

Технологическая карта № 7.2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная с маслом сливочным**

Утверждаю



Состав	Ясли			Дети			Сотрудники 2 блк
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч.	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Вода	90.4 90.4	90.4 90.4	90.4 90.4	90.4 90.4	90.4 90.4	90.4 90.4	90.4 90.4
Греча	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Молоко	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80
Сахар	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Соль	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:	200						

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем добавляют горячее кипяченое молоко, сахар, соль и варят до готовности при слабом нагреве под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Допускается замена молока на молоко сухое: 80 г молока на 8,8 г сухого молока (1000 г молока заменяется 110 г сухого молока). Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-мягкая, зерна хорошо набухшие, слегка разварены. Запах-свойственный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный гречневой молочной каше с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3.10	3.14	16.08	105.14

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				
90.4 90.4	90.4 90.4	90.4 90.4	90.4 90.4	90.4 90.4
50 50	40 40	50 50	40 40	40 40
5 5	4 4	5 5	4 4	4 4
80 80	80 80	80 80	80 80	80 80
5 5	4 4	5 5	4 4	4 4
1 1	0.8 0.8	1 1	0.8 0.8	0.8 0.8

250	200	250	200	200
-----	-----	-----	-----	-----

Технологическая карта № 7.248/1



И.И. Бурдеева

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из концентрата плодового или ягодного**

Состав	Ясли		Дети			Сотрудники	Сотрудники 2 бл
	5 д 10,5 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	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	190 190	190 190	190 190	142.5 142.5	190 190	190 190	190 190
Кисель	24 24	24 24	24 24	18 18	24 24	24 24	24 24
Сахар	7 7	7 7	7 7	5.25 5.25	7 7	7 7	7 7
Выход блюда:	200	200	200	150	200	200	200

Технология приготовления:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи 14 С

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.00	0.00	12.73	55.27

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				
190 190	190 190	190 190	190 190	190 190
24 24	24 24	24 24	24 24	24 24
7 7	7 7	7 7	7 7	7 7

200**200****200****200****200**

Технологическая карта № 7.038/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный 130 гр**



Соборенкина

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Others	
	5 д 10,5 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	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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Масло растительное							
Масло сливочное							
Молоко							
Яйцо							
Выход блюда:	130	130	130	130	130	130	130

Технология приготовления:

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем вливают в разогретую смазанную маслом сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду и соединять с общей массой. За несколько минут до готовности поверхность омлета промазывают сливочным маслом. Перед подачей нарезают на порции.

Температура подачи 65 С.

в сырьевом наборе на выход 60 гр омлета составляет - 67 гр, на выход 80 гр - 89 гр.

Потери при тепловой обработке - 10 %.

Содержание

Органолептические показатели:

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена. Вкус в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
8.96	11.02	2.17	160.16

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

130		130	
-----	--	-----	--

Технологическая карта № 7.143/1

Утверждаю



М.В. Рудина

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из свеклы с чесноком 45 г

Состав	Ясли			Дети			
	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	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Масло растительное	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
Свекла(с 01.01 по 31.07)	62.5 45	62.5 45	62.5 45	62.5 45	62.5 45	62.5 45	62.5 45
Свекла(с 01.08 по 31.12)	58.59 45	58.59 45	58.59 45	58.59 45	58.59 45	58.59 45	58.59 45
Чеснок	0.31 0.26	0.31 0.26	0.31 0.26	0.31 0.26	0.31 0.26	0.31 0.26	0.31 0.26
Выход блюда:	45	45	45	45	45	45	45

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой, Добавляют чеснок, растертый с солью и растительное масло Все тщательно перемешивают и подают. Температура подачи 14 градусов С.

Органолептические показатели:

Салат уложен горкой, форма нарезки свеклы сохранена. Цвет соответствует цвету свеклы, аромат вареной свеклы и свежерастертого чеснока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.44	3.02	10.76	72.23

Сотрудники		Сотрудники 2 блк		Others			
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			
Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
1.5 1.5		1.5 1.5		1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
62.5 45		62.5 45		62.5 45	62.5 45	62.5 45	62.5 45
58.59 45		58.59 45		58.59 45	58.59 45	58.59 45	58.59 45
0.31 0.26		0.31 0.26		0.31 0.26	0.31 0.26	0.31 0.26	0.31 0.26
45		45		45	45	45	45

Технологическая карта № 7.195-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с зеленым горошком со сметаной
180г



Состав	Дети		Сотрудники		Others			
	5 д 10,5 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто							
Вода	126 126	126 126	126 126	140 140	140 140	126 126	126 126	
Зеленый горошек	27.91 17.86	27.91 17.86	27.91 17.86	27.91 17.86	31 19.84	27.91 17.86	27.91 17.86	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	43.62 28.35	43.62 28.35	43.62 28.35	48.46 31.5	48.46 31.5	43.62 28.35	43.62 28.35	
Картофель(с 01.03 по 31.08)	47.25 28.35	47.25 28.35	47.25 28.35	52.5 31.5	52.5 31.5	47.25 28.35	47.25 28.35	
Картофель(с 01.09 по 31.10)	37.8 28.35	37.8 28.35	37.8 28.35	42 31.5	42 31.5	37.8 28.35	37.8 28.35	
Картофель(с 01.11 по 31.12)	40.5 28.35	40.5 28.35	40.5 28.35	45 31.5	45 31.5	40.5 28.35	40.5 28.35	
Лук	8.1 6.8	8.1 6.8	8.1 6.8	8.1 6.8	9 7.56	8.1 6.8	8.1 6.8	
Масло растительное	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	2 2	2 2	1.8 1.8	1.8 1.8	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8.4 6.3	8.4 6.3	8.4 6.3	9.33 7	9.33 7	8.4 6.3	8.4 6.3	
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.88 6.3	7.88 6.3	7.88 6.3	8.75 7	8.75 7	7.88 6.3	7.88 6.3	
Петрушка зелень	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9	1 1	1 1	0.9 0.9	0.9 0.9	
Сметана	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	5 5	5 5	4.5 4.5	4.5 4.5	
Выход блюда:	180	180	180	200	200	180	180	

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, нарезанный брусочками, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль. За 3 мин до готовности вводят сметану, зелень, доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

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

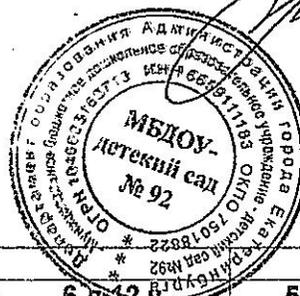
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.76	1.39	3.95	33.67

Технологическая карта № 7.15/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Напиток из шиповника 200 гр

Утверждаю



И.И. Шибрешин

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	5 д 4 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	230 230	230 230	230 230	230 230	230 230	230 230	230 230
Сахар	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
Шиповник	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
Выход блюда:	200	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, в настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника, без постороннего. Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.24	0.00	10.91	45.00

Технологическая карта № 7.1/11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Соус молочный (для подачи к блюду) 30 гр



Субрина

Состав	Ясли		Дети			Сотрудники	Сотрудники 1 блю
	5 д 10,5 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 4 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
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
Молоко	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
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
Сахар	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3
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
Выход блюда:	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 горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сахар, 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-свойственный соусу молочному, без постороннего. Вкус - характерный для соуса молочного без подгорелого.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.83	5.10	6.27	87.24

Сотрудники 2 блк	Others			
5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г				
Брутто Нетто				
15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3
0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2
30	30	30	30	30

Отработанные тушки курзакладывают в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг) и варят до готовности, охлаждают, отделяют мясо от кости, измельчают на мясорубке. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, бланшируют 5-7 мин и соединяют с фаршем из мяса кур, 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, добавляют смесь яйца 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 кур с овощами, 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 формуют: картофельную массу укладывают на пищевую полиэтиленовую пленку, на середину кладут фарш, придают форму рулета, перекадывают швом вниз на емкость, смазанную маслом 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.

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6.91	5.99	16.17	157.69

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 № 7.13/10



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком 200 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 24 ч	6 д 12 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Вода	110 110	110 110	110 110	110 110	110 110	110 110	110 110
Кофейный напиток	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100
Сахар	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Выход блюда:	200						

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения 3 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованное: 100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного. Внешний вид - непрозрачная жидкость, без осадка, Консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный для кофейного напитка с молоком, без постороннего. Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.40	1.41	7.07	52.25

Технологическая карта № 7.551/8

Утверждаю




Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Конфеты шоколадные 30 гр

Состав	5 д 10,5 ч		Ясли 5 д 12 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		Дети 5 д 12 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												
Конфеты шоколадные	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Выход блюда:	30		30		30		30		30		30		30	

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,00	39,50	54,20	569,00

5 д 12 ч	Others 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
30 30	30 30	30 30
30	30	30