

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н066-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша манная молочная со сливочным маслом .

Состав	Ясли		Дети		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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	50 50	50 50	50 50	50 50	66.67 66.67	50 50	50 50
Манка	15 15	15 15	15 15	15 15	20 20	15 15	15 15
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	4 4	3 3	3 3
Молоко	83.16  79	83.16  79	83.16  79	83.16  79	83.16  79	83.16  79	83.16  79
Сахар	3 3	3 3	3 3	3 3	4 4	3 3	3 3

Выход блюда:	150	150	150	150	200	150	150
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.

Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
2,36	3,02	10,75	86,41	авт ар орд

Утверждаю

Технологическая карта № 7.084-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на молоке 180г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	94.5 94.5	94.5 94.5	94.5 94.5
Кофейный напиток	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8
Молоко	90  85.5	90  85.5	90  85.5
Сахар	11.7 11.7	11.7 11.7	11.7 11.7

Выход блюда:	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
--------------	------------	------------	------------

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разливают в чашки.  
подачи 45 С.

Температура

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,33	1,34	8,33	56,46

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	
11,17	15,05	35,60	299,96	Вс се Вд

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	
0,50	0,10	10,10	46,00	2



## Технологическая карта № 7.9/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рассольник 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	135 135	135 135	135 135	135 135	135 135	135 135	135 135
Картофель(с 01.01 по 28.02)	55.38  36	55.38  36	55.38  36	55.38  36	55.38  36	55.38  36	55.38  36
Картофель(с 01.03 по 31.08)	60 36	60 36	60 36	60 36	60 36	60 36	60 36
Картофель(с 01.09 по 31.10)	48 36	48 36	48 36	48 36	48 36	48 36	48 36
Картофель(с 01.11 по 31.12)	51.43  36	51.43  36	51.43  36	51.43  36	51.43  36	51.43  36	51.43  36
Лук	2.14  1.8	2.14  1.8	2.14  1.8	2.14  1.8	2.14  1.8	2.14  1.8	2.14  1.8
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)	9.6 7.2	9.6 7.2	9.6 7.2	9.6 7.2	9.6 7.2	9.6 7.2	9.6 7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9  7.2	9  7.2	9  7.2	9  7.2	9  7.2	9  7.2	9  7.2
Огурцы конс	18  10.8	18  10.8	18  10.8	18  10.8	18  10.8	18  10.8	18  10.8
Перловка	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
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:

Перловую крупу промывают и варят до готовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой ( у перезрелых огурцов удаляют грубую кожу и крупные семена) и припускают. Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду или бульон кладут последовательно нарезанный картофель и через 10-15 мин. вареную крупу, припущенные овощи и огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блески жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) с кремовым оттенком, овощей и крупы свойственный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, овощи не переварены, соотношение массы плотной. Запах свойственный бульону и овощей, без постороннего. Вкус характерный для бульона и овощей, в меру соленый. Температура подачи 65С

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	р <sub>с</sub> г <sub>с</sub>
0,72	1,42	5,28	39,07	2,4

Утверждаю

Технологическая карта № 7.61р/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суфле рыбное.

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	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Рыба свежая	100  57	100  57	133  75.81	133  75.81	133  75.81	133  75.81	100  57
Масло растительное	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Молоко	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20
Мука	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Яйцо	0.16 0.16	0.16 0.16	0.21 0.21	0.21 0.21	0.21 0.21	0.21 0.21	0.21 0.21
Выход блюда:	60	60	80	80	80	80	80

Технология приготовления:

Филе рыбы с кожей и без костей варят до готовности и измельчают дважды на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус, яйца и тщательно выбивают. Выкладывают на смазанный лист маслом растительным и запекают 15-20 мин При отпуске нарезают порционные куски. Срок реализации 2 часа. Температура подачи 65С.

Органолептические показатели:

Цвет соответствует виду рыбы. Консистенция корочки-запеченная, начинка мягкая, нежная. Вкус и запах: аромат рыбного изделия запеченного.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
21,02	8,77	3,27	193,42

0,1

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н64-с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре 130 гр.

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 1	Сотрудники 2
	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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	132.05  85.83	132.05  85.83	171.66 111.58	171.66 111.58	171.66 111.58	171.66 111.58	171.66 111.58
Картофель(с 01.03 по 31.08)	143.05  85.83	143.05  85.83	185.97 111.58	185.97 111.58	185.97 111.58	185.97 111.58	185.97 111.58
Картофель(с 01.09 по 31.10)	114.44  85.83	114.44  85.83	148.77 111.58	148.77 111.58	148.77 111.58	148.77 111.58	148.77 111.58
Картофель(с 01.11 по 31.12)	122.61  85.83	122.61  85.83	159.4 111.58	159.4 111.58	159.4 111.58	159.4 111.58	159.4 111.58
Масло сливочное	2.5 2.5	2.5 2.5	3.25 3.25	3.25 3.25	3.25 3.25	3.25 3.25	3.25 3.25
Молоко	14.17 13.46	14.17 13.46	18.42  17.5	18.42  17.5	18.42  17.5	18.42  17.5	18.42  17.5

Выход блюда:	100	100	130	130	130	130	130
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирающую машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы. Потери при тепловой обработке - 1 %. Температура подачи 65С °

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бело - кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непротертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
1,98	2,49	14,73	95,31	5,2



Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника 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	99 99	207 207	207 207	207 207	207 207	99 99	99 99
Сахар	9 9	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	9 9	9 9
Шиповник	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
Выход блюда:	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают. В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника, без постороннего. Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий. Температура подачи 65С

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
0.24	0,00	10.91	45,00	Р/С 441

Технологическая карта № 7.003

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 40 гр

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 4 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Хлеб ржаной	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Выход блюда:	40	40	40	40	40	40	40

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	Вит <sup>т</sup> С <sup>ч</sup>
6,60	1,20	41,80	181,00	0

Утверждаю

Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр.

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

Р.В.С.  
0

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Ватрушка с повидлом 80 гр

Состав	Ясли			Дети		Others	
	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Дрожжи	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.36 0.36	0.36 0.36	0.4 0.4	0.4 0.4
Масло растительное	1.33 1.33	1.33 1.33	1.33 1.33	1.78 1.78	1.78 1.78	1.78 1.78	1.33 1.33
Масло сливочное	2.67 2.67	2.67 2.67	2.67 2.67	4.44 4.44	4.44 4.44	4.44 4.44	2.67 2.67
Молоко	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	17.78 17.78	17.78 17.78	18.67 18.67	18.67 18.67
Мука	44 44	44 44	44 44	35.56 35.56	35.56 35.56	44 44	44 44
Повидло	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	24.89 24.89	24.89 24.89	25.33 25.33	25.33 25.33
Сахар	2.67 2.67	2.67 2.67	2.67 2.67	2.67 2.67	2.67 2.67	2.67 2.67	2.67 2.67
Яйцо	0.088 0.088	0.088 0.088	0.088 0.088	0.08889 0.08889	0.08889 0.08889	0.08889 0.08889	0.088 0.088
Выход блюда:	80	80	80	80	80	80	80

## Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста.

Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр ватрушки составляет- 71 гр, на выход 90 гр - 106 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

## Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.



Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Оладьи из печени 80 гр

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 1	Сотрудники 2
	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
Масло растительное	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6
Масло сливочное	6.4 6.4	6.4 6.4	6.4 6.4	6.4 6.4	6.4 6.4	6.4 6.4	6.4 6.4
Печень	96.39  80	96.39  80	96.39  80	96.39  80	96.39  80	96.39  80	96.39  80
Соль	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Хлеб пшеничный	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12

Выход блюда:	80	80	80	80	80	80	80
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Печень размораживают, защищают от пленок и желчных протоков, промывают. Подготовленную печень измельчают на мясорубке, соединяют с натертым черствым белым хлебом, добавляют масло сливочное, соль и разделяют в виде лепешек по 1-2 шт. на порцию, затем укладывают на емкость, смазанную маслом растительным, и выпекают при температуре 220-230 С 15-20 мин или варят на пару 20-25 мин. при отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения, маслом сливочным. Температура подачи 65С

Органолептические показатели:

Цвет - светло-коричневый. Консистенция - однородная, мягкая. Запах - свойственный запеченной или вареной печени, без постороннего. Вкус - характерный запеченной или вареной печени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит. "С"
8,79	11,05	6,90	221,47	13,2

Утверждаю

Технологическая карта № 4.30/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отвар. картофеля, моркови с реп.луком, зеленым горошком раст.маслом 30/50гр.

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	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 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
Зеленый горошек	4.5 4.5	6.75 6.75	4.5 4.5	7.5 7.5	9 9	7.5 7.5	7.5 7.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	21.54  14	32.31  21	21.54  14	35.89 23.33	43.08  28	35.89 23.33	35.89 23.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	23.33  14	35 21	23.33  14	38.88 23.33	46.67  28	38.88 23.33	38.88 23.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	18.67  14	28 21	18.67  14	31.11 23.33	37.33  28	31.11 23.33	31.11 23.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	20 14	30 21	20 14	33.33 23.33	40 28	33.33 23.33	33.33 23.33
Лук	4.5 4.5	6.75 6.75	4.5 4.5	7.5 7.5	9 9	7.5 7.5	7.5 7.5
Масло растительное	4.5 4.5	6.75 6.75	4.5 4.5	7.5 7.5	9 9	7.5 7.5	7.5 7.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	74  55.5	111  83.25	74  55.5	12.33  9.25	148 111	12.33  9.25	123.33  92.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	69.38  55.5	104.06  83.25	69.38  55.5	11.56  9.25	138.75  111	11.56  9.25	115.63  92.5
Соль	0.25 0.25	0.38 0.38	0.25 0.25	0.42 0.42	0.5 0.5	0.42 0.42	0.42 0.42

Выход блюда:	30	45	30	50	60	50	50
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют).. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный овощам, входящим в рецептуру. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,78	13,55	25,63	247,23

*3,5*

Энергетическая ценность блюда (изделия) на 100 г. продукта

Вид	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
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				

Утверждаю

Технологическая карта № 7.082-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 180 г**

Состав	Ясли			Дети		Others	
	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Снежок	187.88 180.36	187.88 180.36	187.88 180.36	187.88 180.36	187.88 180.36	187.88 180.36	187.88 180.36

Выход блюда:	180	180	180	180	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	
2,61	3,21	10,92	83,17	0,7