

Утверждаю



Технологическая карта № 4.11/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная на концентрированном молоке со сливочным маслом**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	116 116	155 155	155 155	155 155
Масло сливочное	3 3	5 5	5 5	5 5
Молоко концентрирова	36 36	49 49	49 49	49 49
Пшено	15 15	21 21	21 21	21 21
Сахар	3 3	4 4	4 4	4 4
Выход блюда:	150	200	200	200

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требование: Цвет соответствует виду крупы. Консистенция текучая, однородная и без засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит "С"
2,76	3,91	10,58	97,12	0,2

Утверждаю



Технологическая карта № 7.022-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном 180 гр.

Состав	Ясли		Дети		Others		
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180
Лимоны	4.8 4.8	4.8 4.8	4.5 4.5	4.5 4.5	4.8 4.8	4.8 4.8	4.8 4.8
Сахар	14.4 14.4	14.4 14.4	12.6 12.6	12.6 12.6	14.4 14.4	14.4 14.4	14.4 14.4
Чай	0.46 0.46	0.46 0.46	0.45 0.45	0.45 0.45	0.46 0.46	0.46 0.46	0.46 0.46

Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на тоже количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по стаканам. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите, т.к. его вкус и аромат ухудшаются.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет - светло -коричневый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Всего
0,02	0,00	6,47	27,36	94

Утверждаю



Технологическая карта № 7.135

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом, сыром .

Состав	Ясли	Дети		Сотрудники	Others		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Батон	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Сыр	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5

Выход блюда:	50	50	50	50	50	50	50
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2 - 3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30 - 40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом и укладывают на них подготовленный сыр.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Всех с
11,17	15,05	35,60	299,96	92

Утверждаю



Технологическая карта № 4.20/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сок фруктовый 180 гр

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 2
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Сок	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180

Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Сок разлить на порции.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	PS
0,50	0,10	10,10	46,00	1,8



Технологическая карта № 7.375/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кукуруза консервированная..

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 2	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Кукуруза консервиров	53.33 40	53.33 40	63.33 50	63.33 50	63.33 50	63.33 50	63.33 50

Выход блюда:	40	40	50	50	50	50	50
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3 - 5 минут, затем отвар сливают и отпускают кукурузу как гарнир.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Всг
2,37	0,43	18,67	98,00	0

Утверждаю



Технологическая карта № 7.6/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты со сметаной 180гр**

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 1
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	144 144	144 144	144 144	144 144	144 144	144 144	144 144
Капуста(с 01.01 по 31.07)	75 45	75 45	75 45	75 45	75 45	75 45	75 45
Капуста(с 01.08 по 31.12)	70.31 45	70.31 45	70.31 45	70.31 45	70.31 45	70.31 45	70.31 45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	27.69 18	27.69 18	27.69 18	27.69 18	27.69 18	27.69 18	27.69 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30 18	30 18	30 18	30 18	30 18	30 18	30 18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24 18	24 18	24 18	24 18	24 18	24 18	24 18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.71 18	25.71 18	25.71 18	25.71 18	25.71 18	25.71 18	25.71 18
Масло растительное	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.4 10.8	14.4 10.8	14.4 10.8	14.4 10.8	14.4 10.8	14.4 10.8	14.4 10.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.5 10.8	13.5 10.8	13.5 10.8	13.5 10.8	13.5 10.8	13.5 10.8	13.5 10.8
Сметана	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5
Соль	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9
Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин, в конце добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестящий, сметаны, зелени, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло-коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный вареным продуктам, входящим в рецептуру. Температура подачи 65С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит, "с"
0,75	1,38	3,77	30,91	5,6

№	Наименование	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит, "с"
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
100						

Утверждаю



Технологическая карта № 7.234

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Шницель из говядины

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 2	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Лук	8 6.72	8 6.72	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10.67 8.96
Масло растительное	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20	20 20	22.5 22.5
Мясо	60 55.2	60 55.2	80 73.6	80 73.6	80 73.6	80 73.6	90 82.8
Хлеб пшеничный	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	7.5 7.5
Выход блюда:	60	60	80	80	80	80	90

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют мелконашинкованный пассерованный лук, перемешивают, формируют шницели плоскоооальной формы толщиной 1 см. Изделия доводят до готовности 25-30 минут, при температуре 200-210 С. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит С
17,34	15,90	4,91	256,53	0

Утверждаю



Технологическая карта № 7.н076

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая рассыпчатая.

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 2	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	70 70	70 70	92 92	92 92	92 92	92 92	92 92
Греча	40 40	40 40	52 52	52 52	52 52	52 52	52 52
Масло сливочное	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4

Выход блюда:	110	110	130	130	130	130	130
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Содержание в сыром наборе на выход 100 гр каши составляет 105 гр, на выход 130 гр - 136 гр.

Потери при тепловой обработке 4 %. Температура подачи 65С

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,08	3,35	25,10	141,02

Утверждаю



Технологическая карта № 7.5/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из чернослива и изюма 180 гр**

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 1
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189
Изюм	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6
Сахар	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5
Чернослив	10.8 10.8	10.8 10.8	10.8 10.8	10.8 10.8	10.8 10.8	10.8 10.8	10.8 10.8

Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180
--------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают. Чернослив нарезают, заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, сахар и варят еще 8-10 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - мг 3, 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид - вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет - свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтого до светло-коричнево-оранжевой интенсивности. Консистенция - жидкой части (отвара) - прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах - свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус - характерный для вареных сухофруктов кисло-сладкий. Температура подачи - 65С

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Всего "С"
0,16	0,00	11,71	48,19	25,1

Утверждаю



Технологическая карта № 7.003-9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 30 гр

Состав	Ясли		Дети	Сотрудники	Сотрудники 1	Сотрудники 2	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб ржаной	30 30	30 30	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35

Выход блюда:	30	30	35	35	35	35	35
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр.

Утверждаю



Состав	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб пшеничный	20 20	20 20	20 20

Выход блюда:	20	20	20
--------------	----	----	----

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,59	0,88	50,12	231,00

Технологическая карта № 7.9/5/4

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога 70 гр**

Состав	Ясли	Дети
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	7 7	7 7
Манка	4.55 4.55	4.55 4.55
Масло растительное	0.7 0.7	0.7 0.7
Сахар	4.55 4.55	4.55 4.55
Сметана	1.4 1.4	1.4 1.4
Творог	65.05 64.4	65.05 64.4
Яйцо	0.07 0.07	0.07 0.07

Выход блюда:	70	70
--------------	----	----

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют, предварительно заваренную в воде (10мл на порцию) и охлажденную манную крупу, сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным, слоем 3-4см, поверхность смазывают сметаной и запекают при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин. порционируют, при отпуске поливают соусом. Температура подачи 65С

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность гладкая без трещин, полита соусом. Цвет-корочки-золотистый, на разрезе - светло-кремовый. Консистенция-мягкая, рыхлая, однородная. Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	БСД
13,29	16,27	12,66	278,77	0,2

Утверждаю



Технологическая карта № 7.004/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сгущенное молоко 18 гр**

Состав	Дети		Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 4 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Молоко сгущенное	19.2 18.43	19.2 18.43	19.2 18.43	

Выход блюда:	18	18	18
--------------	----	----	----

Органолептические показатели:

Сгущенное молоко разливают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,39	8,72	57,33	327,64

Технологическая карта № 7.023-7



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 180 г**

Состав	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Йогурт питьевой	192.4 184.7	192.4 184.7	192.4 184.7

Выход блюда:	180	180	180
--------------	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит С
4,99	3,19	8,49	84,86	0,7

Технологическая карта № 7.209-2



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Пряник 25 гр

Состав	Ясли	Дети		Others			
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Пряники	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25
Выход блюда:	25	25	25	25	25	25	25

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,80	2,80	77,70	350,00