

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н124с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная со сливочным маслом .**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	75 75	100 100	100 100	100 100
Масло сливочное	3 3	5 5	5 5	5 5
Молоко	78.95  75	105.26  100	105.26  100	105.26  100
Пшеничная крупа	19 19	25 25	25 25	25 25
Сахар	3 3	4 4	4 4	4 4

Выход блюда:	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>
--------------	------------	------------	------------	------------

**Технология приготовления:**

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Содержание в сырьевом наборе на выход каши 150 гр составляет 172 гр, на выход 200 гр - 230 гр.

Потери при тепловой обработке - 13 %.

Температура подачи

65 С.

Необходимость вливать кипящее

молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

**Органолептические показатели:**

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование:

Цвет соответствует виду крупы. Консистенция текучая, однородная и без засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

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

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,68	3,59	11,86	98,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.067

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток с молоком

Состав	Ясли	Дети	Others	
	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	88 88	118 118	117.33 117.33	118 118
Кофейный напиток	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2
Молоко	75 75	100 100	100 100	100 100
Сахар	10 10	13 13	13.33 13.33	13 13

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

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и вновь доводят до кипения. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр кофейного напитка составляет 174 гр, на выход 200 гр - 233 гр. Потери при тепловой обработке - 14 %.

Органолептические показатели:

Цвет светлокориичневый, аромат и вкус кофе и кипяченого молока, приятный, умеренно сладкий. Готовый напиток разливают в чашки. Температура подачи 45 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,40	1,41	8,59	58,06

## Технологическая карта № 7.035/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 30/6 гр

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 4 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто			
Батон	30 30	30 30	30 30	30 30
Масло сливочное	6 6	6 6	6 6	6 6

Выход блюда:	36	36	36	36
--------------	----	----	----	----

## 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
6,50	16,25	44,56	320,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 40/6 гр

Состав	Ясли	Дети	Others	
	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Батон	40 40	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	6 6	6 6	6 6	6 6

Выход блюда:	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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.425/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из капусты со сладкой кукурузой

Состав	Ясли		Дети		Others			
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 4 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	
Капуста(с 01.01 по 31.07)	42.67	25.6	64	38.4	64	38.4	64	38.4
Капуста(с 01.08 по 31.12)	40	25.6	60	38.4	60	38.4	60	38.4
Кукуруза консервиров	16.67	11.67	25	17.5	25	17.5	25	17.5
Лук	3	2.52	4	3.36	4	3.36	4	3.36
Масло растительное	2	2	3	3	3	3	3	3
Сахар	1	1	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5

Выход блюда:	40	60	60	60
--------------	----	----	----	----

Технология приготовления:

Белокочанную капусту после удаления загрязненных и загнивших листьев моют,разрезают на части,вырезают кочерыжку,обрабатывают в солевом растворе.Затем капусту нарезают соломкой,перетирают с солью до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 минуты при помешивании.Репчатый лук очищают,шинкуют.Консервированную сладкую кукурузу кипятят.Подготовленные компоненты соединяют.Добавляют сахар, растительное масло и перемешивают.

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
1,97	5,22	13,42	102,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной  
0,150

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1 блю		Others	
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 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	
	Брутто	Нетто								
Вода	172.5	172.5	172.5	172.5	172.5	172.5	172.5	172.5	172.5	172.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31	60	92.31	60	92.31	60	92.31	60	92.31	60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100	60	100	60	100	60	100	60	100	60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80	60	80	60	80	60	80	60	80	60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71	60	85.71	60	85.71	60	85.71	60	85.71	60
Лук	7.13	7.13	7.13	7.13	7.13	7.13	7.13	7.13	7.13	7.13
Масло растительное	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16	12	16	12	16	12	16	12	16	12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15	12	15	12	15	12	15	12	15	12
Мясо	12.83	12.83	12.83	12.83	12.83	12.83	12.83	12.83	12.83	12.83
Сметана	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75
Соль	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Яйцо	0.0375	0.0375	0.0375	0.0375	0.0375	0.0375	0.0375	0.0375	0.0375	0.0375
Выход блюда:	150		150		150		150		150	

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин, добавляют припущенные овощи и варят до готовности. В конце варки в суп кладут соль и сметану и доводят до кипения. Отдельно готовят мясной фарш из говядины с добавлением лука, смеси яйца и воды, формируют и припускают фрикадельки. При отпуске в суп кладут фрикадельки .

Органолептические показатели:

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной  
0,200

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1 блю		Others	
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 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	
	Брутто	Нетто								
Вода	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Картофель(с 01.01 по 28.02)	123.08	80	123.08	80	123.08	80	123.08	80	123.08	80
Картофель(с 01.03 по 31.08)	133.33	80	133.33	80	133.33	80	133.33	80	133.33	80
Картофель(с 01.09 по 31.10)	106.67	80	106.67	80	106.67	80	106.67	80	106.67	80
Картофель(с 01.11 по 31.12)	114.29	80	114.29	80	114.29	80	114.29	80	114.29	80
Лук	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5
Масло растительное	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Морковь(с 01.01 по 31.07)	21.33	16	21.33	16	21.33	16	21.33	16	21.33	16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	20	16	20	16	20	16	20	16	20	16
Мясо	17.1	17.1	17.1	17.1	17.1	17.1	17.1	17.1	17.1	17.1
Сметана	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Соль	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Яйцо	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05
Выход блюда:	200		200		200		200		200	

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин, добавляют припущенные овощи и варят до готовности. В конце варки в суп кладут соль и сметану и доводят до кипения. Отдельно готовят мясной фарш из говядины с добавлением лука, смеси яйца и воды, формируют и припускают фрикадельки. При отпуске в суп кладут фрикадельки.

Органолептические показатели:

## Технологическая карта № 7.070

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Жаркое по-домашнему**

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 2 блк
	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	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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	40 40	39.13 39.13	39.13 39.13	50 50	50 50	50 50	50 50
Картофель(с 01.01 по 28.02)	147.69  96	139.66  90.78	139.66  90.78	178.46  116	178.46  116	178.46  116	178.46  116
Картофель(с 01.03 по 31.08)	160  96	151.3 90.78	151.3 90.78	193.33  116	193.33  116	193.33  116	193.33  116
Картофель(с 01.09 по 31.10)	128  96	121.04  90.78	121.04  90.78	154.67  116	154.67  116	154.67  116	154.67  116
Картофель(с 01.11 по 31.12)	137.14  96	129.69  90.78	129.69  90.78	165.71  116	165.71  116	165.71  116	165.71  116
Лук	12  10.08	11.74  9.86	11.74  9.86	15  12.6	15  12.6	15  12.6	15  12.6
Масло растительное	1.5 1.5	1.57 1.57	1.57 1.57	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	2 2	4.7 4.7	4.7 4.7	6 6	6 6	6 6	6 6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.67  11	11.48  8.61	11.48  8.61	14.67  11	14.67  11	14.67  11	14.67  11
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.75  11	10.76  8.61	10.76  8.61	13.75  11	13.75  11	13.75  11	13.75  11
Мясо	60  54.6	73.56 66.94	73.56 66.94	94  85.54	94  85.54	94  85.54	94  85.54
Петрушка зелень	0.8 0.8	0.78 0.78	0.78 0.78	1 1	1 1	1 1	1 1
Укроп зелень	0.8 0.8	0.78 0.78	0.78 0.78	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>230</b>	<b>230</b>	<b>230</b>	<b>230</b>

## Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куса на порцию, картофель и лук кубиками. Лук бланшируют и пассеруют с морковью. Мясо 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:

Утверждаю

Технологическая карта № 7.115/1

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others		
	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	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	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	162 162	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216
Сахар	11 11	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14
Сухофрукты	7,5 7,5	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Выход блюда:	150	200	200	200	200	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
0,00	0,00	6,36	26,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.003-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 50 гр

Состав	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others
	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	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб ржаной	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50

Выход блюда:	50	50	50	50	50
--------------	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками, толщиной 1,0 - 1,5 см.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.003

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 40 гр**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others	
	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	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб ржаной	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40

Выход блюда:	40	40	40	40	40	40	40
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками, толщиной 1,0 - 1,5 см.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю



## Технологическая карта № 7.403/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 200 г**

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
Биокефир	208.35 200.02	208.35 200.02	208.35 200.02	208.35 200.02	208.33  200	208.33  200	208.33  200

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

### Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,00	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.308/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Печенье 50 гр

Состав	Ясли	Дети	Others	
	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Печенье	50 50	50 50	50 50	50 50

Выход блюда:	50	50	50	50
--------------	----	----	----	----

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с изюмом 150 гр**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 4 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто			
Вода	19.5 19.5	19.5 19.5	19.5 19.5	19.5 19.5
Изюм	7.65  7.5	7.65  7.5	7.65  7.5	7.65  7.5
Манка	10.5 10.5	10.5 10.5	10.5 10.5	10.5 10.5
Масло растительное	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Сахар	10.5 10.5	10.5 10.5	10.5 10.5	10.5 10.5
Сметана	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5
Соль	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75
Творог	131.31  130	131.31  130	131.31  130	131.31  130
Яйцо	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15

  

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

Технология приготовления:

Промытый изюм заливают кипятком на 20 мин. для набухания, затем воду сливают. В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде (10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу, набухший изюм, сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см, поверхность, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин. порционируют. При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, политая соусом. Цвет-корочки-золотистый, на разрезе - светло-кремовый с вкраплениями изюма. Консистенция-мягкая, рыхлая, однородная. Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Соус фруктовый (из кураги) 50 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 12 ч	5 д 24 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Вода	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45
Курага	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5
Сахар	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5	5.5 5.5

Выход блюда:	50	50	50	50	50	50	50
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Курагу перебирают, тщательно промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. для набухания, затем варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности. Цвет-оранжевый. Консистенция-полужидкая. Запах-свойственный вареной кураги, без постороннего. Вкус-характерный вареной кураги, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,54	0,00	16,58	67,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.354/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром ..

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others		
	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	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	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	150 150	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200
Сахар	9.75 9.75	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13
Чай	0.38 0.38	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:	150	200	200	200	200	200	200	200
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на тоже количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите, т.к. его вкус и аромат ухудшаются.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет - светло - коричневый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	5,91	24,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.062

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 40 гр

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others	
	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	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб пшеничный	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40

Выход блюда:	40	40	40	40	40	40	40
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,90	50,10	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.052

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 30 гр

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others	
	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	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб пшеничный	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:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,90	50,10	231,00