

Утверждаю



Технологическая карта № 7.331

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная на концентрис. молоке 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	93.75 93.75	93.75 93.75	125 125	125 125	93.75 93.75	125 125	93.75 93.75
Масло сливочное	2 2	2 2	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Молоко концентрирова	48 48	48 48	63 63	63 63	63 63	63 63	63 63
Пшеничная крупа	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20
Сахар	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	150	150	200	200	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
3,17	4,41	11,32	107,08

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

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

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

Утверждаю



Технологическая карта № 7.425/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из капусты со сладкой кукурузой

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
Капуста(с 01.01 по 31.07)	42.67 25.6	42.67 25.6	42.67 25.6	64 38.4	64 38.4	64 38.4	64 38.4
Капуста(с 01.08 по 31.12)	40 25.6	40 25.6	40 25.6	60 38.4	60 38.4	60 38.4	60 38.4
Кукуруза консервиров	16.67 11.67	16.67 11.67	16.67 11.67	25 17.5	25 17.5	25 17.5	25 17.5
Лук	3 2.52	2.67 2.24	2.67 2.24	4 3.36	4 3.36	4 3.36	4 3.36
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	3 3	3 3	3 3	3 3
Сахар	1 1	1 1	1 1	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5

Выход блюда:	40	40	40	60	60	60	60
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Белокочанную капусту после удаления загрязненных и загнивших листьев моют,разрезают на части,вырезают кочерыжку,обрабатывают в солевом растворе.Затем капусту нарезают соломкой,перетирают с солью до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 минуты при помешивании.Репчатый лук очищают,шинкуют.Консервированную сладкую кукурузу кипятят.Подготовленные компоненты соединяют.Добавляют сахар, растительное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Цвет,вкус и запах соответствует набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.95	5,05	6.35	69.68

Утверждаю



Технологическая карта № 7.5/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Свекольник со сметаной 180гр

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 блюдо	
	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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	144 144	144 144	144 144	144 144	144 144	144 144	144 144
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48.46 31.5	48.46 31.5	55.38 36	55.38 36	48.46 31.5	48.46 31.5	55.38 36
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52.5 31.5	52.5 31.5	60 36	60 36	52.5 31.5	52.5 31.5	60 36
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42 31.5	42 31.5	48 36	48 36	42 31.5	42 31.5	48 36
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45 31.5	45 31.5	51.43 36	51.43 36	45 31.5	45 31.5	51.43 36
Лук	9.64 8.1	9.64 8.1	9.64 8.1	9.64 8.1	9.64 8.1	9.64 8.1	9.64 8.1
Масло растительное	3.6 3.6	3.6 3.6	3 3	3 3	3.6 3.6	3.6 3.6	3 3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6 7.2	9.6 7.2	10.67 8	10.67 8	9.6 7.2	9.6 7.2	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 7.2	9 7.2	10 8	10 8	9 7.2	9 7.2	10 8
Сахар	0.9 0.9	0.9 0.9	1 1	1 1	0.9 0.9	0.9 0.9	1 1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	63.6 47.7	63.6 47.7	73.33 55	73.33 55	63.6 47.7	63.6 47.7	73.33 55
Свекла(с 01.08 по 31.12)	59.63 47.7	59.63 47.7	68.75 55	68.75 55	59.63 47.7	59.63 47.7	68.75 55
Сметана	4.5 4.5	4.5 4.5	5 5	5 5	4.5 4.5	4.5 4.5	5 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:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и 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 блестящий, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, 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
1,00	2,06	7,97	54,97

Утверждаю



Технологическая карта № 7.26/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суфле из мяса говядины 80 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
Масло сливочное	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	24 24	24 24	24 24	24 24	24 24	24 24	24 24
Мука	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Мясо	101.04 97	101.04 97	101.04 97	101.04 97	101.04 97	101.04 97	101.04 97
Соль	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2
Яйцо	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4
Выход блюда:	80	80	80	80	80	80	80

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят до готовности, нарезают на куски и дважды измельчают на мясорубке. В массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают, затем вводят взбитые в густую пену белки яиц. Подготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 25-30 мин. или запекают при температуре 180-200С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции. Внешний вид - поверхность ровная, без трещин. Цвет - серовато-коричневый. Консистенция - однородная, рыхлая, сочная. Запах - свойственный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу, без постороннего. Вкус - характерный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу. Температура подачи 65С

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
24,65	21,79	3,04	340,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н227/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Картофель и овощи тушеные в соусе 130 г



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	43.33 43.33	43.33 43.33	43.33 43.33	43.33 43.33	43.33 43.33	43.33 43.33	43.33 43.33
Зеленый горошек	17.33 11.09	17.33 11.09	16.47 10.54	16.47 10.54	16.47 10.54	16.47 10.54	17.33 11.09
Картофель(с 01.01 по 28.02)	71.12 46.23	71.12 46.23	72 46.8	72 46.8	72 46.8	72 46.8	71.12 46.23
Картофель(с 01.03 по 31.08)	77.05 46.23	77.05 46.23	78 46.8	78 46.8	78 46.8	78 46.8	77.05 46.23
Картофель(с 01.09 по 31.10)	61.64 46.23	61.64 46.23	62.4 46.8	62.4 46.8	62.4 46.8	62.4 46.8	62.4 46.8
Картофель(с 01.11 по 31.12)	66.04 46.23	66.04 46.23	66.86 46.8	66.86 46.8	66.86 46.8	66.86 46.8	66.86 46.8
Лук	13 10.92	13 10.92	12.38 10.4	12.38 10.4	12.38 10.4	12.38 10.4	12.38 10.4
Масло растительное	1.73 1.73	1.73 1.73	1.73 1.73	1.73 1.73	1.73 1.73	1.73 1.73	1.73 1.73
Масло сливочное	2.89 2.89	2.89 2.89	3.47 3.47	3.47 3.47	3.47 3.47	3.47 3.47	3.47 3.47
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.87 10.4	13.87 10.4	13.87 10.4	13.87 10.4	13.87 10.4	13.87 10.4	13.87 10.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13 10.4	13 10.4	13 10.4	13 10.4	13 10.4	13 10.4	13 10.4
Мука	4.33 4.33	4.33 4.33	4.33 4.33	4.33 4.33	4.33 4.33	4.33 4.33	4.33 4.33
Петрушка зелень	0.87 0.87	0.87 0.87	0.87 0.87	0.87 0.87	0.87 0.87	0.87 0.87	0.87 0.87
Выход блюда:	130	130	130	130	130	130	130

Технология приготовления:

Подготовленные очищенные овощи(картофель, морковь) нарезают дольками, лук шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением растительного масла. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус, соль и тушат. За 5 минут до готовности добавляют зеленый горошек, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течении 5 минут. Соус: морковь, лук очищают, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды или мясного бульона с добавлением сливочного масла в течении 10-15 минут. Муку просеивают, подсушивают на сковороде(без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют 1/4 часть теплого бульона(воды), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон(воду), сливочное масло и варят при слабом кипении, помешивая 20-30 минут. Готовый белый соус соединяют с припущенными овощами и варят в течении 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,49	3,29	10,05	81,33

Утверждаю



Технологическая карта № 7.4/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма 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
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
Курага	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
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
Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180

Технология приготовления:

Сушеные фрукты, перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают. Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, сахар и варят еще 10-15 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 - кураги - оранжевый, изюма - темно-коричневый, отвар от светло-желтого до светло-коричневого. Консистенция - жидкой части - прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах - свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус - характерный для вареных сухофруктов 3 кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,16	0,00	9,63	39,52

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 № 7.003

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 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
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 _с "
6,60	1,20	41,80	181,00	0

Утверждаю



Технологическая карта № 7.н039-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Запеканка творожная 100 гр

Состав	Ясли			Дети		Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 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
Манка	4.54 4.54	4.54 4.54	4.54 4.54	4.54 4.54	4.54 4.54	4.54 4.54	4.54 4.54
Масло растительное	1.37 1.37	1.37 1.37	1.37 1.37	1.37 1.37	1.37 1.37	1.37 1.37	1.37 1.37
Масло сливочное	0.91 0.91	0.91 0.91	0.91 0.91	0.91 0.91	0.91 0.91	0.91 0.91	0.91 0.91
Молоко	17.27 17.27	17.27 17.27	17.27 17.27	17.27 17.27	17.27 17.27	17.27 17.27	17.27 17.27
Сахар	3.63 3.63	3.63 3.63	3.63 3.63	3.63 3.63	3.63 3.63	3.63 3.63	3.63 3.63
Сметана	1.81 1.81	1.81 1.81	1.81 1.81	1.81 1.81	1.81 1.81	1.81 1.81	1.81 1.81
Творог	80.37 80.37	80.37 80.37	80.37 80.37	80.37 80.37	80.37 80.37	80.37 80.37	80.37 80.37
Яйцо	0.10909 0.10909	0.10909 0.10909	0.10909 0.10909	0.10909 0.10909	0.10909 0.10909	0.10909 0.10909	0.10909 0.10909
Выход блюда:	100	100	100	100	100	100	100

Технология приготовления:

В горячем молоке всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный растительным маслом противень слоем 3 - 4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С до образования корочки, затем в камере с температурой 180 - 200 С до готовности 15 мин. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. За 5 мин до готовности поверхность запеканки смазывают сливочным маслом, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Требование к качеству: Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов. Температура подачи 65 С.

300г

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,83	16,83	9,36	168,75

вс
0,2

	100	100	100	100	100	100	100
Белки	12,83	12,83	12,83	12,83	12,83	12,83	12,83
Жиры	16,83	16,83	16,83	16,83	16,83	16,83	16,83
Углеводы	9,36	9,36	9,36	9,36	9,36	9,36	9,36
Энергетическая ценность	168,75	168,75	168,75	168,75	168,75	168,75	168,75



Утверждаю



Технологическая карта № 7.351

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сгущенное молоко 20 гр

Состав	Ясли	Дети	Others	
	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
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Сгущенка	21.33 20.48	21.33 20.48	21.33 20.48	21.33 20.48
Выход блюда:	20	20	20	20

Органолептические показатели:

Сгущенное молоко разливают порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	ИЗУТ, с"
7,35	8,70	57,35	327,68	0

Утверждаю



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
4,99	3,19	8,49	84,86