

Утверждаю



Технологическая карта № 4.8/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным

Состав	Ясли		Дети		Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 10,5 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
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Геркулес	22.5 22.5	22.5 22.5	30 30	30 30	30 30	30 30
Масло сливочное	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5
Молоко	75 75	75 75	80 80	100 100	75 75	80 80
Сахар	3 3	3 3	5 5	4 4	4 4	5 5
Соль	0.6 0.6	0.6 0.6	0.8 0.8	0.6 0.6	0.8 0.8	0.8 0.8
Выход блюда:	150	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет- сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах-свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Вит. С
2,62	3,76	12,97	97,13	0,25

Технологическая карта № 7.084-2

Сборник ТК для питания детей

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

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
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:	180	180	180
--------------	------------	------------	------------

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.

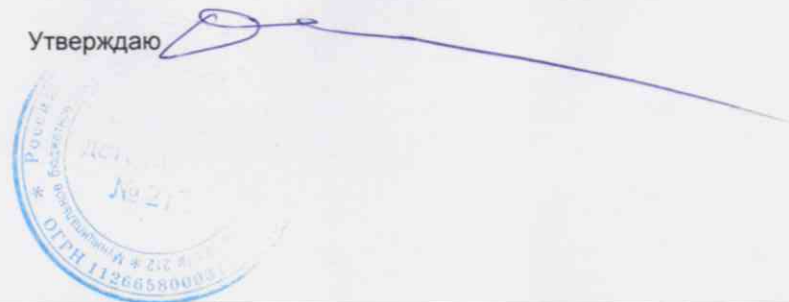
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,33	1,34	8,33	56,46

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

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 № 7.033/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сок 0,2 л - 200г

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Сок 0 2 мл	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200

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

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 № 4.21/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отварной свеклы и моркови с растительным маслом 50гр.

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Others	
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 10,5 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	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20 15	20 15	20 15	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	18.75 15	18.75 15	18.75 15
Свекла(с 01.01 по 31.07)	41.11 30.83	41.11 30.83	41.11 30.83	41.11 30.83	41.11 30.83	41.11 30.83	41.11 30.83	41.11 30.83
Свекла(с 01.08 по 31.12)	38.54 30.83	38.54 30.83	38.54 30.83	38.54 30.83	38.54 30.83	38.54 30.83	38.54 30.83	38.54 30.83
Выход блюда:	50	50	50	50	50	50	50	50

Технология приготовления:

Очищенную свеклу и морковь (или промытые в кожице) варят по отдельности, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. свеклу заправляют растительным маслом отдельно от моркови (чтобы не окрасилась) и соединяют с морковью и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, моркови-оранжевый. Консистенция свеклы и моркови-мягкая. Запах-свойственный вареной свеклы и моркови в сочетании с маслом растительным. Вкус характерный для вареной свеклы и моркови в сочетании маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,23	8,87	9,15	126,00

Утверждаю



Технологическая карта № 7.31/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп крестьянский с крупой со сметаной 0,180

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	153 153	153 153	153 153	153 153	153 153	153 153	153 153
Капуста(с 01.01 по 31.07)	36 21.6	36 21.6	36 21.6	36 21.6	36 21.6	36 21.6	36 21.6
Капуста(с 01.08 по 31.12)	33.75 21.6	33.75 21.6	33.75 21.6	33.75 21.6	33.75 21.6	33.75 21.6	33.75 21.6
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	8.57 7.2	8.57 7.2	8.57 7.2	8.57 7.2	8.57 7.2	8.57 7.2	8.57 7.2
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
Перловка	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2
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:

Крупы перловую(или рисовую) промывают и варят до полуготовности, воду сливают. Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом. Картофель нарезают кубиками или дольками, белокачанную капусту квадратными ломтиками. В кипящий бульон кладут белокачанную капусту, картофель и крупы и варят до полуготовности, через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2г). Температура подачи 65С

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, сметаны, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-коричневый, овощей - характерный для их вида. Консистенция - овощей мягкая, слегка плотная. Запах - свойственный для вареных овощей, без постороннего. Вкус - характерный для вареных и припущенных овощей, входящих в рецептуру.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,91	2,28	5,86	50,15

Утверждаю



Технологическая карта № 7.27/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кнели мясные паровые 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	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Молоко	33 33	33 33	33 33	33 33	33 33	33 33	33 33
Мясо	66.67 64	66.67 64	66.67 64	66.67 64	66.67 64	66.67 64	66.67 64
Соль	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Хлеб пшеничный	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2
Яйцо	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125
Выход блюда:	80	80	80	80	80	80	80

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, защищенное от сухожилий и пленок, измельчают через мясорубку мелкой решеткой, соединяют с замоченным в молоке хлебом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют желтки яиц, соль перемешивают, затем, постепенно взбивая, вводят в мясной фарш взбитые белки (кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде).
Подготовленную массу порционируют, формируют кнели в виде шариков (разделяют двумя столовыми ложками или из кондитерского мешка), выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом и припускают с добавлением воды (20% к массе), выкладывают на пару 15-20 мин в пароварочном шкафу.
При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи 65С

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма шариков сохранена, поверхность без трещин.
Цвет-светло-серый.
Консистенция-однородная, пышная, сочная.
Запах-свойственный варенному мясу, без постороннего.
Вкус-характерный варенному мясу, нежный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
16,49	18,96	5,94	260,29

Рес. С. 07
03

Технологическая карта № 7.368-1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Греча с овощами

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
Греча	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30
Лук	18 15.12	18 15.12	18 15.12	18 15.12	18 15.12	18 15.12	18 15.12
Масло растительное	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2
Масло сливочное	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)	24 18	24 18	24 18	24 18	24 18	24 18	24 18
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5 18	22.5 18	22.5 18	22.5 18	22.5 18	22.5 18	22.5 18
Выход блюда:	130	130	130	130	130	130	130

Технология приготовления:

Круп перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное(50%). Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, шинкуют. Затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком (замороженные овощи припускают не размораживая) в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 мин. Соединяют с отварной гречей и, помешивая, прогревают в течение 10-15 мин. Температура подачи 65 С .

Органолептические показатели:

Вкус и запах соответствуют набору продуктов без признака пригорелой каши и овощей. Консистенция зерен мягкая.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2.90	3.78	18.16	115.45

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:	180	180	180	180	180	180	180

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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,24	0,00	10,91	45,00

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	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	
	Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто	
Хлеб ржаной	40 40		40 40		40 40		40 40	
Выход блюда:	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 ^м
6,60	1,20	41,80	181,00	0

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.148

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Шанежка с картофелем



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
Дрожжи	0.3 0.3	0.3 0.3	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.38 23	35.38 23	53.85 35	53.85 35	53.85 35	53.85 35	53.85 35
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.33 23	38.33 23	58.33 35	58.33 35	58.33 35	58.33 35	58.33 35
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30.67 23	30.67 23	46.67 35	46.67 35	46.67 35	46.67 35	46.67 35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.86 23	32.86 23	50 35	50 35	50 35	50 35	50 35
Масло растительное	1 1	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	3 3	3 3	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Молоко	17 17	17 17	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25
Мука	24 24	24 24	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35
Сахар	1 1	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Яйцо	0.093 0.093	0.093 0.093	0.1395 0.1395	0.1395 0.1395	0.1395 0.1395	0.1395 0.1395	0.1395 0.1395

Выход блюда:	60	60	70	70	70	70	70
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто делят на куски массой по 53 гр. (на выход 60 гр шанежки) , по 63 гр (на выход 70 гр шанежки), по 106 гр (на выход 120 гр шанежки) и раскатывают в шарики. Через 5 минут раскатывают и укладывают на противни, смазанные растительным маслом. Оставляют для расстойки на 30-40 минут. Затем на тесто кладут картофельную массу, полностью покрывая поверхность. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яичной смесью и выпекают при температуре 230-240 С в течении 10 минут. Готовые шанежки смазывают сливочным маслом. Доведенным до кипения. Картофельная масса: очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее растопленное масло, кипящее молоко, массу перемешивают, взбивают, постепенно добавляя яйца.

Органолептические показатели:

Картофельная масса равномерно покрывает всю поверхность теста. Цвет от золотистого до кремового. Вкус свойственный картофелю и дрожжевому тесту с ароматом сметаны и яиц. Мякиш пористый, пропеченный.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,32	8,80	34,68	266,05

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.н132/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Макароны в молоке с маслом.

Утверждаю



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	27.5 27.5	27.5 27.5	41.25 41.25	41.25 41.25	41.25 41.25	41.25 41.25	41.25 41.25
Макаронные изделия	5.33 5.33	5.33 5.33	8.25 8.25	8.25 8.25	8.25 8.25	8.25 8.25	8.25 8.25
Масло сливочное	1.33 1.33	1.33 1.33	2.25 2.25	2.25 2.25	2.25 2.25	2.25 2.25	2.25 2.25
Молоко	70 66.5	70 66.5	105 99.75	105 99.75	70 66.5	105 99.75	70 66.5
Сахар	1 1	1 1	1.5 1.5	1.5 1.5	1 1	1.5 1.5	1 1
Выход блюда:	100	100	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности (макароны 15 мин, вермишель 10 мин). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце - сливочное масло. температура подачи 65 градусов С.

Органолептические показатели:

Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого масла.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,30	3,01	7,51	72,78