

Утверждаю

Технологическая карта № 7.Н080-6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая молочная со сливочным маслом .



Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 2 бло		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 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Вода	42 42	42 42	42 42	42 42	42 42	42 42	42 42	42 42	42 42	42 42
Греча	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Молоко	78 74.1	78 74.1	78 74.1	78 74.1	78 74.1	78 74.1	78 74.1	78 74.1	78 74.1	78 74.1
Сахар	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	200	200	150	150

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требование:
Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,53	3,19	11,11	85,57

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 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	40 40
Масло сливочное	5 5	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	5.5 5.5
Выход блюда:	50	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 № 7.354/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром 180 гр

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1	
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	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 10,5 ч
Норма закладки на 1 порцию, г	180	180	180	180	180	180	180	180
Брутто Нетто	11.7 11.7	11.7 11.7	11.7 11.7	11.7 11.7	11.7 11.7	11.7 11.7	11.7 11.7	11.7 11.7
Норма закладки на 1 порцию, г	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36
Брутто Нетто	0.36 0.36	0.36 0.36	0.36 0.36	0.36 0.36	0.36 0.36	0.36 0.36	0.36 0.36	0.36 0.36
Вода	180	180	180	180	180	180	180	180
Сахар	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7
Чай	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36
Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180	180

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите, т.к. его вкус и аромат ухудшаются.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет - светло - коричневый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	5,91	24,64

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 № 4.28/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растител. маслом 60гр•1

Состав	5 д 10,5 ч		Ясли		5 д 24 ч		5 д 10,5 ч		Дети		5 д 24 ч		Сотрудники	
	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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.38 26.25	40.38 26.25	40.38 26.25	40.38 26.25	40.38 26.25	40.38 26.25	53.85 35	53.85 35	53.85 35	53.85 35	53.85 35	53.85 35	53.85 35	53.85 35
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43.75 26.25	43.75 26.25	43.75 26.25	43.75 26.25	43.75 26.25	43.75 26.25	58.33 35	58.33 35	58.33 35	58.33 35	58.33 35	58.33 35	58.33 35	58.33 35
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35 26.25	35 26.25	35 26.25	35 26.25	35 26.25	35 26.25	46.67 35	46.67 35	46.67 35	46.67 35	46.67 35	46.67 35	46.67 35	46.67 35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.5 26.25	37.5 26.25	37.5 26.25	37.5 26.25	37.5 26.25	37.5 26.25	50 35	50 35	50 35	50 35	50 35	50 35	50 35	50 35
Лук	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Масло растительное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.11 12.83	17.11 12.83	17.11 12.83	17.11 12.83	17.11 12.83	17.11 12.83	22.8 17.1	22.8 17.1	22.8 17.1	22.8 17.1	22.8 17.1	22.8 17.1	22.8 17.1	22.8 17.1
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.04 12.83	16.04 12.83	16.04 12.83	16.04 12.83	16.04 12.83	16.04 12.83	21.38 17.1	21.38 17.1	21.38 17.1	21.38 17.1	21.38 17.1	21.38 17.1	21.38 17.1	21.38 17.1
Соль	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	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	0.5 0.5

Выход блюда:	45	45	45	60	60	60	60
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, моркови оранжевый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и моркови мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,58	6,09	12,98	120,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.55с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп геркулесовый на курином бульоне со сметаной ..

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	5 д 24 ч
Бульон	160 160	160 160	200 200	200 200	200 200	200 200	160 160	
Геркулес	8 8	8 8	10 10	10 10	10 10	10 10	8 8	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	61.54 40	61.54 40	76.92 50	76.92 50	76.92 50	76.92 50	61.54 40	40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	66.67 40	66.67 40	83.33 50	83.33 50	83.33 50	83.33 50	66.67 40	40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	53.33 40	53.33 40	66.67 50	66.67 50	66.67 50	66.67 50	53.33 40	40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	57.14 40	57.14 40	71.43 50	71.43 50	71.43 50	71.43 50	57.14 40	40
Лук	10 8.4	10 8.4	12.5 10.5	12.5 10.5	12.5 10.5	12.5 10.5	10 8.4	
Масло растительное	2 2	2 2	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2 2	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67 8	10.67 8	13.33 10	13.33 10	13.33 10	13.33 10	10.67 8	8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10 8	10 8	12.5 10	12.5 10	12.5 10	12.5 10	10 8	
Петрушка зелень	1 1	1 1	1.25 1.25	1.25 1.25	1.25 1.25	1.25 1.25	1 1	
Сметана	5.6 5.6	5.6 5.6	7 7	7 7	7 7	7 7	5.6 5.6	
Укроп зелень	1 1	1 1	1.25 1.25	1.25 1.25	1.25 1.25	1.25 1.25	1 1	

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

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель,нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелконарезанную зелень,сметану. Температура подачи 65С

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестяжи жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.



с.м. № 10

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,00	1,67	6,58	46,41

Утверждаю

Технологическая карта № 7.045

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суфле куриное с рисом

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 2	
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	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 10,5 ч
Кура	112 84.44	112.51 84.63	150 115.5	150 115.5	150 115.5	150 115.5	150 115.5	150 115.5
Масло растительное	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	8 8	7.5 7.5	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Рис	4.5 4.5	4.5 4.5	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Яйцо	0.187 0.187	0.1875 0.1875	0.25 0.25	0.25 0.25	0.25 0.25	0.25 0.25	0.25 0.25	0.25 0.25
	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто

Выход блюда:	60	60	60	80	80	80	80
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Тушки подготовленных кур закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают пену и варят до готовности при слабом кипении. Мякоть вареных кур без кожи нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают через мясорубку с частой решеткой. Полученную массу на противне прогревают до температуры 100 С, затем охлаждают до температуры 55 С. В массу добавляют соль, желтки яиц, молоко, половину нормы сливочного масла, перемешивают и вводят взбитые белки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 180 - 200 С., за 2 минуты до готовности - смазывают сливочным маслом, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Требование к качеству: Внешний вид - суфле пыльное, без грубой корочки на поверхности. Цвет суфле беловато - серый. Вкус и запах - отварной курицы. Консистенция нежная, пористая. Отпускают, нарезая на порции. Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
14,23	17,04	5,39	256,59

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Капуста тушеная со сметаной

Состав	Ясли 5 д 10,5 ч		Дети 5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		Сотрудники 5 д 10,5 ч		Сотрудники 2 бло 5 д 10,5 ч		Others 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
Вода	30.33 30.33	35 35	30.33 30.33	35 35	30.33 30.33	35 35	30.33 30.33	35 35	30.33 30.33	35 35	30.33 30.33	35 35	30.33 30.33	35 35
Капуста(с 01.01 по 31.07)	120.17 90.13	138.67 104	120.17 90.13	138.67 104	120.17 90.13	138.67 104	120.17 90.13	138.67 104	120.17 90.13	138.67 104	120.17 90.13	138.67 104	120.17 90.13	138.67 104
Капуста(с 01.08 по 31.12)	112.66 90.13	130 104	112.66 90.13	130 104	112.66 90.13	130 104	112.66 90.13	130 104	112.66 90.13	130 104	112.66 90.13	130 104	112.66 90.13	130 104
Лук	8.67 8.67	10 10	8.67 8.67	10 10	8.67 8.67	10 10	8.67 8.67	10 10	8.67 8.67	10 10	8.67 8.67	10 10	8.67 8.67	10 10
Масло растительное	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2
Масло сливочное	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.33 13	20 15	17.33 13	20 15	17.33 13	20 15	17.33 13	20 15	17.33 13	20 15	17.33 13	20 15	17.33 13	20 15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.25 13	18.75 15	16.25 13	18.75 15	16.25 13	18.75 15	16.25 13	18.75 15	16.25 13	18.75 15	16.25 13	18.75 15	16.25 13	18.75 15
Мука	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3
Сахар	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2	1.73 1.73	2 2
Сметана	4.33 4.33	5 5	4.33 4.33	5 5	4.33 4.33	5 5	4.33 4.33	5 5	4.33 4.33	5 5	4.33 4.33	5 5	4.33 4.33	5 5
Соль	0.87 0.87	1 1	0.87 0.87	1 1	0.87 0.87	1 1	0.87 0.87	1 1	0.87 0.87	1 1	0.87 0.87	1 1	0.87 0.87	1 1
Томатная паста	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3	2.6 2.6	3 3

Выход блюда:	130	150	150	150	150	150
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Зачищенную свежую белокочанную капусту, очищенную морковь и лук нарезают соломкой. Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до золотистого цвета). В нарезанную капусту слоем до 30 см добавляют воду (20% к массе) и тушат до полуготовности при периодическом перемешивании, за 10-15 минут добавляют припущенные овощи, пассерованную муку, сахар, соль и тушат до готовности. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Утверждаю



Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки.
цвет - желтого до темно-коричневого.
консистенция овощей мягкая, плотная, сочная.
набору вареных овощей, в меру соленый.

Цвет - от
Консистенция -
Запах и вкус - свойственный

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,89	3,76	9,59	72,29

Утверждаю



Технологическая карта № 7.9/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кисель из кураги 180 гр,

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 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	Сотрудники 1 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
Крахмал	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2
Курага	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18
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

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

Технология приготовления:

Курагу перебирают, промывают, кладут холодную воду, варят в течение 20-30 мин. Настаивают 30-40, отвар процеживают, курагу протирают. В отвар добавляют протертую кураку, сахар и при помешивании, вводят крахмал, разведенный холодным отваром, и доводят до кипения; в дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 35 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет-мг, 3-6 лет-50 мг на 1 порцию. Внешний вид-поверхность без пленок, без комков заварившегося крахмала. Цвет-светло-оранжевый. Консистенция-вязкая, полужидкая, однородная. Запах-свойственный вареной кураги, без постороннего. Вкус-характерный для вареной кураги, кисло-сладкий. Температура подачи 45С

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,49	0,01	15,71	65,03



Утверждаю

Технологическая карта № 7.003-9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 30 гр

Состав	Ясли		Дети 5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Сотрудники 5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Сотрудники 1 5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Сотрудники 2 5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	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					
Хлеб ржаной	30 30	30 30	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35

Выход блюда:	30	30	35	35	35	35	35
--------------	----	----	----	----	----	----	----

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 № 7.003

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 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 4 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Хлеб ржаной	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Выход блюда:	40	40	40	40	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.

	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
Белки			
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю



Технологическая карта № 7.8/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сдоба обыкновенная 80 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 24 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
Дрожжи	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93
Масло растительное	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13
Молоко	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33
Мука	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60
Сахар	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87
Соль	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93
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

Выход блюда:

80	80	80	80	80	80
----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В теплое молоко добавляют разведенные дрожжи, сахар, соль, смесь яйца, масло растительное и замешивают тесто, оставляют для брожения 2-2,5ч. Дрожжевое тесто делят на куски, формируют их в жгут, разрезают на заготовки и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают маслом растительным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плоски и на три части для двойной плоски, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плоски укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220С до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изгатавливать в форме плетенки или булочек.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме, с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, на разрезе - светло - кремовый. Консистенция корочки-мягкая, слегка хрустящая, тестовой части- однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,25	6,69	56,30	316,04

Выс/
0-11

Утверждаю



Технологическая карта № 7.4/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Омлет с картофелем (запеченный) - 80 гр.

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.38 41.2	63.38 41.2	63.38 41.2	63.38 41.2	63.38 41.2	63.38 41.2	63.38 41.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.67 41.2	68.67 41.2	68.67 41.2	68.67 41.2	68.67 41.2	68.67 41.2	68.67 41.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	54.93 41.2	54.93 41.2	54.93 41.2	54.93 41.2	54.93 41.2	54.93 41.2	54.93 41.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.86 41.2	58.86 41.2	58.86 41.2	58.86 41.2	58.86 41.2	58.86 41.2	58.86 41.2
Масло растительное	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Молоко	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20
Соль	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1
Яйцо	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8

Выход блюда:	80	80	80	80	80	80	80
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0.5х0.5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустившая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплением отварного картофеля. Консистенция *- нежная, пористая, упругая. Запах -свойственный смеси яйца, молока и отварного картофеля, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и отварного картофеля, нежный, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,41	5,81	9,84	127,74

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
Йогурт питьевой	192.4 184.7	192.4 184.7

Выход блюда:	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

Технологическая карта № 7.5/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Биточки (котлеты) из мяса кур 80 гр

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 2 блю		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 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Кура	115 69	115 69	115 69	115 69	115 69	115 69	115 69	115 69	115 69	115 69
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21
Мука	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8
Соль	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Хлеб пшеничный	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14

Выход блюда:	80	80	80	80	80	80	80	80	80
--------------	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Отработанные тушки кур разделяют на мякоть с кожей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой, панируют в муке и выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет-поверхности- золотистый, на разрезе серовато-белый или светло-кремовый. Консистенция-мягкая, сочная. Запах-свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур, без постороннего. Вкус-характерный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,69	17,15	16,03	319,35