

Утверждаю



Мазуркина

Технологическая карта № 8.4/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша кукурузная молочная с маслом сливочным 200г

Состав	Ясли				Дети				Сотрудники				
	5 д 10,5 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	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	60000	60000	60000	60000	80	80	80	80	80	80	80	80	
Кукурузная крупа	15000	15000	15000	15000	20	20	20	20	20	20	20	20	
Масло сливочное	3000	3000	3000	3000	4	4	4	4	4	4	4	4	
Молоко	85500	85500	85500	85500	114	114	114	114	114	114	114	114	
Сахар	3000	3000	3000	3000	4	4	4	4	4	4	4	4	
Соль	600	600	600	600	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	
Выход блюда:	150000		150000		200		200		200		200		

Технология приготовления:

Промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2.29	3.16	11.09	89.87

Технологическая карта № 7.285/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком..



Согласовано

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	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

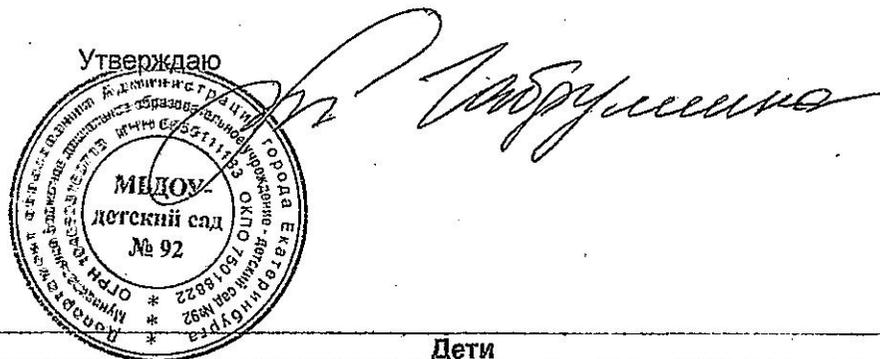
Others			
5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
90 90	90 90	90 90	90 90
4 4	4 4	4 4	4 4
80 76	80 76	80 76	80 76
12 12	12 12	9 9	12 12

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

Технологическая карта № 7.6/10,

Сборник ТК для питания детей

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



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
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-витаминолизацию. 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 № 7.368-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Греча с овощами.



Соборкина

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												
Греча	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5
Лук	22.5	18.9	22.5	18.9	22.5	18.9	22.5	18.9	22.5	18.9	22.5	18.9	22.5	18.9
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
Масло сливочное	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30	22.5	30	22.5	30	22.5	30	22.5	30	22.5	30	22.5	30	22.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.13	22.5	28.13	22.5	28.13	22.5	28.13	22.5	28.13	22.5	28.13	22.5	28.13	22.5
Выход блюда:	150		150		150		150		150		150		150	

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2.90	3.78	18.15	115.45

Технологическая карта № 7.9/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рассольник со сметаной 200гр



Состав	Ясли						Дети		Сотрудники	
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 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								
Вода	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	61.54	40	61.54	40	61.54	40	61.54	40	61.54	40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	66.67	40	66.67	40	66.67	40	66.67	40	66.67	40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	53.33	40	53.33	40	53.33	40	53.33	40	53.33	40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	57.14	40	57.14	40	57.14	40	57.14	40	57.14	40
Лук	2.38	2	2.38	2	2.38	2	2.38	2	2.38	2
Масло растительное	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	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
Огурцы конс	20	12	20	12	20	12	20	12	20	12
Перловка	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Сметана	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Соль	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Выход блюда:	200									

Технология приготовления:

Перловую крупу промывают и варят до готовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Солёные огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают. Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду или бульон кладут последовательно нарезанный картофель и через 10-15 мин. вареную крупу. припущенные овощи и огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестящий, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) с кремовым оттенком, овощей и крупы свойственный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, овощи не переварены, соотношение массы плотной. Запах свойственный бульону и овощей, без постороннего. Вкус характерный для бульона и овощей, в меру солёный.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,73	1,42	5,28	39,07

Технологическая карта № 7.н163/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Котлета из говядины 70 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						
Лук	9.33 7.84	9.33 7.84	9.33 7.84	9.33 7.84	8.75 7.35	9.33 7.84	8.75 7.35
Масло растительное	1.17 1.17	1.17 1.17	1.17 1.17	1.17 1.17	1.75 1.75	1.17 1.17	1.75 1.75
Молоко	9.33 9.33	9.33 9.33	9.33 9.33	9.33 9.33	8.75 8.75	9.33 9.33	8.75 8.75
Мясо	70 70	70 70	70 70	70 70	70 70	70 70	70 70
Хлеб пшеничный	4.67 4.67	4.67 4.67	4.67 4.67	4.67 4.67	4.38 4.38	4.67 4.67	4.38 4.38

Выход блюда:	70	70	70	70	70	70	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, формируют 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18.40	16.69	4.39	266.61

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
8.75 7.35		8.75 7.35		9.33 7.84	9.33 7.84	9.33 7.84	9.33 7.84
1.75 1.75		1.75 1.75		1.17 1.17	1.75 1.75	1.75 1.75	1.75 1.75
8.75 8.75		8.75 8.75		9.33 9.33	9.33 9.33	9.33 9.33	9.33 9.33
70 70		70 70		70 70	70 70	70 70	70 70
4.38 4.38		4.38 4.38		4.67 4.67	4.67 4.67	4.67 4.67	4.67 4.67

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

Технологическая карта № 7.1/1/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Джем 20 г

Утверждаю



С.В. Воробьева

Состав	Ясли		Дети				Others	
	5 д 10,5 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто							
Джем	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	

Выход блюда:	20	20	20	20	20	20	20
--------------	----	----	----	----	----	----	----

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.40	0.00	69.50	265.00

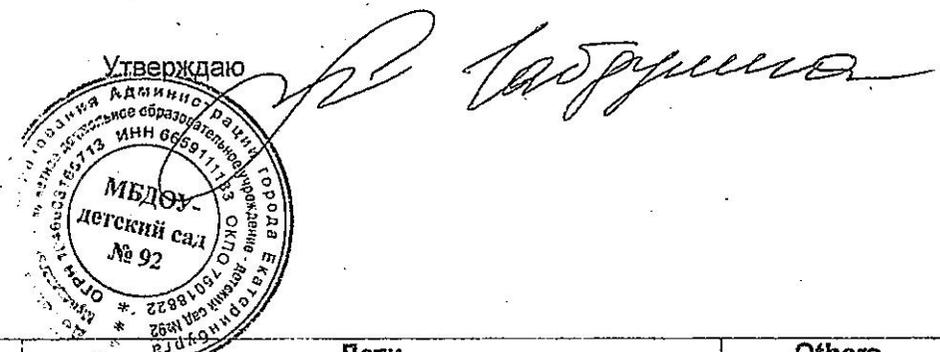
Others		
5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
20 20	20 20	20 20

20	20	20
----	----	----

Технологическая карта № 7.077/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сырники из творога 140



Состав	Ясли			Дети			Others
	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						
Масло растительное	0.92 0.92	0.92 0.92	0.92 0.92	1.87 1.87	1.87 1.87	1.87 1.87	1.87 1.87
Масло сливочное	0.92 0.92	0.92 0.92	0.92 0.92	1.87 1.87	1.87 1.87	1.87 1.87	1.87 1.87
Мука	19.25 19.25	19.25 19.25	19.25 19.25	23.33 23.33	23.33 23.33	23.33 23.33	23.33 23.33
Сахар	9.17 9.17	9.17 9.17	9.17 9.17	9.33 9.33	9.33 9.33	9.33 9.33	9.33 9.33
Творог	99 99	99 99	99 99	126 126	126 126	126 126	99 99
Яйцо	0.09075 0.09075	0.09075 0.09075	0.09075 0.09075	0.11667 0.11667	0.11667 0.11667	0.11667 0.11667	0.11667 0.11667
Выход блюда:	110	110	110	140	140	140	140

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль, сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5 - 6 см., нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт на порцию.

Сырники укладывают на противень, смазанный растительным маслом, и ставят в жарочный шкаф, доводят до готовности при температуре 180 С. Температура подачи 55 С.

Органолептические показатели:

Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков не промешанной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13.91	16.93	19.00	316.45

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
1.87 1.87	1.87 1.87	1.87 1.87	1.87 1.87
1.87 1.87	1.87 1.87	1.87 1.87	1.87 1.87
23.33 23.33	23.33 23.33	23.33 23.33	23.33 23.33
9.33 9.33	9.33 9.33	9.33 9.33	9.33 9.33
99 99	99 99	99 99	99 99
0.11667 0.11667	0.11667 0.11667	0.11667 0.11667	0.11667 0.11667

140	140	140	140
-----	-----	-----	-----