

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/6/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Омлет с картофелем (запеченный) - 150 гр.

Состав	Ясли			Дети		Others	
	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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	118.85 77.25	118.85 77.25	118.85 77.25	118.85 77.25	118.85 77.25	118.85 77.25	118.85 77.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	128.75 77.25	128.75 77.25	128.75 77.25	128.75 77.25	128.75 77.25	128.75 77.25	128.75 77.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	103 77.25	103 77.25	103 77.25	103 77.25	103 77.25	103 77.25	103 77.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	110.36 77.25	110.36 77.25	110.36 77.25	110.36 77.25	110.36 77.25	110.36 77.25	110.36 77.25
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
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	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2
Яйцо	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
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0.5x0,5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

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

Технологическая карта № 7.4/6/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Омлет с картофелем (запеченный) - 180 гр.

Состав	Ясли		Дети		Others		
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Картофель(с 01.01 по 28.02)	142.62 92.7	142.62 92.7	142.62 92.7	142.62 92.7	142.62 92.7	142.62 92.7	142.62 92.7
Картофель(с 01.03 по 31.08)	154.5 92.7	154.5 92.7	154.5 92.7	154.5 92.7	154.5 92.7	154.5 92.7	154.5 92.7
Картофель(с 01.09 по 31.10)	123.6 92.7	123.6 92.7	123.6 92.7	123.6 92.7	123.6 92.7	123.6 92.7	123.6 92.7
Картофель(с 01.11 по 31.12)	132.43 92.7	132.43 92.7	132.43 92.7	132.43 92.7	132.43 92.7	132.43 92.7	132.43 92.7
Масло растительное	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8
Молоко	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45
Соль	0.24 0.24	0.24 0.24	0.24 0.24	0.24 0.24	0.24 0.24	0.24 0.24	0.24 0.24
Яйцо	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8
Выход блюда:	180						

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0.5x0,5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

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

Утверждаю



Технологическая карта № 7.118/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	70 70	95 95	95 95
Молоко	80 76	105 99.75	105 99.75
Сахар	8 8	10 10	10 10
Чай	0.38 0.38	0.5 0.5	0.5 0.5

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

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, охладить до температуры 40-45 С.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разлить по стаканам.
кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.
добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

Не рекомендуется
Напиток имеет аромат чая, смягченный

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,33	1,43	7,01	49,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.175/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом с сыром 40/5/9

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	5 5	5 5	5 5	5 5
Сыр	9.78 9	9.78 9	9.78 9	9.78 9

Выход блюда:	51	51	51	51
--------------	----	----	----	----

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. 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). Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом и укладывают на них подготовленный сыр.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,69	15,18	41,88	319,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 25/4/6-ясли**

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						
Батон	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25
Масло сливочное	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Сыр	6 5.52	6 5.52	6 5.52	6 5.52	6 5.52	6 5.52	6 5.52
Выход блюда:	35						

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. 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). Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом и укладывают на них подготовленный сыр.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,69	15,80	38,17	308,86

Утверждаю

Технологическая карта № 4.31/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом•1**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	53.85 35	53.85 35	53.85 35	53.85 35	0.08 0.05	0.08 0.05	0.08 0.05
Картофель(с 01.03 по 31.08)	58.33 35	58.33 35	58.33 35	58.33 35	0.08 0.05	0.08 0.05	0.08 0.05
Картофель(с 01.09 по 31.10)	46.67 35	46.67 35	46.67 35	46.67 35	0.07 0.05	0.07 0.05	0.07 0.05
Картофель(с 01.11 по 31.12)	50 35	50 35	50 35	50 35	0.07 0.05	0.07 0.05	0.07 0.05
Лук	9.92 8.33	9.92 8.33	9.92 8.33	9.92 8.33	0.01 0.01	0.01 0.01	0.01 0.01
Масло растительное	4 4	4 4	4 4	4 4	0.01 0.01	0.01 0.01	0.01 0.01
Огурцы конс	21.25 17	21.25 17	21.25 17	21.25 17	0.04 0.03	0.04 0.03	0.04 0.03
Соль	1 1	1 1	1 1	1 1	0 0	0 0	0 0
Выход блюда:	40	40	40	40	60	60	60

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5x0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают мелким кубиком. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Компоненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, овощи нарезаны мелкими кубиками, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный для смеси овощей, входящим в рецептуру. Консистенция картофеля мягкая, соленых огурцов и лука хрустящая. Запах характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Уха рыбацкая 0,150

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 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
Вода	105 105	105 105	105 105	105 105	105 105
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23 45	69.23 45	69.23 45	69.23 45	69.23 45
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75 45	75 45	75 45	75 45	75 45
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60 45	60 45	60 45	60 45	60 45
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29 45	64.29 45	64.29 45	64.29 45	64.29 45
Лук	10.71 9	10.71 9	10.71 9	10.71 9	10.71 9
Масло сливочное	1.88 1.88	1.88 1.88	1.88 1.88	1.88 1.88	1.88 1.88
Минтай	55.5 27.75	55.5 27.75	55.5 27.75	55.5 27.75	55.5 27.75

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

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделяют на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Овощи очищают и нарезают: картофель кубиком(1*1см) лук шинкуют соломкой Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель,лук и варят.За 15мин до готовности овощей кладут куски рыбы,соль.В готовый суп кладут масло сливочное и доводят до кипения.При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида. Консистенция - овощей и рыбы- мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме. Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Уха рыбацкая 0,200

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31 60	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	100 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80 60	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	85.71 60
Лук	14.29 12	14.29 12	14.29 12	14.29 12	14.29 12	14.29 12
Масло сливочное	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5
Минтай	74 37	74 37	74 37	74 37	74 37	74 37

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

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделяют на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Овощи очищают и нарезают: картофель кубиком(1*1см) лук шинкуют соломкой Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель,лук и варят.За 15мин до готовности овощей кладут куски рыбы,соль.В готовый суп кладут масло сливочное и доводят до кипения.При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида. Консистенция - овощей и рыбы- мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме. Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н76с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная .**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Капуста(с 01.01 по 31.07)	193.33 116	241.67 145	241.67 145	241.67 145	241.67 145	241.67 145
Капуста(с 01.08 по 31.12)	181.25 116	226.56 145	226.56 145	226.56 145	226.56 145	226.56 145
Лук	6 5.04	7 5.88	7 5.88	7 5.88	7 5.88	7 5.88
Масло растительное	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16 12	20 15	20 15	20 15	20 15	20 15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15 12	18.75 15	18.75 15	18.75 15	18.75 15	18.75 15
Мука	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

Выход блюда:	120	150	150	150	150	150
--------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Технология приготовления:

Капусту, морковь, лук нарезают соломкой. Репчатый лук и морковь пассеруют с добавлением растительного масла. Муку пассеруют отдельно. Нашинкованную капусту заливают горячей водой (20-30% к массе), добавляют сливочное масло и тушат до полуготовности, периодически помешивая, затем добавляют пассерованный лук, морковь, муку, соль, сахар и тушат все до готовности. Потери при тепловой обработке 26 %.

Органолептические показатели:

Консистенция овощей мягкая, сочная. Сохранена форма нарезки. Вкус с ароматом пассерованного лука, моркови, вареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,95	3,21	9,29	72,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н019

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки из куры.**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	5.25 5.25	7 7	7 7	7 7	7 7	7 7
Кура	123 45.51	164 60.68	164 60.68	164 60.68	164 60.68	164 60.68
Лук	5.25 4.41	7 5.88	7 5.88	7 5.88	7 5.88	7 5.88
Масло растительное	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Хлеб пшеничный	10 10	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13
Яйцо	0.06 0.06	0.08 0.08	0.08 0.08	0.08 0.08	0.08 0.08	0.08 0.08
Выход блюда:	60	80	80	80	80	80

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают до готовности 15-20 минут. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид- изделия сохранили форму, без трещин. Цвет- на срезе 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
14,71	15,01	8,63	252,10

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 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
Сахар	11 11	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

Выход блюда:	150	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

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 № 7.003-2

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	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 № 7.270/1/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биоюгurt 150 г**

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 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
Биоюгurt	150 150	150 150	150 150	150 150	150 150

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

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,00	3,00	19,00	101,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.270/1/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биойогурт 190 г**

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 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
Биойогурт	190 190	190 190	190 190	190 190	190 190

Выход блюда:	190	190	190	190	190
--------------	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,00	3,00	19,00	101,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.150

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с повидлом**

Состав	Ясли			Дети		Others	
	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Дрожжи	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.4 0.4	0.45 0.45	0.4 0.4	0.45 0.45
Масло растительное	1 1	1 1	1 1	2 2	1.5 1.5	2 2	1 1
Масло сливочное	2 2	2 2	2 2	5 5	3 3	5 5	3 3
Молоко	14 14	14 14	14 14	20 20	21 21	20 20	21 21
Мука	33 33	33 33	33 33	40 40	49.5 49.5	40 40	49.5 49.5
Повидло	19 19	19 19	19 19	28 28	28.5 28.5	28 28	28.5 28.5
Сахар	2 2	2 2	2 2	3 3	3 3	3 3	3 3
Яйцо	0.066 0.066	0.066 0.066	0.066 0.066	0.1 0.1	0.099 0.099	0.1 0.1	0.099 0.099

Выход блюда:	60	60	60	90	90	90	90
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр ватрушки составляет- 71 гр, на выход 90 гр - 106 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.091/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша вязкая из пшена и риса молочная "Дружба 3" с 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	67.5 67.5	90 90	90 90	90 90
Масло сливочное	2 2	5 5	2.67 2.67	5 5
Молоко	78.75 74.81	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Пшено	11.25 11.25	15 15	15 15	15 15
Рис	11.25 11.25	15 15	15 15	15 15
Сахар	4 4	5 5	5.33 5.33	5 5

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

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5 - 10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления. Требования: Зерна полностью разварены. Консистенция каши нежная. Вкус и запах свойственные набору круп, без признаков подгорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,67	3,61	13,27	104,43

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 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
Сахар	9.75 9.75	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

Выход блюда:	150	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 хранит 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 № 7.052

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

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