

Технологическая карта № 2021/3-110

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из яблок 200 гр

Состав	Дети		Сотрудники		Сотрудники 1 бл		Сотрудники 2 бл		Others	
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 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	210 210	210 210	210 210
Сахар	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Яблоки	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90
Выход блюда:	200		200		200		200		200	

Технология приготовления:

Яблоки нарезают на части, заливают кипятком и варят 10 мин при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. Температура подачи не выше 14°C.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет сиропа - прозрачный, желтоватый. Фрукты должны сохранять форму нарезки.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

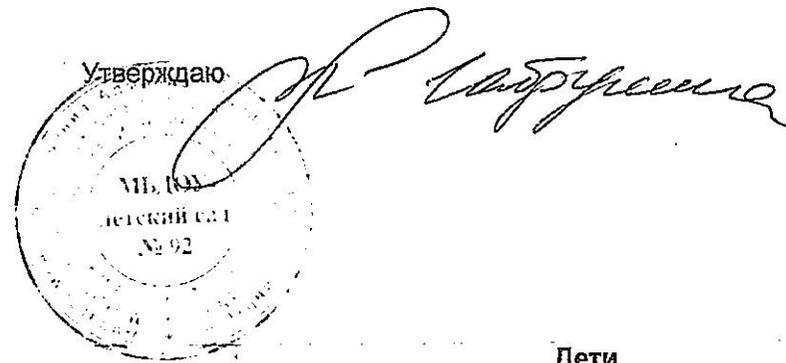
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.17	0.16	9.37	39.20

		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
210	210	210	210	210	210
10	10	10	10	10	10
90	90	90	90	90	90
200		200		200	

Технологическая карта № 7.035/1

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

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
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
46		46		46		46		46	

Технологическая карта № 7.285/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком..



*Суржикова*

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						
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. Смесь 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

5 д 12 ч		5 д 24 ч		Others		5 д 4 ч		6 д 12 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г									
Брутто	Нетто								
90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
80	76	80	76	80	76	80	76	80	76
12	12	12	12	9	9	12	12	12	12
<b>200</b>		<b>200</b>		<b>200</b>		<b>200</b>		<b>200</b>	

Утверждаю



*Саврушина*

Технологическая карта № 8.14/4

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли		Дети			Сотрудники	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 10,5 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Вода	75 75	75 75	100 100	100 100	100 100	100 100	75 75
Масло сливочное	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Молоко	60 60	60 60	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80
Сахар	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Соль	0.6 0.6	0.6 0.6	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Ячневая крупа	30 30	30 30	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Выход блюда:	150	150	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Перебранную и промытую крупу кладут в кипящую воду и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

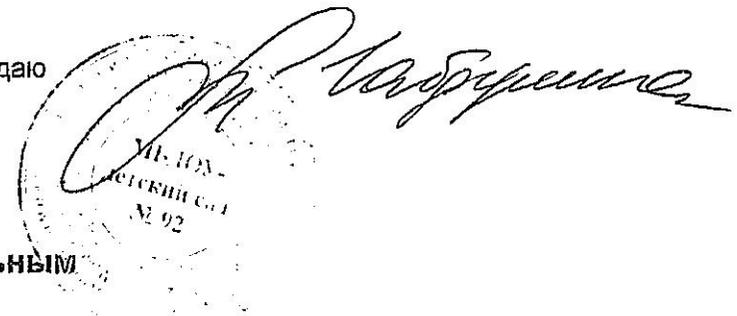
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2.94	2.81	16.59	110.94

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
75 75	100 100	100 100	75 75
4 4	4 4	4 4	4 4
80 80	80 80	80 80	80 80
4 4	4 4	4 4	4 4
0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
40 40	40 40	40 40	40 40
<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>

Утверждаю



Технологическая карта № 7.16/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат овощной с яблоками , яйцом и растительным маслом 60 гр.

Состав	Ясли						Дети			
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 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	
	Брутто	Нетто								
Зеленый горошек	30.77	20	30.77	20	30.77	20	30.77	20	30.77	20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	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
Картофель(с 01.09 по 31.10)	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
Масло растительное	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Соль	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Яблоки	21.43	15	21.43	15	21.43	15	21.43	15	21.43	15
Яйцо	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Выход блюда:	60		60		60		60		60	

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиками (0,5х0,5см ) и варят на пару или припускают. Картофель , отваренный целыми клубнями , нарезают ломтиками или кубиками. Зеленый горошек кипятят в собственном соку , затем сок сливают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую ( с момента закипания 10 мин ), очищают и нарезают кубиками. Яблоки промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут , ополаскивают проточной водой и просушивают , затем очищают от кожуры , удаляют семенное гнездо (сердцевину ), нарезают ломтиками или кубиками. Компоненты соединяют добавляют соль масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, картофель и яблоки сохранили форму нарезки, на поверхности блески масла растительного. Цвет - свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру. Консистенция - картофеля и горошка - мягкая, яблок-хрустящая , яйца- упругая. Запах- свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру . Вкус характерный для видов продуктов , входящих в рецептуру , в меру соленый. малосоленый.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3.30	7.48	10.22	132.12

Технологическая карта № 7.115/1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов.**

Состав	Ясли						Дети							
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 24 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	162	162	162	162	162	162	162	162	216	216	216	216	216	216
Сахар	11	11	10.5	10.5	11	11	11	11	14	14	14	14	14	14
Сухофрукты	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	10	10	10	10	10	10
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 минут. 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, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареным сухофруктам.

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

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.25	0.02	8.54	37.28



Технологическая карта № 7.424/2

Утверждаю



*С. С. Суровцев*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп из свежей рыбы с крупой 150 гр

Состав	Ясли				Дети		Others			
	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		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	105	105	105	105	105	105	175	175	105	105
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15	56	86.15	56	86.15	56	86.15	56	86.15	56
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33	56	93.33	56	93.33	56	93.33	56	93.33	56
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67	56	74.67	56	74.67	56	74.67	56	74.67	56
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80	56	80	56	80	56	80	56	80	56
Лук	7.5	6.3	7.5	6.3	7.5	6.3	7.5	6.3	7.5	6.3
Лук зеленый	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1.25	1.25	0.75	0.75
Масло растительное	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	1.5	1.5
Минтай	52.5	29.4	52.5	29.4	52.5	29.4	52.5	29.4	87.5	49
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5	6	7.5	6	7.5	6	7.5	6	7.5	6
Перловка	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	6.25	6.25	3.75	3.75
Петрушка зелень	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1.25	1.25	0.75	0.75
Укроп зелень	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1.25	1.25	0.75	0.75
<b>Выход блюда:</b>	<b>150</b>		<b>150</b>		<b>150</b>		<b>150</b>		<b>250</b>	

Технология приготовления:

В кипящую воду вводят крупу и доводят до готовности. Затем закладывают очищенный картофель, нарезанный кубиками, пассерованные овощи и варят 10-15 мин, затем добавляют филе свежей рыбы, которую нарезают на мелкие кусочки, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбе и картофелю, консистенция картофеля мягкая.

			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	
105	105	105	105	105	105	
86.15	56	86.15	56	86.15	56	
93.33	56	93.33	56	93.33	56	
74.67	56	74.67	56	74.67	56	
80	56	80	56	80	56	
7.5	6.3	7.5	6.3	7.5	6.3	
0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	
1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	
52.5	29.4	52.5	29.4	52.5	29.4	
8	6	8	6	8	6	
7.5	6	7.5	6	7.5	6	
3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	
0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	
0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	
<b>150</b>		<b>150</b>		<b>150</b>		

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3.99	1.20	8.66	70.82

Технологическая карта № 7.63с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Картофель отварной 140 гр

Утверждаю



Состав	5 д 10,5 ч		Ясли 5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		Дети 5 д 24 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												
Картофель(с 01.01 по 28.02)	217.18	141.17	217.18	141.17	217.18	141.17	218.26	141.87	218.26	141.87	218.26	141.87	218.26	141.87
Картофель(с 01.03 по 31.08)	235.28	141.17	235.28	141.17	235.28	141.17	236.45	141.87	236.45	141.87	236.45	141.87	236.45	141.87
Картофель(с 01.09 по 31.10)	188.23	141.17	188.23	141.17	188.23	141.17	189.16	141.87	189.16	141.87	189.16	141.87	189.16	141.87
Картофель(с 01.11 по 31.12)	201.67	141.17	201.67	141.17	201.67	141.17	202.67	141.87	202.67	141.87	202.67	141.87	202.67	141.87
Масло сливочное	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.73	3.73	3.73	3.73	3.73	3.73	3.73	3.73
Выход блюда:	140		140		140		140		140		140		140	

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая, рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового, без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственный свеже сваренному картофелю. В меру соленый (недосоленный) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.91	2.17	16.63	99.37



## Технологическая карта № 7.425/3



*В. В. Воробьева*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из квашеной капусты с яблоками 60 гр**

Состав	Дети		Others		
	5 д 10,5 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто				
Капуста квашеная	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Масло растительное	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Сахар	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Яблоки	24 24	24 24	24 24	24 24	24 24

Выход блюда:	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
--------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

### Технология приготовления:

Квашеную капусту перебрать, очень кислую промыть кипяченой водой, слегка отжать, мелко нарубить. Яблоки вымыть, очистить, нарезать соломкой или натереть на крупной терке, перемешать с капустой, добавить сахар и растительное масло.

### Органолептические показатели:

Цвет, вкус и запах соответствует набору продуктов.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.37	6.90	12.63	109.55