

Утверждаю



Технологическая карта № 7.21/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп молочный с лапшой 0,200

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												
Вода	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Макаронные изделия	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Молоко	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Сахар	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
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	0.5	0.5
Выход блюда:	200		200		200		200		200		200		200	

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду(в соотношении 1-6),варят 5-10 мин,затем откидывают на дуршлаг,дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой,добавляют сахар,соль,варят 3-5 мин,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,вермишель(лапша) сохранили форму,не разварены. Цвет жидкой части светло-кремовый,макаронных изделий - белый.Консистенция - макаронных изделий мягкая. Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.65	1.91	6.26	53.20



Технологическая карта № 7.308

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Печенье 30 гр

Утверждаю



*С. С. Сабурова*

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Печенье	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30
Выход блюда:	30	30	30	30	30	30	30

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10.40	5.20	76.80	458.00

Дети		Others			
6 д 12 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					
Брутто Нетто					
30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30

30	30	30	30	30	30
----	----	----	----	----	----

Технологическая карта № 7.15/13/1



*С. С. Савицкая*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из вишни 180г**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 блк	Сотрудники 2 блк
	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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вишня							
Вода							
Сахар	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12
<b>Выход блюда:</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

Технология приготовления:

Вишню 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-красный. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Вкус - сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.07	0.00	8.72	33.79

Others			
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	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
12 12	12 12	12 12	12 12
180	180	180	180

Технологическая карта № 7.6/10,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов 200 гр,**



Состав	Ясли			Дети			
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	6 д 12 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	210 210	210 210	210 210	210 210	210 210	210 210	210 210
Сахар	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
Сухофрукты	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Выход блюда:	200	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Сухофрукты, сортируют по видам и тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8- 10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 8-10 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-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию. Внешний вид-вареные сухофрукты (смесь-яблоки, груши и др.) сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет- свойственный вареным сухофруктам, отвар от светло-желтого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция-жидкой части (отвара)-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
0.25	0.02	9.00	39.18



## Технологическая карта № 7.5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник со сметаной 200гр**



*Лаборант*

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							
Вода	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	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)	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)	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)	50 35	50 35	50 35	50 35	50 35	50 35	50 35	
Лук	10.71  9	10.71  9	10.71  9	10.71  9	10.71  9	10.71  9	10.71  9	
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	
Сахар	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	
Свекла(с 01.01 по 31.07)	70.67  53	70.67  53	70.67  53	70.67  53	70.67  53	70.67  53	70.67  53	
Свекла(с 01.08 по 31.12)	66.25  53	66.25  53	66.25  53	66.25  53	66.25  53	66.25  53	66.25  53	
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	
<b>Выход блюда:</b>	<b>200</b>							

### Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый.



## Технологическая карта № 7.179/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис припущенный с овощами .**



*Сабуркина*

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		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	18.46	15.51	18.46	15.51	18.46	15.51	18.46	15.51	23.08	19.39	23.08	19.39	23.08	19.39
Масло растительное	0.92	0.92	0.92	0.92	0.92	0.92	0.92	0.92	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15
Масло сливочное	5.54	5.54	5.54	5.54	5.54	5.54	5.54	5.54	6.92	6.92	6.92	6.92	6.92	6.92
Морковь(с 01.01 по 31.07)	23.39	17.54	23.39	17.54	23.39	17.54	23.39	17.54	29.23	21.92	29.23	21.92	29.23	21.92
Морковь(с 01.08 по 31.12)	21.93	17.54	21.93	17.54	21.93	17.54	21.93	17.54	27.4	21.92	27.4	21.92	27.4	21.92
Рис	40	40	40	40	40	40	40	40	50	50	50	50	50	50
<b>Выход блюда:</b>	<b>120</b>		<b>120</b>		<b>120</b>		<b>120</b>		<b>150</b>		<b>150</b>		<b>150</b>	

### Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное(50%). Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, шинкуют. Затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком (замороженные овощи припускают не размораживая) в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 мин. Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 10-15 мин.

### Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
2.72	4.81	21.63	146.03



Others	
6 д 12 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г	
Брутто	Нетто
23.08	19.39
1.15	1.15
6.92	6.92
29.23	21.92
21.93	17.54
50	50

150

Технологическая карта № 7.035/1

Утверждаю



*Сабурова*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 40/6 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						
Батон	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Выход блюда:	46	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

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
6 6	6 6	6 6	6 6	6 6

46	46	46	46	46
----	----	----	----	----

Технологическая карта № 7.084/1



*Габриелеско*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток на молоке

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	116.25 116.25	116.25 116.25	116.25 116.25	116.25 116.25	155 155	155 155	155 155
Кофейный напиток	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2
Молоко	37.51 35.63	37.51 35.63	37.51 35.63	37.51 35.63	50 47.5	50 47.5	50 47.5
Сахар	9.75 9.75	9.75 9.75	9.75 9.75	9.75 9.75	13 13	13 13	13 13

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

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Готовый напиток разливают в чашки.  
поддачи 45 С.

Температура

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.71	0.67	7.31	42.45

Сотрудники		Сотрудники 2 блн		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
155 155		155 155		155 155	155 155	155 155	155 155
2 2		2 2		2 2	2 2	2 2	2 2
50  47.5		50  47.5		37.51 35.63	37.51 35.63	37.51 35.63	37.51 35.63
13 13		13 13		9.75 9.75	9.75 9.75	9.75 9.75	9.75 9.75
200		200		200	200	200	200

Утверждаю



### Технологическая карта № 7.38/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Запеканка морковная 155 гр.

Состав	Ясли						Дети			
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 12 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	
	Брутто	Нетто								
Вода	26.35	26.35	26.35	26.35	26.35	26.35	26.35	26.35	26.35	26.35
Манка	15.04	15.04	15.04	15.04	15.04	15.04	15.04	15.04	15.04	15.04
Масло растительное	2.02	2.02	2.02	2.02	2.02	2.02	2.02	2.02	2.02	2.02
Масло сливочное	2.95	2.95	2.95	2.95	2.95	2.95	2.95	2.95	2.95	2.95
Морковь(с 01.01 по 31.07)	217.63	163.22	217.63	163.22	217.63	163.22	217.63	163.22	217.63	163.22
Морковь(с 01.08 по 31.12)	204.03	163.22	204.03	163.22	204.03	163.22	204.03	163.22	204.03	163.22
Сахар	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
Сметана	4.96	4.96	4.96	4.96	4.96	4.96	4.96	4.96	4.96	4.96
Соль	0.93	0.93	0.93	0.93	0.93	0.93	0.93	0.93	0.93	0.93

Выход блюда:	155	155	155	155	155	155	155	155
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

#### Технология приготовления:

Очищеную морковь нарезают соломкой или измельчают через овощерезку и пропускают с добавлением воды и масла слив., перед окончанием припуска всыпают стружкой манную крупу и, помешивая, варят до готовности. В массу добавляют сахар, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом, посыпанную сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают жарочном шкафу при температуре 200-220 с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной, доведенной до кипения. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной, доведенной до кипения или соусом.

#### Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная. без трещин. Консистенция-мягкая, однородная, рыхлая. Запах-свойственный для припущенной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный для припущенной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый ж



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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,46	3,71	19,92	111,15

Технологическая карта № 7.15/10/4

Утверждаю



*Соборусева*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Напиток из шиповника.

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	144 144	144 144	144 144	144 144	192 192	192 192	192 192
Сахар	9 9	9 9	11 11	9 9	15 15	15 15	15 15
Шиповник	10 10	10 10	10 10	10 10	13 13	13 13	13 13
Выход блюда:	150	150	150	150	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
0,21	0,00	9,09	37,47

