

Утверждаю



Технологическая карта № 7.149с-11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные 85 г**

Состав	Дети	Сотрудники 2	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
Лук	7.44 6.25	7.44 6.25	7.44 6.25
Масло растительное	2.13 2.13	2.13 2.13	2.13 2.13
Масло сливочное	2.13 2.13	2.13 2.13	2.13 2.13
Минтай	138.13  77.35	138.13  77.35	138.13  77.35
Молоко	10.63 10.63	10.63 10.63	10.63 10.63
Мука	3.19 3.19	3.19 3.19	3.19 3.19
Хлеб пшеничный	5.31 5.31	5.31 5.31	5.31 5.31
Яйцо	0.085 0.085	0.085 0.085	0.085 0.085
<b>Выход блюда:</b>	<b>85</b>	<b>85</b>	<b>85</b>

Технология приготовления:

Филе без костей пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формируют шарики, панируют в муке, и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим бульоном и проваривают 10-15 мин. Температура подачи 65С

Органолептические показатели:

Консистенция тефтелей нежная, сочная. Вкус и запах свойственные рыбе и соусу белому.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Выход г
15,34	5,59	6,51	179,44	85

Утверждаю



## Технологическая карта № 7.45/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая рассыпчатая 100г**

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	73.33 73.33	73.33 73.33	73.33 73.33	73.33 73.33	73.33 73.33	73.33 73.33	73.33 73.33
Масло сливочное	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
Рис	35.33 35.33	35.33 35.33	35.33 35.33	35.33 35.33	35.33 35.33	35.33 35.33	35.33 35.33
Соль	0.67 0.67	0.67 0.67	0.67 0.67	0.67 0.67	0.67 0.67	0.67 0.67	0.67 0.67

Выход блюда:	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
--------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

### Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности 30 мин, затем добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна сохранили форму, не разварившиеся. Цвет- белый или серовато-белый. Консистенция- рассыпчатая, мягкая, однородная. Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, без подгорелости.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Всего г/с/б
2,50	2,75	20,31	119,96	0

Утверждаю



Технологическая карта № 7.14/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком 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	99 99	99 99	99 99	99 99	99 99	99 99
Какао	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Молоко	90 90	100 100	90 90	100 100	100 100	90 90	90 90
Сахар	18 18	10 10	18 18	10 10	10 10	18 18	18 18
Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей кипяченой воды и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальную воду доводят до кипения. Внешний вид-тонкая взвесь без отстоя. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего. Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Всего ккал
1,59	1,65	7,59	55,94	93

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	<i>Реш</i> <i>0,0</i>



Утверждаю



Технологическая карта № 7.275/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Икра кабачковая 45 гр**

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
Икра кабачковая	46.8 44.93	46.8 44.93	46.8 44.93	46.8 44.93	46.8 44.93	46.8 44.93	46.8 44.93

Выход блюда:	45	45	45	45	45	45	45
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Икру кабачковую выдают порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит "С"
2,00	8,98	9,38	121,81	15

Утверждаю



Технологическая карта № 7.2/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Борщ 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)	48  28.8	48  28.8	48  28.8	48  28.8	48  28.8	48  28.8	48  28.8
Капуста(с 01.08 по 31.12)	45  28.8	45  28.8	45  28.8	45  28.8	45  28.8	45  28.8	45  28.8
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
Лук	4.29  3.6	4.29  3.6	4.29  3.6	4.29  3.6	4.29  3.6	4.29  3.6	4.29  3.6
Масло растительное	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
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
Мука	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
Сахар	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
Свекла(с 01.01 по 31.07)	28.8 21.6	28.8 21.6	28.8 21.6	28.8 21.6	28.8 21.6	28.8 21.6	28.8 21.6
Свекла(с 01.08 по 31.12)	27  21.6	27  21.6	27  21.6	27  21.6	27  21.6	27  21.6	27  21.6
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:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло кремового цвета) и разводят водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. 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 и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый. Температура подачи 65С

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Влез "С" 43
0,87	2,27	6,07	49,75	



Утверждаю



Технологическая карта № 7.256/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Гуляш из отварного мяса 75 г

Состав	Дети		Сотрудники 2		Others			
	5 д 10,5 ч		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		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Вода	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5
Лук	13.75	11.55	13.75	11.55	13.75	11.55	13.75	11.55
Масло растительное	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Масло сливочное	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	15	11.25	15	11.25	15	11.25	15	11.25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	14.06	11.25	14.06	11.25	14.06	11.25	14.06	11.25
Мука	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75
Мясо	63.75	35.97	63.75	35.97	63.75	35.97	63.75	35.97

Выход блюда:	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>
--------------	-----------	-----------	-----------	-----------

Технология приготовления:

Мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук нарезают и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Муку пассеруют, разводят водой. В соус добавляют припущенные овощи. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют соль, заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Температура подачи 65С

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления. Консистенция мяса мягкая, сочная, цвет светло-коричневый, вкус и запах блюда свойственный набору продуктов, с ароматом мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	всего кв
9,27	8,41	5,92	148,99	0,5

Утверждаю



Технологическая карта № 7.н151-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные 130 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
Макаронные изделия	52 52	52 52	52 52	51 51	51 51	52 52	52 52
Масло сливочное	3.47 3.47	3.47 3.47	3.47 3.47	5 5	5 5	3.47 3.47	3.47 3.47
Выход блюда:	130	130	130	130	130	130	130

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли).Проверяют на готовность на разрезе-не должно быть прослойки проваренной муки.

Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,доведенным до кипения  
Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Макаронные изделия должны сохранить форму,увеличение в объеме в 3 раза,должны хорошо отделяться друг от друга.  
макаронных изделий,недоваривание .  
Не допускается переваривание

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит С
3,92	2,32	27,28	154,77	0

Утверждаю



Технологическая карта № 7.6/10/1,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов 180 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
Сахар	13.5 13.5	13.5 13.5	15 15	15 15	13.5 13.5	13.5 13.5	15 15
Сухофрукты	9 9	9 9	11 11	11 11	9 9	9 9	11 11
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:

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8- 10 мин, затем добавляют 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 3-6 лет-50 мг на 1 порцию. Внешний вид- сухофрукты (смесь -яблоки, груши, изюм и др.) сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет- свойственный вареным сухофруктам, отвар от светло-желтого до светло-коричневого разной 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	Вит С <sub>0</sub> d5/1
0,24	0,01	8,99	39,18	

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 <sup>а</sup>	Энергетическая ценность, ккал	Вит. С <sup>в</sup>
6,60	1,20	41,80	181,00	0

Утверждаю



Технологическая карта № 7.63с-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Картофель отварной 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)	202  131.3	202  131.3	202  131.3	202  131.3	202  131.3	202  131.3	202  131.3
Картофель(с 01.03 по 31.08)	218.83  131.3	218.83  131.3	218.83  131.3	218.83  131.3	218.83  131.3	218.83  131.3	218.83  131.3
Картофель(с 01.09 по 31.10)	175.07  131.3	175.07  131.3	175.07  131.3	175.07  131.3	175.07  131.3	175.07  131.3	175.07  131.3
Картофель(с 01.11 по 31.12)	187.57  131.3	187.57  131.3	187.57  131.3	187.57  131.3	187.57  131.3	187.57  131.3	187.57  131.3
Масло сливочное	2.9 2.9	2.9 2.9	3.9 3.9	3.9 3.9	3.9 3.9	3.9 3.9	3.9 3.9

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

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом(доведенным до кипения) , можно посыпать зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая, рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового, без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственный свеже сваренному картофелю. В меру соленый (недосоленный) с ароматом сливочного масла и зелени. Температура подачи 60-65С

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Всего ккал
1,92	2,53	16,66	103,24	4

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с молоком 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	135 135	135 135	135 135	135 135	135 135	135 135	135 135
Молоко	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45
Сахар	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9
Чай	0.3 0.3	0.3 0.3	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5
Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко, сахар можно подавать отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид-жидкость, без осадка. Цвет- светло-коричневый, прозрачный. Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая и молока, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий. Температура подачи 65С

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
0,66	0,71	5,61	33,70	Р.В.С. 11С 0,1

Технологическая карта № 7.015/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 25 гр**

Утверждаю



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	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вафли	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25

Выход блюда:	25	25	25	25	25
--------------	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Выложить из упаковки и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,20	2,80	80,92	350,00



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	Всего г
7,59	0,88	50,12	231,00	0

