

Утверждаю



И.И. Буркина

Технологическая карта № 8.16/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным 200г

Состав	Дети			Others						
	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		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	70 70		70 70	70 70		70 70		70 70	70 70	70 70
Греча	8.25 8.25		11 11	8.25 8.25		8.25 8.25		11 11	8.25 8.25	8.25 8.25
Масло сливочное	4 4		4 4	4 4		4 4		4 4	4 4	4 4
Молоко	102 102		102 102	102 102		102 102		102 102	102 102	102 102
Рис	11.25 11.25		15 15	11.25 11.25		15 15		15 15	15 15	11.25 11.25
Сахар	5 5		5 5	5 5		5 5		5 5	5 5	5 5
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		200	200		200		200	200	200

Технология приготовления:

Рис и пшено перебирают, промывают водой сначала теплой, а затем холодной несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы и доводят до готовности под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый с желтым оттенком. Консистенция -густая, на тарелке слегка расплывается, зерна набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2.17	3.13	10.28	82.61

Технологическая карта № 7.н070-2

Утверждаю



М.И. Морозова

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Жаркое по-домашнему с мясом кури. 150**

Состав	Ясли			Дети			
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Вода	35.22 35.22	35.22 35.22	35.22 35.22	35.22 35.22	35.22 35.22	35.22 35.22	35.22 35.22
Картофель(с 01.01 по 28.02)	184.62 120	184.62 120	184.62 120	184.62 120	184.62 120	184.62 150	184.62 120
Картофель(с 01.03 по 31.08)	200 120	200 120	200 120	200 120	200 120	200 120	200 120
Картофель(с 01.09 по 31.10)	160 120	160 120	160 120	160 120	160 120	160 120	160 120
Картофель(с 01.11 по 31.12)	171.43 120	171.43 120	171.43 120	171.43 120	171.43 120	171.43 120	171.43 120
Лук	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5
Масло растительное	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57
Масло сливочное	4.7 4.7	4.7 4.7	4.7 4.7	4.7 4.7	4.7 4.7	4.7 4.7	4.7 4.7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	11.48 8.61	11.48 8.61	11.48 8.61	11.48 8.61	11.48 8.61	11.48 8.61	11.48 8.61
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10.76 8.61	10.76 8.61	10.76 8.61	10.76 8.61	10.76 8.61	10.76 8.61	10.76 8.61
Мука	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57
Петрушка зелень	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78
Укроп зелень	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78
Филе птицы	57.6 57.6	57.6 57.6	57.6 57.6	57.6 57.6	57.6 57.6	57.6 57.6	57.6 57.6
Выход блюда:	150						

Технология приготовления:

Отварное мясо кури нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куса на порцию, картофель и лук кубиками. Лук бланшируют и пассеруют с морковью. Мясо кури и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованные овощи, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист, зелень.

Содержание в сыром наборе на выход 180 гр жаркого составляет - 220 гр, на

выход 230 гр - 281 гр.

Потери при тепловой обработке - 18 %.

Органолептические показатели:

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.
65 С.

Температура подачи

Требования к качеству: Консистенция

мягкая, вкус и запах свойственный тушеному мясу, овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, форма нарезки сохранена.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,47	4,34	14,75	145,52

Сотрудники 5 д 10,5 ч		Сотрудники 2 блк 5 д 10,5 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												
35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22
184.62	120	184.62	120	184.62	120	184.62	120	184.62	120	184.62	120	184.62	120
200	120	200	120	200	120	200	120	200	120	200	120	200	120
171.43	120	171.43	120	171.43	120	171.43	120	171.43	120	171.43	120	171.43	120
5.95	5	5.95	5	5.95	5	5.95	5	5.95	5	5.95	5	5.95	5
1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57
4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7
11.48	8.61	11.48	8.61	11.48	8.61	11.48	8.61	11.48	8.61	11.48	8.61	11.48	8.61
10.76	8.61	10.76	8.61	10.76	8.61	10.76	8.61	10.76	8.61	10.76	8.61	10.76	8.61
1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57
0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78
0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78	0.78
57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6

150

150

150

150

150

150

150

Сенсорно-технологические показатели:

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.
65 С.

Температура подачи

Требования к качеству: Консистенция мягкая, вкус и запах свойственный тушеному мясу, овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, форма нарезки сохранена.

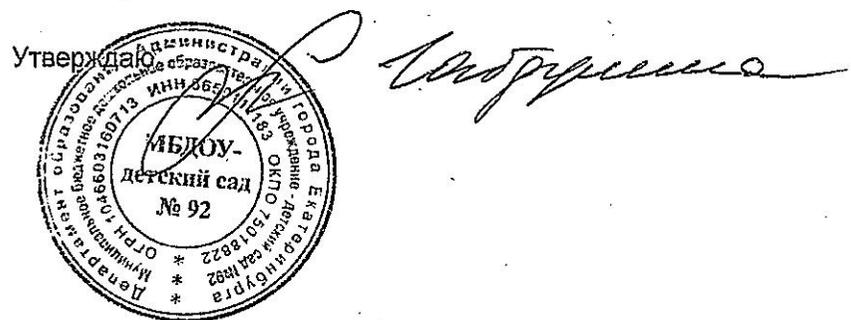
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,47	4,34	14,75	145,52

Технологическая карта № 8.13/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком 200г**



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	5 д 10,5 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	82.5 82.5	82.5 82.5	110 110	110 110	110 110	110 110	110 110
Кофейный напиток	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	75 75	75 75	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100
Сахар	7.5 7.5	7.5 7.5	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Выход блюда:	150	150	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения 3 отстаивают 5-8 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

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				
82.5 82.5	82.5 82.5	110 110	110 110	82.5 82.5
2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
75 75	75 75	100 100	100 100	75 75
7.5 7.5	7.5 7.5	10 10	10 10	7.5 7.5
200	200	200	200	200

Технологическая карта № 7.435/5



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сыр 9 гр

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	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						
Сыр	9 8.28	9 8.28	9 8.28	9 8.28	9 8.28	9 8.28	9000 8280

Выход блюда:	9	9	9	9	9	9	9000
--------------	---	---	---	---	---	---	------

Технология приготовления:

Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2 - 3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30 - 40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г:

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
23.89	24.67	0.00	323.84

Сотрудники 2 блю		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					
9000 8280	9 8.28	9 8.28	9 8.28	9 8.28	9 8.28

9000	9	9	9	9	9
------	---	---	---	---	---

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 35/6 гр



Состав	Ясли						Дети	
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 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	
Батон	35 35		35 35		35 35		35 35	
Масло сливочное	6 6		6 6		6 6		6 6	
Выход блюда:	35		35		35		41	

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
6.66	14.63	45.63	310.07

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				
35 35	41 41	35 35	35 35	35 35
6 6	7.03 7.03	6 6	6 6	6 6

41	41	41	41	41
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Технологическая карта № 7.4/10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма .**



Состав	Ясли						Сотрудники	Сотрудники 1.бл
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г							
	Брутто Нетто							
Вода	146 146	146 146	146 146	196 196	196 196	196 196	196 196	
Изюм	4 4	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5	5 5	
Курага	5 5	5 5	5 5	6 6	6 6	6 6	6 6	
Сахар	10 10	10 10	10 10	13 13	13 13	13 13	13 13	
Выход блюда:	150	150	150	200	200	200	200	

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают. Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, сахар и варят еще 10-15 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-мг3 3-6 лет-50 мг на 1 порцию. Внешний вид-вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом(отваром). Цвет- кураги-оранжевый, изюма-темно-коричневый, отвар от светло-желтого до светло-коричневого. Консистенция-жидкой части-прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах-свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус-характерный для вареных сухофруктов3 кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.21	0.00	9.81	40.05

Сотрудники 2 блок		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					
196 196	196 196	196 196	196 196	196 196	196 196
5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
13 13	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13

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

Технологическая карта № 7.2/2

Утверждаю:



С. Савицкая

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Борщ со сметаной 200гр

Состав	Ясли													
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		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	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Капуста(с 01.01 по 31.07)	53.33	32	53.33	32	53.33	32	53.33	32	53.33	32	53.33	32	53.33	32
Капуста(с 01.08 по 31.12)	50	32	50	32	50	32	50	32	50	32	50	32	50	32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	33.77	20	33.77	20	33.77	20	33.77	20	33.77	20	33.77	20	33.77	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	4.76	4	4.76	4	4.76	4	4.76	4	4.76	4	4.76	4	4.76	4
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
Мука	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Сахар	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32	24	32	24	32	24	32	24	32	24	32	24	32	24
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30	24	30	24	30	24	30	24	30	24	30	24	30	24
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													

Технология приготовления:

Others

6 д 12 ч

Норма закладки

на 1 порцию, г

Брутто|Нетто

160|160

93.33| 52

50|32

30.77| 28

53.33| 30

26.67| 20

10.57| 20

4.76| 4

4|4

10.67| 8

10| 8

2|2

2|2

32|24

30|24

5|5

1|1

200

ценные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло кремового цвета) и разводят водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. 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 блески жира и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.87	2.28	6.08	49,75

Технологическая карта № 7.308

Утверждаю:



Handwritten signature

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Печенье 30 гр

Состав	Ясли			5 д 10,5 ч		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						
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

