

Технологическая карта № 7.43-2/3/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные с сыром**

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
Макаронные изделия	44.63 44.63	44.63 44.63	44.63 44.63	44.63 44.63	44.63 44.63	44.63 44.63
Масло сливочное	4.38 4.38	4.38 4.38	4.38 4.38	4.38 4.38	4.38 4.38	4.38 4.38
Соль	0.88 0.88	0.88 0.88	0.88 0.88	0.88 0.88	0.88 0.88	0.88 0.88
Сыр	9.63 8.76	9.63 8.76	9.63 8.76	9.63 8.76	9.63 8.76	9.63 8.76

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

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (при соотношении 1:6) макароны 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляя растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет - светло - серый или светло - кремовый. Консистенция - мягкая. Запах - свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром. Температура подачи 65С

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

	Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал	
	Жиры	Углеводы	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Энергетическая ценность, ккал
Белки						
4,66	4,06	21,75				152,86



Технологическая карта № 7.029

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток на молоке (молоко-150 гр)-дети



Состав	Дети		Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч
Кофейный напиток	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
Молоко	60160	60160	60160	60160
Сахар	212	212	212	212
	150 1142.5	150 1142.5	150 1142.5	150 1142.5
	10110	10110	10110	10110
Выход блюда:	200	200	200	200
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
	60160	60160	60160	60160
	212	212	212	212
	150 1142.5	150 1142.5	150 1142.5	150 1142.5
	10110	10110	10110	10110

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разливают в чашки.
Температура подачи 45 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит. С"
1,96	2,01	9,34	69,76	0,26

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	5 д 12 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		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	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Батон	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Масло сливочное						

Выход блюда:	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	
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 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
Свежие фрукты	135 135	135 135	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140
Выход блюда:	135	135	140	140	140	140	140	140

Технология приготовления:

Свежие фрукты промыть и раздать порционно.

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

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

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из белокачанной капусты с растительным маслом
60г



Состав	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 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
Капуста(с 01.01 по 31.07)	93.33 60	93.33 60	93.33 60	93.33 60	93.33 60	93.33 60
Капуста(с 01.08 по 31.12)	88.13 60	88.13 60	88.13 60	88.13 60	88.13 60	88.13 60
Масло растительное	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Сахар	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Соль	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:	60	60	60	60	60	60

Технология приготовления:

Белокачанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, нарезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. В подготовленную капусту добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет -капусты-белый или светло-кремовый, Консистенция хрустящая, сочная не жесткая. Запах-свойственный для капусты с маслом растительным. Вкус характерный для капусты с маслом растительным, сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г. (содержание витамина «С» в 60 г-24,3 мг)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,64	6,76	12,89	109,95



Утверждаю

Технологическая карта № 7.086

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп гороховый

Состав	Ясли 5 д 10,5 ч		Дети 5 д 10,5 ч		Сотрудники 5 д 10,5 ч		Сотрудники 1 5 д 10,5 ч		Others 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
Вода	110 110	145 145	145 145	145 145	145 145	145 145	145 145	145 145	145 145	145 145
Горох	11 11	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	47.69 31	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	51.67 31	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	41.33 31	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	44.29 31	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42
Лук	8.16.72	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Масло растительное	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло сливочное	2 2	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.51.6	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8
Выход блюда	150	200	200	200	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

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

	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит,с ^п
Белки 1,95	1,74	7,85	57,95	Р,Д

Утверждаю



Технологическая карта № 7.82p/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Запеканка картофельная с печенюю .

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	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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	157.23 102.2	157.23 102.2	237.17 154.16	237.17 154.16	237.17 154.16	237.17 154.16	237.17 154.16	237.17 154.16	237.17 154.16	237.17 154.16
Картофель(с 01.03 по 31.08)	170.33 102.2	170.33 102.2	256.93 154.16	256.93 154.16	256.93 154.16	256.93 154.16	256.93 154.16	256.93 154.16	256.93 154.16	256.93 154.16
Картофель(с 01.09 по 31.10)	136.27 102.2	136.27 102.2	205.55 154.16	205.55 154.16	205.55 154.16	205.55 154.16	205.55 154.16	205.55 154.16	205.55 154.16	205.55 154.16
Картофель(с 01.11 по 31.12)	146 102.2	146 102.2	220.23 154.16	220.23 154.16	220.23 154.16	220.23 154.16	220.23 154.16	220.23 154.16	220.23 154.16	220.23 154.16
Лук	8 6.72	8 6.72	21.85 18.35	21.85 18.35	21.85 18.35	21.85 18.35	21.85 18.35	21.85 18.35	21.85 18.35	21.85 18.35
Масло растительное	3 3	3 3	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6
Масло сливочное	3 3	3 3	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6	4.6 4.6
Печень	120 102	120 102	154.68 131.48	154.68 131.48	154.68 131.48	154.68 131.48	154.68 131.48	154.68 131.48	154.68 131.48	154.68 131.48
Соль	1 1	1 1	2.3 2.3	2.3 2.3	2.3 2.3	2.3 2.3	2.3 2.3	2.3 2.3	2.3 2.3	2.3 2.3
Яйцо	0.25 0.25	0.25 0.25	0.38295 0.38295	0.38295 0.38295	0.38295 0.38295	0.38295 0.38295	0.38295 0.38295	0.38295 0.38295	0.38295 0.38295	0.38295 0.38295

Выход блюда:	180	180	200	200	200	200
						200

Технология приготовления:

Кусочки печени припускаю (обжариваю), пропускаю через мясорубку, соединяю с отдельно пассерованным луком и перемешиваю. Картофель отвариваю и протираю через протирачную машину. Одну часть картофеля выкладывают на лист, смазанный растительным маслом и разравниваю; сверху выкладывают фарш, разравниваю и закрывают второй частью картофеля, разравниваю и сверху смазывают сливочным маслом, запекают в пароконвектомате 15-20 минут при температуре 220-280С* слоем не более 5 см. Температура подачи +60- +65С*. При отпуске порционируют.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Цвет кремово-серый. Консистенция: оболочки - запеченная, начинки - мягкая. Вкус и запах: запеченного картофеля, печени, лука.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2.27	6.03	11.85	150.05



Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/11/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Соус сметанный 30 гр

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1 блоу		Сотрудники 2 блоу	
	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	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 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	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5
Масло сливочное	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Мука	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Сметана	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5
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	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2
Выход блюда:	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50 С, просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячей кипяченой водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности. Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-специфический для соуса сметанного, без подгорелости. Вкус- характерный для соуса сметанного, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,20	8,10	3,97	105,20

Утверждаю



Технологическая карта № 7.3/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из яблок и чернослива 180 гр

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 1	Сотрудники 2
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч			
Норма закладки на 1 порцию, г	189 189	189 189	189 189	189 189	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч
Брутто Нетто	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
Сахар	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Чернослив	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6			
Яблоки							
Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают. Яблоки нарезают на части, заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют нарезанный чернослив, 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-мгЗ 3-6 лет-50 мг на 1 порцию. Внешний вид-вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет-свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтоватого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция-жидкой части-прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах-свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус-характерный для вареных сухофруктов, кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,06	0,01	8,52	35,38

№ 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	Норма закладки	Норма закладки	Норма закладки	Норма закладки	Норма закладки	Норма закладки	Норма закладки	Норма закладки	Норма закладки	Норма закладки	
	на 1 порцию, г	на 1 порцию, г	на 1 порцию, г	на 1 порцию, г	на 1 порцию, г	на 1 порцию, г	на 1 порцию, г	на 1 порцию, г	на 1 порцию, г	на 1 порцию, г	на 1 порцию, г	
Хлеб ржаной	Брутто 40 40	Брутто 40 40	Брутто 40 40	Брутто 40 40	Брутто 40 40	Брутто 40 40	Брутто 40 40	Брутто 40 40	Брутто 40 40	Брутто 40 40	Брутто 40 40	Брутто 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.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит ^м
6,60	1,20	41,80	181,00	0



Утверждаю

Технологическая карта № 4.17/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Пудинг из творога 100 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Изюм	5.5 5.2	5.5 5.2	5.5 5.2	5.5 5.2
Манка	8 8	8 8	8 8	8 8
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	3.9 3.9	3.9 3.9	3.9 3.9	3.9 3.9
Сахар	9.1 9.1	9.1 9.1	9.1 9.1	9.1 9.1
Сметана	2 2	2 2	2 2	2 2
Соль	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5
Сухари панировочные	2 2	2 2	2 2	2 2
Творог	76.69 75	76.69 75	76.69 75	76.69 75
Яйцо	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125

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

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	ВУТ, с"
11,67	16,78	21,56	312,18	0,1

Утверждаю



Технологическая карта № 7.004/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сгущенное молоко 18 гр

Состав	Дети		Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 4 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
Молоко сгущенное	19.2 18.43	19.2 18.43	19.2 18.43	19.2 18.43

Выход блюда:	18	18	18
--------------	----	----	----

Органолептические показатели:

Сгущенное молоко разливают порционно.

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

	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
Белки			
7,39	8,72	57,33	327,64



Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр.

Состав	Дети		Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 4 ч	5 д 4 ч
Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	
Брутто Нетто		Брутто Нетто	Брутто Нетто	
Хлеб пшеничный	20 20	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 № 7.10/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром.



Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1	
	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 10,5 ч	5 д 10,5 ч
Норма закладки на 1 порцию, г	150	150	150	200	200	200	200	200
Брутто	150	150	150	200	200	200	200	200
Нетто	150	150	150	200	200	200	200	200
Вода	150	150	150	200	200	200	200	200
Сахар	818	818	818	10110	10110	10110	10110	10110
Чай	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

Выход блюда:	150	150	150	200	200	200	200	200
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., после чего доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид-жидкость, без осадка. Цвет- светло-коричневый, прозрачный. Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

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

Вкус
0,3

Утверждаю



Технологическая карта № 7.082-2

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 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

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

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
Белки			
2,61	3,21	10,92	83,17

Утверждаю



Технологическая карта № 7.37/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины (без яиц) 150 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	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	203.08 132	203.08 132	203.08 132	203.08 132	203.08 132	203.08 132
Картофель(с 01.03 по 31.08)	220 132	220 132	220 132	220 132	220 132	220 132
Картофель(с 01.09 по 31.10)	176 132	176 132	176 132	176 132	176 132	176 132
Картофель(с 01.11 по 31.12)	188.57 132	188.57 132	188.57 132	188.57 132	188.57 132	188.57 132
Лук	7.14 6	7.14 6	7.14 6	7.14 6	7.14 6	7.14 6
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
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Мясо	50 48	50 48	50 48	50 48	50 48	50 48
Соль	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6
Сухари панировочные	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8

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

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой, бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины, добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин. Очищенный картофель варят до готовности, отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии, охлаждают до 50-60 С и перемешивают. Картофельную массу делят на две равные части. Одну часть кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями, разравнивают, кладут фарш из мяса говядины с луком, сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают. Изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Если изделие готовят в виде рулета, его формируют: картофельную массу укладывают на пищевую полиэтиленовую пленку на середину, кладут фарш, придают форму рулета, перекалывают швом вниз на емкость, смазанную маслом при температуре 200-220С растительным. Изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин. При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции, поливают растопленным, доведенным до кипения, маслом сливочным. Температура подачи 60-65С

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин. Цвет- корочки золотистый, на разрезе картофельной массы-светло желтый, мясного фарша-серовато-коричневый. Консистенция-картофельной массы однородная, фарша-мягкая, рыхлая. Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины, без постороннего. Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,43	6,98	15,65	168,04