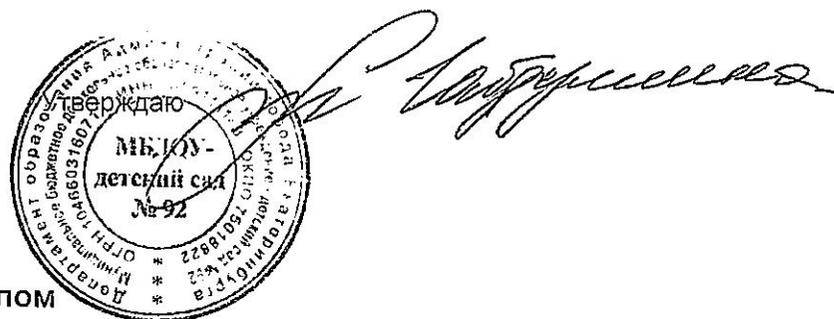


Технологическая карта № 7.Н066



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша манная молочная со сливоч. маслом

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	6 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
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Вода	71 71	71.25 71.25	71.25 71.25	71 71	95 95	95 95	95 95
Манка	15 15	15 15	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20
Масло сливочное	3 3	3.75 3.75	3.75 3.75	3 3	5 5	5 5	5 5
Молоко	79 75.05	78.75 74.81	78.75 74.81	79 75.05	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Сахар	3 3	3 3	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

Содержание в

сырвом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.

Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,29	2,95	10,64	84,86

5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		Others 5 д 24 ч		5 д 4 ч		6 д 12 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г									
Брутто	Нетто								
95	195	95	195	95	195	95	195	95	195
20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
78.75	74.81	78.75	74.81	78.75	74.81	105	99.75	105	99.75
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
200		200		200		200		200	

Технологическая карта № 7.285/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао с молоком..**



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	6 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	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Вода	90 90	90 90	90 90	120 120	120 120	120 120	90 90
Какао	3 3	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4
Молоко	80 76	80 76	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75	80 76
Сахар	10 10	10 10	10 10	12 12	12 12	12 12	9 9
Выход блюда:	150	150	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать.
 Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр какао с молоком составляет 176 гр, на выход 200 гр - 235 гр.
 Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи напитка - не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2 - 3 часа с момента приготовления.
 Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.77	1.72	8.20	59.77

Others			
5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г			
Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
90 90	90 90	90 90	90 90
4 4	4 4	4 4	4 4
80 76	80 76	80 76	80 76
12 12	12 12	9 9	12 12

200	200	200	200
-----	-----	-----	-----

Технологическая карта № 7.035/4



С. С. Сидорова

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 40/8 гр

Состав	Ясли				Дети		
	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	6 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	6 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	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8
Выход блюда:	48	48	48	48	48	48	48

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
6.50	16.25	44.54	320.50

Others				
5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г				
Брутто Нетто				
40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
8 8	8 8	8 8	8 8	8 8

48	48	48	48	48
----	----	----	----	----

Технологическая карта № 7.003

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 40 гр



Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Хлеб ржаной	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40

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

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6.60	1.20	41.80	181.00

Технологическая карта № 7.062

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 40 гр

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	6 д 12 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Хлеб пшеничный	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Выход блюда:	40	40	40	40	40	40	40

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7.60	0.90	50.10	231.00

Технологическая карта № 7.435/5



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сыр 9 гр

Состав	5 д 10,5 ч		Ясли 5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		Дети 5 д 24 ч		6 д 12 ч		Сотрудники 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	
	Брутто	Нетто												
Сыр	9	18,28	9	18,28	9	18,28	9	18,28	9	18,28	9	18,28	9000	18280
Выход блюда:	9		9		9		9		9		9		9000	

Технология приготовления:

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).

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
23,89	24,67	0,00	323,84

Сотрудники 2 блк		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		Others 5 д 24 ч		5 д 4 ч		6 д 12 ч	
5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 4 ч		6 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		Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто	
9000 8280		9 18.28		9 18.28		9 18.28		9 18.28		9 18.28	
9000		9		9		9		9		9	

Технологическая карта № 7.403/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Биокефир 120 г



Состав	5 д 10,5 ч		Ясли 5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		Дети 5 д 24 ч		6 д 12 ч		Others 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	
	Брутто	Нетто												
Биокефир	125	120	125	120	125	120	125	120	125	120	125	120	125	120
Выход блюда:	120		120		120		120		120		120		120	

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,00	56,00

Others			
5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г			
Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
125 120	125 120	125 120	125 120
120	120	120	120

Технологическая карта № 7.256/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Гуляш из отварного мяса 70г



Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 2 блк		Others	
	5 д 10,5 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 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	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35
Лук	12.83 10.78	12.83 10.78	12.83 10.78	12.83 10.78	12.83 10.78	12.83 10.78	12.83 10.78	12.83 10.78	12.83 10.78	12.83 10.78
Масло растительное	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7
Масло сливочное	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14 10.5	14 10.5	14 10.5	14 10.5	14 10.5	14 10.5	14 10.5	14 10.5	14 10.5	14 10.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.13 10.5	13.13 10.5	13.13 10.5	13.13 10.5	13.13 10.5	13.13 10.5	13.13 10.5	13.13 10.5	13.13 10.5	13.13 10.5
Мука	3.5 3.5	3.5 3.5	3.5 3.5	3.5 3.5	3.5 3.5	3.5 3.5	3.5 3.5	3.5 3.5	3.5 3.5	3.5 3.5
М. у	59.5 33.57	59.5 33.57	59.5 33.57	59.5 33.57	59.5 33.57	59.5 33.57	59.5 33.57	59.5 33.57	59.5 33.57	59.5 33.57
Выход блюда:	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70

Технология приготовления:

Мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук нарезают и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Муку пассеруют, разводят водой. В соус добавляют припущенные овощи. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют соль, заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Органолептические показатели:

Срок реализации, не более 3 часов с момента приготовления. Консистенция мяса мягкая, сочная, цвет светло-коричневый, вкус и запах блюда свойственный набору продуктов, с ароматом мяса.

Others

5 д 12 ч		5 д 4 ч		6 д 12 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
35	35	35	35	35	35
12.83	10.78	12.83	10.78	12.83	10.78
0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
14	10.5	14	10.5	14	10.5
13.13	10.5	13.13	10.5	13.13	10.5
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
9.5	33.57	9.5	33.57	9.5	33.57

70 -

70

70

Технологическая карта № 7.н145-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи на мясном бульоне (воде) со сметаной.**

Утверждаю



И.И. Бурдасова

Состав	Ясли				Дети		
	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	6 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	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	120 120	120 120	120 120	120 120	160 160	160 160	160 160
Капуста(с 01.01 по 31.07)	60 36	60 36	60 36	60 36	80 48	80 48	80 48
Капуста(с 01.08 по 31.12)	56.25 36	56.25 36	56.25 36	56.25 36	75 48	75 48	75 48
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08 15	23.08 15	23.08 15	23.08 15	30.77 20	30.77 20	30.77 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25 15	25 15	25 15	25 15	33.33 20	33.33 20	33.33 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20 15	20 15	20 15	20 15	26.67 20	26.67 20	26.67 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43 15	21.43 15	21.43 15	21.43 15	28.57 20	28.57 20	28.57 20
Лук	7 5.88	7.5 6.3	7.5 6.3	7 5.88	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Масло растительное	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	8 6	8 6	8 6	10.67 8	10.67 8	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5 6	7.5 6	7.5 6	7.5 6	10 8	10 8	10 8
Петрушка зелень	1 1	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Сметана	5 5	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5
Укроп зелень	1 1	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Чеснок	1.5 1.26	1.5 1.26	1.5 1.26	1.5 1.26	2 1.68	2 1.68	2 1.68
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенные с растительным маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин., добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи положить чеснок растертый с солью. Температура подачи 65 градусов С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр щей составляет - 186 гр, на 200 гр - 248 гр. Потери при тепловой обработке -19 %.

Сотрудники	Сотрудники 1 блок		Сотрудники 2 блок		Others				
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 24 ч	5 д 4 ч	6 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				
Брутто Нетто	Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто				
160 160	160 160		160 160		160 160	160 160	160 160	160 160	160 160
80 48	80 48		80 48		80 48	80 48	80 48	80 48	80 48
75 48	75 48		75 48		75 48	75 48	75 48	75 48	75 48
30.77 20	30.77 20		30.77 20		30.77 20	30.77 20	30.77 20	30.77 20	30.77 20
33.33 20	33.33 20		33.33 20		33.33 20	33.33 20	33.33 20	33.33 20	33.33 20
26.67 20	26.67 20		26.67 20		26.67 20	26.67 20	26.67 20	26.67 20	26.67 20
28.57 20	28.57 20		28.57 20		28.57 20	28.57 20	28.57 20	28.57 20	28.57 20
10 8.4	10 8.4		10 8.4		10 8.4	7.5 6.3	7.5 6.3	10 8.4	10 8.4
2 2	2 2		2 2		2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
10.67 8	10.67 8		10.67 8		8 6	8 6	8 6	8 6	8 6
10 8	10 8		10 8		7.5 6	7.5 6	7.5 6	7.5 6	7.5 6
1 1	1 1		1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
5 5	5 5		5 5		5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
1 1	1 1		1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
2 1.68	2 1.68		2 1.68		1.5 1.26	1.5 1.26	1.5 1.26	1.5 1.26	1.5 1.26
200	200		200		200	200	200	200	200

Технологическая карта № 7.н151

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные с овощами.**

Утверждаю



Состав	Ясли				Дети									
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		6 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		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто												
Лук	12	10.08	12	10.08	12	10.08	12	10.08	15	12.6	15	12.6	15	12.6
Макаронные изделия	32	32	32	32	32	32	32	32	40	40	40	40	40	40
Масло растительное	1	1	1.6	1.6	1.6	1.6	1	1	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	7	7	2	2	2	2	2	2	4	4	2.5	2.5	4	4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67	5	6.4	4.8	6.4	4.8	6.67	5	8	6	8	6	8	6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25	5	6	4.8	6	4.8	6.25	5	7.5	6	7.5	6	7.5	6
Томатная паста	1	1	1.34	1.34	1.34	1.34	1	1	2	2	1.68	1.68	2	2
Выход блюда:	120		120		120		120		150		150		150	

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макаaronные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды,50 г соли).Проверяют на готовность на разрезе-не должно быть прослойки проваренной муки. Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезают полукольцами,затем ошпаривают.Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара,затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см.заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют пассерованные с томатом овощи,перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при t 140-160 град.С 5 мин Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Макаронные изделия должны сохранить форму,увеличение в объеме в 3 раза,должны хорошо отделяться друг от друга Цвет овощей оранжевый.на разрезе белый вкус и аромат пассерованных овощей,томата,в меру соленый. Не допускается переваривание макаронных изделий.недоваривание и привкус сырого томат-пюре.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,82	2,20	19,48	115,51

Технологическая карта № 7.н039-3



Сабуркина

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Запеканка творожная 120 гр

Состав	Ясли						Дети			
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 24 ч		6 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	
Манка	6.4 6.4		6.4 6.4		6.4 6.4		6.4 6.4		6.4 6.4	
Масло растительное	1 1		1 1		1 1		1 1		1 1	
Масло сливочное	1.6 1.6		1.6 1.6		1.6 1.6		1.6 1.6		1.6 1.6	
Молоко	20 20		20 20		20 20		20 20		20 20	
Сахар	4 4		4 4		4 4		4 4		4 4	
Сметана	1.6 1.6		1.6 1.6		1.6 1.6		1.6 1.6		1.6 1.6	
Творог	104 101.92		104 101.92		104 101.92		104 101.92		104 101.92	
Яйцо	0.136 0.136		0.136 0.136		0.136 0.136		0.136 0.136		0.136 0.136	
Выход блюда:	120		120		120		120		120	

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

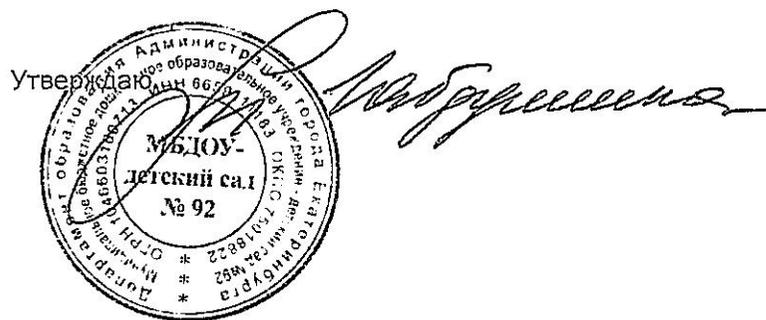
Требование к качеству: Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов и ванилина. Температура подачи 65 С

5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		Others 5 д 24 ч		5 д 4 ч		6 д 12 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г									
Брутто	Нетто								
6.4	6.4	6.4	6.4	6.4	6.4	6.4	6.4	6.4	6.4
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6
20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6
104	101.92	104	101.92	104	101.92	104	101.92	104	101.92
0.136	0.136	0.136	0.136	0.136	0.136	0.136	0.136	0.136	0.136
120		120		120		120		120	

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,72	16,36	9,55	264,32

Технологическая карта № 7.351



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сгущенное молоко 20 гр

Состав	Ясли						Дети	
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 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	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко сгущенное	21.33	20.48	21.33	20.48	21.33	20.48	21.33	20.48
Выход блюда:	20		20		20		20	

Органолептические показатели:

Сгущенное молоко разливают порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,35	8.70	57,35	327,68

5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		Others 5 д 24 ч		5 д 4 ч		6 д 12 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г									
Брутто	Нетто								
21.33	20.48	21.33	20.48	21.33	20.48	21.33	20.48	21.33	20.48
20		20		20		20		20	

Технологическая карта № 2

Утверждаю



С. С. Савицкая

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): чай

Состав	5 д 10,5 ч		Ясли 5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		Дети 5 д 24 ч		6 д 12 ч		Сотрудники 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	
	Брутто	Нетто												
Вода	150	150	150	150	150	150	200	200	200	200	200	200	200	200
Сахар	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	10	10	10	10	10	10	10	10
Чай	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
Выход блюда:	150		150		150		200		200		200		200	

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	4,99	18,95