

Утверждаю



Технологическая карта № 7.162

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная со сливочным маслом**

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	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	90 90	90 90	90 90	90 90
Масло сливочное	2 2	2 2	2 2	5 5	5 5	5 5	5 5
Молоко	80 76	80 76	80 76	84.21 80	84.21 80	84.21 80	84.21 80
Рис	15 15	15 15	15 15	30 30	30 30	30 30	30 30
Сахар	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	150	150	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят периодически помешивая до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2.05	2.62	10.19	77.64

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
5 5	5 5	5 5	5 5
80 76	84.21 80	84.21 80	84.21 80
20 20	30 30	30 30	30 30
5 5	5 5	5 5	5 5

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп крестьянский с крупой со сметаной 0,200



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	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	170 170	170 170	170 170	170 170	170 170	170 170	170 170
Капуста(с 01.01 по 31.07)	40 24	40 24	40 24	40 24	40 24	40 24	40 24
Капуста(с 01.08 по 31.12)	37.5 24	37.5 24	37.5 24	37.5 24	37.5 24	37.5 24	37.5 24
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77 20	30.77 20	30.77 20	30.77 20	30.77 20	30.77 20	30.77 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33 20	33.33 20	33.33 20	33.33 20	33.33 20	33.33 20	33.33 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67 20	26.67 20	26.67 20	26.67 20	26.67 20	26.67 20	26.67 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57 20	28.57 20	28.57 20	28.57 20	28.57 20	28.57 20	28.57 20
Лук	9.52 8	9.52 8	9.52 8	9.52 8	9.52 8	9.52 8	9.52 8
Масло растительное	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	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)	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8
Перловка	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8
Сметана	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Соль	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	200	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Крупы перловую(или рисовую) промывают и варят до полуготовности, воду сливают. Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом. Картофель нарезают кубиками или дольками, белокачанную капусту квадратными ломтиками. В кипящий бульон кладут белокачанную капусту, картофель и крупы и варят до полуготовности, через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, сметаны, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-коричневый, овощей - характерный для их вида. Консистенция - овощей мягкая, слегка плотная. Запах - свойственный для вареных овощей, без постороннего. Вкус - характерный для вареных и припущенных овощей, входящих в рецептуру.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.92	2.29	5.87	50.15

Технологическая карта № 7.н163/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета мясная 70 гр**



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		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										
Масло растительное	0.88	0.88	0.88	0.88	0.88	0.88	0.88	0.88	0.88	0.88
Молоко	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Мясо										
Мясо свинина										
Хлеб пшеничный	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
Выход блюда:	70									

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Лук пассеруют на растительном масле и соединяют с фаршем. Массу перемешивают, формуют котлеты-овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2см. Изделия доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Температура подачи 65 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр составляет - 69 гр, на выход 80 гр - 92 гр. Потери при тепловой обработке - 12 %.

Органолептические показатели:

Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

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
0.88	0.88	0.88	0.88	0.88	0.88
7	7	7	7	7	7
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5

70	70	70
----	----	----

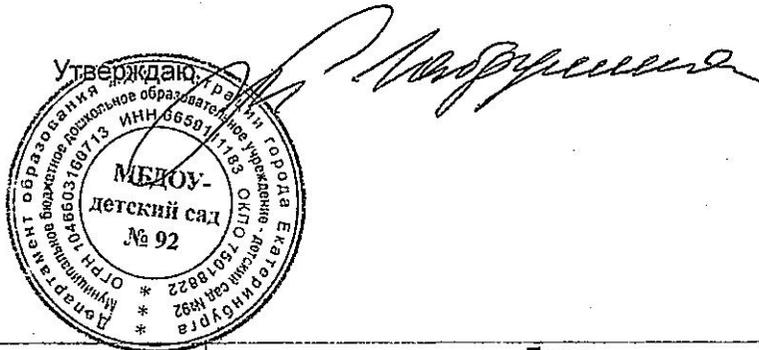
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
19.63	16.64	3.51	267.88

Технологическая карта № 7.110

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги**



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	5 д 24 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Вода	162 162	162 162	162 162	162 162	216 216	216 216	216 216
Курага	9 9	7.5 7.5	7.5 7.5	9 9	10 10	10 10	10 10
Сахар	11 11	10.5 10.5	10.5 10.5	11 11	14 14	14 14	14 14
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

Органолептические показатели:

Отвар прозрачный, цвет желтый консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.25	0.00	9.36	38.23

Утверждаю



С.И. Шабалина

Технологическая карта № 7.346

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Яблоко 100гр

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	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
Яблоки	100 88	100 88	100 88	100 88	100 88	100 88	100 88
Выход блюда:	100	100	100	100	100	100	100

Технология приготовления:

Яблоко 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

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				
100 88	100 88	100 88	100 88	100 88

100	100	100	100	100
-----	-----	-----	-----	-----

Технологическая карта № 7.285/4

Сборник ТК для питания детей

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



Состав	Ясли		Дети				Others							
	5 д 10,5 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		6 д 12 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	
	Брутто	Нетто												
Вода														
Какао	1.5	1.5	1.5	1.5	2	2	2	2	2	2	1.5	1.5	2	2
Молоко														
Сахар	9	9	9	9	12	12	12	12	9	9	9	9	9	9
Выход блюда:	150		150		200		200		200		150		200	

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесь молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать.

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
1.21	1.21	7.36	48.67

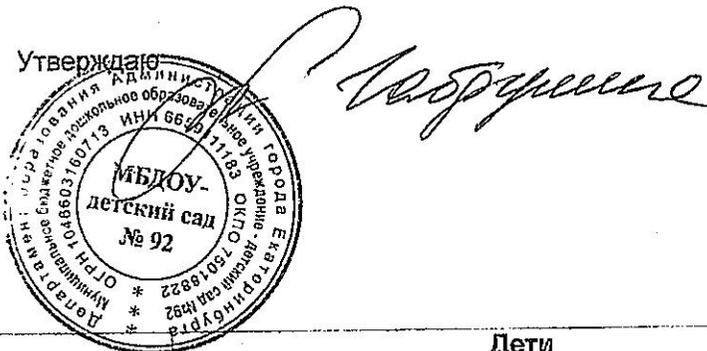
Others	
6 д 12 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г	
Брутто	Нетто
2	2
9	9

200

Технологическая карта № 7.087

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном.



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	150 150	150 150	150 150	150 150	200 200	200 200	200 200
Лимоны	4 4	3.75 3.75	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5
Сахар	10 10	9.75 9.75	10 10	10 10	13 13	13 13	13 13
Чай	0.2 0.2	0.15 0.15	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

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. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей.

Органолептические показатели:

Разлить по стаканам.

рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Не

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.02	0.00	6.17	26.15

Технологическая карта № 2021/8/3

Утверждаю



Сабуркина

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель, запеченный с яйцом 150 г**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 2 блк	
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г							
	Брутто Нетто							
Картофель(с 01.01 по 28.02)	288.46 187.5	288.46 187.5	288.46 187.5	288.46 187.5	288.46 187.5	288.46 187.5	288.46 187.5	288.46 187.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	312.5 187.5	312.5 187.5	312.5 187.5	312.5 187.5	312.5 187.5	312.5 187.5	312.5 187.5	312.5 187.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	250 187.5	250 187.5	250 187.5	250 187.5	250 187.5	250 187.5	250 187.5	250 187.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	267.96 187.5	267.96 187.5	267.96 187.5	267.96 187.5	267.96 187.5	267.96 187.5	267.96 187.5	267.96 187.5
Лук репчатый	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	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9
Соль йодированная	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
Яйцо	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75
Выход блюда:	150							

Технология приготовления:

Очищенный репчатый лук нарезают полукольцами и припускают с добавлением растительного масла. Очищенный картофель нарезают кружочками, выкладывают слоем 2,5-3 см в функциональную емкость, смазанную маслом, затем заливают взбитыми яйцами, промытыми согласно Санитарных требований, промытыми в соответствии с санитарными правилами, с добавлением соли, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при 200–230°C 10-15 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г) или сушеную (0,1 г). Температура подачи не ниже 65°C, срок годности не более 2 ч.

Органолептические показатели:

Внешний вид-на поверхности блески жира.форма нарезки сохранена,кубики не разварены.Цвет-картофеля-беловато-желтый.молока-кремовый.Консистенция-мягкая,сочная.Запах свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным.без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,97	6,82	22,19	182,43

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								
288.46	187.5	288.46	187.5	288.46	187.5	288.46	187.5	288.46	187.5
312.5	187.5	312.5	187.5	312.5	187.5	312.5	187.5	312.5	187.5
250	187.5	250	187.5	250	187.5	250	187.5	250	187.5
267.46	187.5	267.46	187.5	267.46	187.5	267.46	187.5	267.46	187.5
22.5	22.5	22.5	22.5	22.5	22.5	22.5	22.5	22.5	22.5
3.9		3.9		3.9		3.9		3.9	
1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75

150	150	150	150	150
-----	-----	-----	-----	-----

Дети 6 д 12 ч	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					
40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
40	40	40	40	40	40