

Технологическая карта № 8.15/4



Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Дети			Сотрудники	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 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
Вода	88 88	88 88	88 88	88000 88000	88 88	88 88	88 88
Масло сливочное	4 4	4 4	4 4	4000 4000	4 4	4 4	4 4
Молоко	80 80	80 80	80 80	80000 80000	80 80	80 80	80 80
Пшеничная крупа	40 40	40 40	40 40	40000 40000	40 40	40 40	40 40
Сахар	4 4	4 4	4 4	4000 4000	4 4	4 4	4 4
Соль	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	800 800	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Выход блюда:	200	200	200	200000	200	200	200

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 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-зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -крупы-мягкая,каши-густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус-характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	3.16	16.16	115.74

**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
88	88	88	88
4	4	4	4
80	80	80	80
40	40	40	40
4	4	4	4
0.8	0.8	0.8	0.8

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

Технологическая карта № 7.6/10,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из сухофруктов 200 гр.

Утверждаю



*С. С. Сидорова*

Состав	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		Ясли 5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		Дети 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												
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
<b>Выход блюда:</b>	<b>200</b>													

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

Others	
6 д 12 ч	
Норма закладки	
на 1 порцию, г	
Брутто	Нетто
210	210
15	15
10	10
200	



## Технологическая карта № 7.н114/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из мяса кури.**

Утверждаю



*С. С. Савицкая*

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	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
Лук	5   4.2	5   4.2	5   4.2	7   5.88	7   5.88	7   5.88	7   5.88
Масло растительное	0.75   0.75	0.75   0.75	0.75   0.75	1   1	1   1	1   1	1   1
Молоко	10   10	10   10	10   10	10   10	10   10	10   10	13   13
Филе птицы	57.14   52	57.14   52	57.14   52	76.92   70	76.92   70	76.92   70	76.92   70
Хлеб пшеничный	5   5	5   5	5   5	7   7	7   7	7   7	7   7
Яйцо	0.06   0.06	0.06   0.06	0.06   0.06	0.08   0.08	0.08   0.08	0.08   0.08	0.08   0.08
<b>Выход блюда:</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>

### Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с луком. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты и укладывают на смазанный растительным маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Температура подачи 65 град.С.

### Органолептические показатели:

Внешний вид - изделия сохраняют форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция-пышная, не мажущаяся.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
19.05	3.85	5.25	142.62

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					
Брутто Нетто					
7   5.88	5.25   4.41	5   4.2	5250   4410	5   4.2	5   4.2
1   1	1   1	0.75   0.75	750   750	1   1	1   1
13   13	7.5   7.5	10   10	7500   7500	13   13	10   10
76.92   70	76.92   70	57.14   52	76.92   70	76.92   70	76.92   70
7   7	7   7	5   5	7   7	7   7	7   7
0.08   0.08	0.08   0.08	0.06   0.06	60   60	0.08   0.08	0.08   0.08

80	80	60	60000	80	80
----	----	----	-------	----	----

## Технологическая карта № 7.3/6/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Омлет с зеленым горошком (запеченный) - 150 гр



*Лаборанца*

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники	
	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	
Зеленый горошек	75 75	75 75	75 75	75 75	75 75	75 75	75 75	
Масло растительное	1.89 1.89	1.89 1.89	1.89 1.89	1.89 1.89	1.89 1.89	1.89 1.89	1.89 1.89	
Молоко	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	
Соль	0.21 0.21	0.21 0.21	0.21 0.21	0.21 0.21	0.21 0.21	0.21 0.21	0.21 0.21	
Яйцо	1.60716 1.60716	1.60716 1.60716	1.60716 1.60716	1.60716 1.60716	1.60716 1.60716	1.60716 1.60716	1.60716 1.60716	

Выход блюда:	<b>150</b>							
--------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

### Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают и добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном соку, жидкость сливают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают прогретый горошек, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C до полного загуствения 8-10 мин.

### Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплениями зеленого горошка. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока и зеленого горошка, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и зеленого горошка, нежный, без подгорелости.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7.25	6.24	4.31	113.36

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				
75 75	75 75	75 75	75 75	75 75
1.89 1.89	1.89 1.89	1.89 1.89	1.89 1.89	1.89 1.89
37.5 37.5	37.5 37.5	37.5 37.5	37.5 37.5	37.5 37.5
0.21 0.21	0.21 0.21	0.21 0.21	0.21 0.21	0.21 0.21
1.60716 1.60716	1.60716 1.60716	1.60716 1.60716	1.60716 1.60716	1.60716 1.60716

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/13/1

Сборник ТК для питания детей

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

*Кабрумова*

Состав	5 д 10,5 ч		Ясли 5 д 12 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		6 д 12 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												
Вишня														
Вода														
Сахар	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Выход блюда:	150		150		150		180		180		180		180	

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.

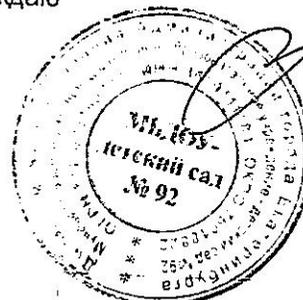
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)  
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,07	0,00	8,72	33,79

Технологическая карта № 7.н086-7

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей



Наименование блюда (изделия): Суп гороховый со сметаной 200 гр

Состав	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		Ясли		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		Дети		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		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто														
Вода	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
Горох	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	64.62	42	64.62	42	64.62	42	64.62	42	64.62	42	64.62	42	64.62	42	64.62	42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	70	42	70	42	70	42	70	42	70	42	70	42	70	42	70	42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	56	42	56	42	56	42	56	42	56	42	56	42	56	42	56	42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	60	42	60	42	60	42	60	42	60	42	60	42	60	42	60	42
Лук	10	8.4	10	8.4	10	8.4	10	8.4	10	8.4	10	8.4	10	8.4	10	8.4
Масло растительное	2	2	2	2	2	2	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	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	10	8
Сметана	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
<b>Выход блюда:</b>	<b>200</b>															

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). В суп положить сметану и прокипятить. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,00	1,44	7,90	55,32

Others

6 д 12 ч

Норма закладки

на 1 порцию, г

Брутто|Нетто

140|140

15|15

64.63| 42

70|42

80|42

60|12

10|8.4

2|2

10.67| 8

10| 8

4|4

200

Технологическая карта № 7.н180

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рагу из овощей..



*С. С. Савицкая*

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
	Норма закладки на 1 порцию, г					
	Брутто Нетто					
Вода	24 24	24 24	24 24	24 24	30 30	30 30
Зеленый горошек	30 19.2	30 19.2	30 19.2	30 19.2	39.06 25	39.06 25
Капуста(с 01.01 по 31.07)	40 24	40 24	40 24	40 24	50 30	50 30
Капуста(с 01.08 по 31.12)	37.5 24	37.5 24	37.5 24	37.5 24	36.88 30	46.88 30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	59.08 38.4	59.08 38.4	59.08 38.4	59.08 38.4	72.31 47	72.31 47
Картофель(с 01.03 по 31.08)	64 38.4	64 38.4	64 38.4	64 38.4	78.33 47	78.33 47
Картофель(с 01.09 по 31.10)	61.2 38.4	61.2 38.4	61.2 38.4	61.2 38.4	67.67 47	67.67 47
Картофель(с 01.11 по 31.12)	54.86 38.4	54.86 38.4	54.86 38.4	54.86 38.4	67.14 47	67.14 47
Лук	8 8	8 8	8 8	8 8	10 10	10 10
Масло растительное	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	2 2	2 2
Масло сливочное	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	3 3	3 3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12.8 9.6	12.8 9.6	12.8 9.6	12.8 9.6	16 12	16 12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12 9.6	12 9.6	12 9.6	12 9.6	15 12	15 12
Мука	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	3 3	3 3
Петрушка зелень	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	1 1	1 1
Сметана	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	3 3	3 3
Укроп зелень	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	1 1	1 1
Выход блюда:	120	120	120	120	150	150

Технология приготовления:



...шками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1\*1 см или дольками длиной не  
... подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель,  
... сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут  
... сервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу  
выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо  
из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой,  
проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

#### Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная. форма нарезки сохранена,  
допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

#### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,90	2,14	10,22	70,58

Технологическая карта № 7.304-

Утверждаю



*Соборина*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Мармелад 30 гр

Состав	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		Ясли 5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		Дети 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												
Мармелад	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Выход блюда:	30		30		30		30		30		30		30	

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

