

Утверждаю



Технологическая карта № 8.14/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суфле из рыбы 100г

| Состав | 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | 5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто |
| Масло сливочное | 2.5 2.5 | 2.5 2.5 | 2.5 2.5 | 2.5 2.5 | 2.5 2.5 |
| Рыба свежая | 120 90 | 120 90 | 120 90 | 120 90 | 120 90 |
| Молоко | 33.75 33.75 | 33.75 33.75 | 33.75 33.75 | 33.75 33.75 | 33.75 33.75 |
| Мука | 3.25 3.25 | 3.25 3.25 | 3.25 3.25 | 3.25 3.25 | 3.25 3.25 |
| Соль | 0.25 0.25 | 0.25 0.25 | 0.25 0.25 | 0.25 0.25 | 0.25 0.25 |
| Яйцо | 0.0125 0.0125 | 0.0125 0.0125 | 0.0125 0.0125 | 0.0125 0.0125 | 0.0125 0.0125 |
| Выход блюда: | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет -серый. Консистенция -однородная, рыхлая, сочная.
Запах - свойственный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего.
Вкус- характерный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу.

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

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 14,73 | 3,57 | 3,53 | 143,42 |

Всего
2

Утверждаю



Технологическая карта № 7.1/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горошек зеленый**

| 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 |
| Зеленый горошек | 76.15 60 | 76.15 60 | 76.15 60 | 76.15 60 | 76.15 60 | 76.15 60 | 76.15 60 |
| Масло сливочное | 2.5 2.5 | 2.5 2.5 | 2.5 2.5 | 2.5 2.5 | 2.5 2.5 | 2.5 2.5 | 2.5 2.5 |
| Выход блюда: | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |

Технология приготовления:

Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем отвар сливают. При отпуске горошек поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. При отпуске горошек можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г.) Внешний вид-горошек сохранил форму, на поверхности блески масла сливочного. Цвет-зеленый. Консистенция-мягкая. Запах-свойственный консервированному горошку и маслу сливочному. Вкус-характерный консервированному горошку с привкусом масла сливочного.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 5.52 | 5,10 | 4,45 | 94.75 |

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 |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 1,59 | 1,65 | 7,59 | 55,94 |

Утверждаю



Технологическая карта № 7.035/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 40/6 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 |
| Батон | 40 40 | 40 40 | 40 40 | 40 40 | 40 40 | 40 40 | 40 40 |
| Масло сливочное | 6 6 | 6 6 | 6 6 | 6 6 | 6 6 | 6 6 | 6 6 |
| Выход блюда: | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 |

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 |
|-------|-------|----------|----------------------------------|
| 6,76 | 13,37 | 46,46 | 301,91 |

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:

Свежие фрукты 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 № 7.3/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Борщ с фасолью и сметаной 180гр

| 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 | 144 144 | 144 144 | 151.2 151.2 | 151.2 151.2 | 144 144 | 144 144 | 144 144 |
| Капуста(с 01.01 по 31.07) | 48 28.8 | 48 28.8 | 24 14.4 | 24 14.4 | 48 28.8 | 48 28.8 | 48 28.8 |
| Капуста(с 01.08 по 31.12) | 45 28.8 | 45 28.8 | 22.5 14.4 | 22.5 14.4 | 45 28.8 | 45 28.8 | 45 28.8 |
| Картофель(с 01.01 по 28.02) | 27.69 18 | 27.69 18 | 11.08 7.2 | 11.08 7.2 | 27.69 18 | 27.69 18 | 27.69 18 |
| Картофель(с 01.03 по 31.08) | 30 18 | 30 18 | 12 7.2 | 12 7.2 | 30 18 | 30 18 | 30 18 |
| Картофель(с 01.09 по 31.10) | 24 18 | 24 18 | 9.6 7.2 | 9.6 7.2 | 24 18 | 24 18 | 24 18 |
| Картофель(с 01.11 по 31.12) | 25.71 18 | 25.71 18 | 10.29 7.2 | 10.29 7.2 | 25.71 18 | 25.71 18 | 25.71 18 |
| Лук | 4.29 3.6 | 4.29 3.6 | 8.57 7.2 | 8.57 7.2 | 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 |
| 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 | 38.4 28.8 | 38.4 28.8 | 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 | 36 28.8 | 36 28.8 | 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 |
| Фасоль | 7.27 7.2 | 7.27 7.2 | 7.27 7.2 | 7.27 7.2 | 7.27 7.2 | 7.27 7.2 | 7.27 7.2 |

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

Технология приготовления:

Фасоль замачивают в воде в течение 6-8 ч. 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. В кипящую воду или бульон кладут последовательно фасоль, картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль 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, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей и фасоли мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам и фасоли, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей и фасоли, жидкой части сладковатый. Температура подачи 65С

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 0,65 | 2,24 | 4,68 | 42,62 |

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/8/1

Сборник ТК для питания детей



Наименование блюда (изделия): Плов из отварного мяса говядины 200 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 |
| Вода | 104 104 | 104 104 | 104 104 | 104 104 | 104 104 | 104 104 | 104 104 |
| Лук | 14.29 12 | 14.29 12 | 14.29 12 | 14.29 12 | 14.29 12 | 14.29 12 | 14.29 12 |
| Масло сливочное | 8 8 | 8 8 | 8 8 | 8 8 | 8 8 | 8 8 | 8 8 |
| Морковь(с 01.01 по 31.07) | 32 24 | 32 24 | 32 24 | 32 24 | 32 24 | 32 24 | 32 24 |
| Морковь(с 01.08 по 31.12) | 30 24 | 30 24 | 30 24 | 30 24 | 30 24 | 30 24 | 30 24 |
| Мясо | 66.67 64 | 66.67 64 | 66.67 64 | 66.67 64 | 66.67 64 | 66.67 64 | 66.67 64 |
| Рис | 48 48 | 48 48 | 48 48 | 48 48 | 48 48 | 48 48 | 48 48 |
| Соль | 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 |
| Выход блюда: | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |

Технология приготовления:

Мясо варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши в соотношении 1:2,1, добавляют припущенные морковь и лук репчатый, соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень(1-2г). Внешний вид- рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре. Цвет - мяса- светло-красноватый, риса-серовато-белый, овощей-светло-желтый. Консистенция - мяса и риса- мягкая, плова- рассыпчатая, сочная. Запах- свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости. Температура подачи 65С

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 7,53 | 7,97 | 15,40 | 174,14 |

вес

0,5

Утверждаю



Технологическая карта № 7.1/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из яблок и кураги 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 |
| 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 |
| Яблоки | 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 |

| | | | | | | | |
|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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 яблоки, 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 компот 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.

Органолептические показатели:

Внешний вид - вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет - кураги - оранжевый, яблок - 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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 0,13 | 0,01 | 8,53 | 35,18 |

Утверждаю

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 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 № 7.24/3/3

Сборник ТК для питания детей

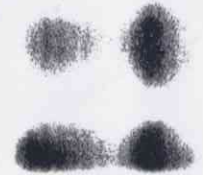
Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) морковные с творогом запеченные 100 гр**

| 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 |
| Вода | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 |
| Манка | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 |
| Масло растительное | 1.33 1.33 | 1.33 1.33 | 1.33 1.33 | 1.33 1.33 | 1.33 1.33 | 1.33 1.33 | 1.33 1.33 |
| Масло сливочное | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 |
| Молоко | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 | 10 10 |
| Морковь(с 01.01 по 31.07) | 111.11 83.33 | 111.11 83.33 | 111.11 83.33 | 111.11 83.33 | 111.11 83.33 | 111.11 83.33 | 111.11 83.33 |
| Морковь(с 01.08 по 31.12) | 104.16 83.33 | 104.16 83.33 | 104.16 83.33 | 104.16 83.33 | 104.16 83.33 | 104.16 83.33 | 104.16 83.33 |
| Мука | 6.67 6.67 | 6.67 6.67 | 6.67 6.67 | 6.67 6.67 | 6.67 6.67 | 6.67 6.67 | 6.67 6.67 |
| Сметана | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 | 3.33 3.33 |
| Творог | 20.2 20 | 20.2 20 | 20.2 20 | 20.2 20 | 20.2 20 | 20.2 20 | 20.2 20 |
| Яйцо | 0.06667 0.06667 | 0.06667 0.06667 | 0.06667 0.06667 | 0.06667 0.06667 | 0.06667 0.06667 | 0.06667 0.06667 | 0.06667 0.06667 |

| | | | | | | | |
|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Выход блюда: | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой или измельчают через овощерезку, и припускают с добавлением воды, молока и масла сливочного перед окончанием припускания всыпают стружкой манную крупу, варят до готовности. Полученную массу охлаждают до 50-60С, Добавляют смесь яйца, протертый творог, перемешивают, формируют котлеты овально- продолговатой формы или биточки-округлой формы, панируют в муке, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. При отпуске поливают сметаной, доведенной до кипения. Внешний вид-котлеты овально-продолговатой, биточки-округлой формы. Поверхность без трещин. Цвет-поверхности- золотистый, на разрезе -Светло-оранжевый. Консистенция -однородная, мягкая, рыхлая. Запах-свойственный, припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами, входящими в рецептуру без постороннего. Вкус- характерный для припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами входящими в рецептуру. Температура подачи 60-65С.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 5,97 | 8,14 | 19,05 | 183,39 |

Технологическая карта № 7.185

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Повидло

| 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | 5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто |
| Повидло | 15.75 15.12 | 21 20.16 | 21 20.16 | 15.75 15.12 |

| | | | | |
|--------------|----|----|----|----|
| Выход блюда: | 15 | 20 | 20 | 20 |
|--------------|----|----|----|----|

Технология приготовления:

Повидло раздают порционно.

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

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал | Вит. С ^в |
|-------|------|----------|----------------------------------|---------------------|
| 0,40 | 0,00 | 66,53 | 252,00 | 50,5 |

Технологическая карта № 7.1/1/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Джем 20 г



| 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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | 5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто |
| Джем | 20 20 | 20 20 | 20 20 | 20 20 | 20 20 |

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

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

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 0,40 | 0,00 | 69,50 | 238,50 |

Руче
0,50.

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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 0,66 | 0,71 | 5,61 | 33,70 |

