

Утверждаю



Технологическая карта № 7.н043-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша вязкая ячневая молочная со сливочным маслом**
150 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 12 ч	5 д 24 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	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Молоко	105 99.75	105 99.75	105 99.75	105 99.75	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Сахар	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Ячневая крупа	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,33	3,52	15,55	115,78

Утверждаю



Технологическая карта № 7.035/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом.**

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
Батон	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35
Масло сливочное	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	40	40	40	40	40	40	40

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,17	11,23	28,53	212,60

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	10 10	10 10	10 10	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. Температура подачи 45С

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

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

Утверждаю



Технологическая карта № 4.1/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яйцо отварное**

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
Яйцо	0.5 0.5	25 25	0.5 0.5	1 1	100 100	1 1	1 1

Выход блюда:	20	1000	20	40	1000	40	40
--------------	----	------	----	----	------	----	----

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца заливают холодной водой и варят 10 мин с момента закипания воды, затем воду сливают и заливают вареные яйца холодной водой для быстрого охлаждения

Органолептические показатели:

Внешний вид - очищенные яйца сохранили форму, без трещин и вылившегося белка. Цвет - белка белый, желтка - желтый; без серо-зеленого налета по поверхности. Консистенция - плотная, упругая. Запах - свойственный вареному яйцу, без постороннего. Вкус - характерный вареному яйцу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12.7	11.5	0,07	157,00

Утверждаю



Технологическая карта № 4.19/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свежие фрукты.**

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Свежие фрукты	135 135	135 135	135 135	140 140	140 140	140 140	140 140

Выход блюда:	135	135	135	140	140	140	140
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю



Технологическая карта № 4.10/1/

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из моркови с растительным маслом/

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
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	4 4	4 4	4 4	4 4
Морковь в/у	27 27	27 27	27 27	54 54	54 54	54 54	54 54
Сахар	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	3 3	3 3	3 3	3 3
Выход блюда:	30	30	30	50	50	50	50

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают от кожицы, промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. Добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет моркови -оранжевый. Консистенция -хрустящая, сочная. Запах-свойственный свежей моркови с маслом растительным. Вкус характерный свежей моркови и маслом растительным, сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,10	5,95	12,17	109,48

Утверждаю



Технологическая карта № 7.н161

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп рыбный.

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
Вода	105 105	105 105	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15 56	86.15 56	114.88 74.67	114.88 74.67	114.88 74.67	114.88 74.67	114.88 74.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33 56	93.33 56	124.45 74.67	124.45 74.67	124.45 74.67	124.45 74.67	124.45 74.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67 56	74.67 56	99.56 74.67	99.56 74.67	99.56 74.67	99.56 74.67	99.56 74.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80 56	80 56	106.67 74.67	106.67 74.67	106.67 74.67	106.67 74.67	106.67 74.67
Лук	8 6.72	8 6.72	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Лук зеленый	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло растительное	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	8 6	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5 6	7.5 6	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8
Петрушка зелень	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Рыбные консервы	24 24	24 24	32 32	32 32	32 32	32 32	32 32
Укроп зелень	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	150	150	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду вводят картофель, пассированные овощи и варят 10-15 мин, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Температура подачи 60-65С

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах: свойственные рыбным консервам, консистенция картофеля мягкая.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,98	1,39	6,99	59,70

Технологическая карта № 7.н-104

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из говядины с рисом.**



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	20 16.8	20 16.8	27 22.68	27 22.68	27.43 23.04	27.43 23.04	27.43 23.04
Масло растительное	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2.29 2.29	2.29 2.29	2 2
Молоко	6 6	6 6	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8
Мясо	50 45.5	50 45.5	66 60.06	66 60.06	66 60.06	66 60.06	50 45.5
Рис	4 4	4 4	6 6	6 6	5.71 5.71	5.71 5.71	6 6
Выход блюда:	60	60	80	80	80	80	80

Технология приготовления:

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют молоко, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков. Шарiki туша при температуре 160-200°C до готовности. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели:

Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый. Без посторонних привкусов и запахов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
14,26	13,54	7,25	227,30

Утверждаю



Технологическая карта № 7.н112

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Капуста тушеная 130 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	
Капуста(с 01.01 по 31.07)	228	136.8	228	136.8	228	136.8	228	136.8	228	136.8
Капуста(с 01.08 по 31.12)	213.75	136.8	213.75	136.8	213.75	136.8	213.75	136.8	213.75	136.8
Лук	10	8.4	10	8.4	10	8.4	10	8.4	10	8.4
Масло растительное	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20	15	20	15	20	15	20	15	20	15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75	15	18.75	15	18.75	15	18.75	15	18.75	15
Петрушка зелень	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
Томатная паста	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Укроп зелень	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
Выход блюда:	130		130		130		130		130	

Технология приготовления:

Капусту нарезают, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. В отваренную капусту добавляют соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью. Температура подачи 65С

Органолептические показатели:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,19	3,15	8,70	69,14

Технологическая карта № 7.15/15/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из клюквы.**



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 12 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
Вода							
Клюква	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Сахар	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15

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

Технология приготовления:

Клюкву 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-красный. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару клюквы, 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
0,05	0,00	8,12	34,47

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 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	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб ржаной	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40

Выход блюда:	40	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
6,60	1,20	41,80	181,00

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
7,59	0,88	50,12	231,00

Утверждаю



Технологическая карта № 4.17/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога**

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники 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	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	
Изюм	8 8	8 8	8 8	10 10	10 10	10 10	10 10
Манка	6.4 6.4	6.4 6.4	6.4 6.4	8 8	8 8	8 8	8 8
Масло растительное	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	3 3	3 3	3 3	3 3
Сахар	5.6 5.6	5.6 5.6	5.6 5.6	7 7	7 7	7 7	7 7
Сметана	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	2 2	2 2	2 2	2 2
Соль	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5
Сухари панировочные	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	2 2	2 2	2 2	2 2
Творог	60 60	60 60	60 60	75 75	75 75	75 75	75 75
Яйцо	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125
Выход блюда:	80	80	80	100	100	100	100

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют манную крупу, перебранный и промытый изюм, желтки яиц, растертые с сахаром, соль, перемешивают и вводят взбитые до густой пены белки яиц. Полученную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин. Готовый пудинг через 5-10 мин. порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность гладкая без трещин, политая маслом сливочным. Цвет - корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый. Консистенция - однородная, пышная, нежная. Запах - свойственный для пудинга из творога и продуктов, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус - характерный для творога и с продуктов, входящими в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,67	16,78	21,56	312,16

бульон
сид

Утверждаю

Технологическая карта № 7.004/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сгущенное молоко 18 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Молоко сгущенное	19.2 18.43	19.2 18.43	19.2 18.43	19.2 18.43

Выход блюда:	18	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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.004/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сгущенное молоко 18 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Молоко сгущенное	19.2 18.43	19.2 18.43	19.2 18.43	19.2 18.43

Выход блюда:	18	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

Утверждаю



Технологическая карта № 7.209-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пряник 20 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	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20

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

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

Технологическая карта № 7.082-2

Утверждаю



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

Технологическая карта № 7.10/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром.



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	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180
Сахар	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9
Чай	0.5 0.5	0.5 0.5	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., после чего доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид-жидкость, без осадка. Цвет- светло-коричневый, прозрачный. Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	6.05	25.27

Вкус с'
0