  
**ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья и продуктов                         | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                                        | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ                    |                                         |       |                                            |       |
| с 01.01 по 28.02                                       | 127,38                                  | 82,8  | 12,74                                      | 8,28  |
| с 01.03 по 31.07                                       | 138                                     | 82,8  | 13,8                                       | 8,28  |
| с 01.08 по 31.08                                       | 103,5                                   | 82,8  | 10,35                                      | 8,28  |
| с 01.09 по 31.10                                       | 110,4                                   | 82,8  | 11,04                                      | 8,28  |
| с 01.11 по 31.12                                       | 118,29                                  | 82,8  | 11,83                                      | 8,28  |
| МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, ВЫСШИЙ СОРТ                   |                                         |       |                                            |       |
| с 01.01 по 31.08                                       | 33,33                                   | 25    | 3,33                                       | 2,5   |
| с 01.09 по 31.12                                       | 31,25                                   | 25    | 3,13                                       | 2,5   |
| МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ                  | 15,1                                    | 14,4  | 1,51                                       | 1,44  |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ, ВЫСШИЙ СОРТ | 4,2                                     | 4,2   | 0,42                                       | 0,42  |
| СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАННАЯ ПОМОЛ №1, 1 СОРТ  | 0,4                                     | 0,4   | 0,04                                       | 0,04  |
| <b>Выход: 120</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.

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

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

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи не ниже 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 — хорошо протертая масса, без комочков;
  - цвет — кремовый с оранжевыми вкраплениями
  - вкус- картофельного пюре и моркови, запаха- входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла.
  - консистенция — 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                      | 2,36   |
| Жиры, г                       | 4,07   |
| Углеводы, г                   | 15,48  |
| Энергетическая ценность, ккал | 108,37 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,11 |
| С, мг  | 7,20 |
| А, мг  | 0,52 |
| Д, мкг | 0,06 |
| В2, мг | 0,08 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 35,37  |
| Mg, мг | 27,39  |
| P, мг  | 66,88  |
| Fe, мг | 1,01   |
| K, мг  | 541,99 |
| I, мкг | 6,69   |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0,00   |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 № 71-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333**  
**КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (АЛЛЕРГИКИ)**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (АЛЛЕРГИКИ)", вырабатываемое и реализуемое ГБДОУ ЦРР детский сад № 60.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (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 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПОЗДНИЙ                    |                                         |       |                                            |       |
| с 01.01 по 28.02                                       | 184,62                                  | 120   | 18,46                                      | 12    |
| с 01.03 по 31.07                                       | 200                                     | 120   | 20                                         | 12    |
| с 01.08 по 31.08                                       | 150                                     | 120   | 15                                         | 12    |
| с 01.09 по 31.10                                       | 160                                     | 120   | 16                                         | 12    |
| с 01.11 по 31.12                                       | 171,43                                  | 120   | 17,14                                      | 12    |
| МАСЛО ,СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 82,5% ЖИРНОСТИ,ВЫСШИЙ СОРТ | 4                                       | 4     | 0,4                                        | 0,4   |
| <b>Выход: 120</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. Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля) и варят 30-40 мин. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин.

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

Отпускают отварной картофель целыми клубнями, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 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 — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — свежесваренного картофеля;
- консистенция — рыхлая или умеренно плотная.

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

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

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

|                               |        |        |      |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 2,35   | В1, мг | 0,11 | Са, мг | 11,21  |
| Жиры, г                       | 3,67   | С, мг  | 9,60 | Mg, мг | 24,84  |
| Углеводы, г                   | 19,00  | А, мг  | 0,02 | Р, мг  | 63,25  |
| Энергетическая ценность, ккал | 118,65 | Д, мкг | 0,06 | Fe, мг | 1,09   |
|                               |        | В2, мг | 0,07 | К, мг  | 682,20 |

|        |      |
|--------|------|
| I, мкг | 6,00 |
| F, мг  | 0,00 |
| Se, мг | 0,00 |

Утверждаю

Заведующий  
Богомолова Е.Н.

приказ от 12.05.2025 № 71-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТKN№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 | 15                                      | 15    | 1,5                                        | 1,5   |
| <b>Выход: 15</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 ржано-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 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                      | 1,00  | А, мг  | 0,00 | К, мг  | 20,40 |
| Жиры, г                       | 0,12  | В2, мг | 0,00 | Са, мг | 2,40  |
| Углеводы, г                   | 6,40  | В1, мг | 0,00 | Р, мг  | 11,80 |
| Энергетическая ценность, ккал | 31,00 | Д, мкг | 0,00 | Mg, мг | 2,60  |
|                               |       | С, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,50  |
|                               |       |        |      | I, мкг | 0,80  |
|                               |       |        |      | F, мг  | 0,00  |
|                               |       |        |      | Se, мг | 0,00  |