

19/5

Утверждаю

Технологическая карта № 7.166-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суфле творожное.

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
Масло растительное	1 1	2 2	2 2
Молоко	19 19	22 22	22 22
Мука	11 11	11 11	11 11
Сахар	5 5	5 5	5 5
Сметана	2 2	2 2	2 2
Творог	107 107	135 135	135 135
Яйцо	0.147 0.147	0.17 0.17	0.17 0.17

Выход блюда:	130	150	150
--------------	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Творог протирают, молоко, муку, яичные желтки перемешивают, добавляют в протертый творог, затем в массу добавляют взбитые в густую пену белки (яйца предварительно обрабатываются), осторожно вымешивают, выкладывают слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу в течение 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр суфле составляет 178 гр. Потери при тепловой обработке 16 %.

Органолептические показатели:

Поверхность гладкая, без трещин, консистенция пышная, однородная, нежная. Вкус и запах, свойственные творогу, сладкий, без излишней кислотности.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,64	14,96	11,69	259,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.004

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сгущенное молоко 15 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
Сгущенка	16 15.36	16 15.36	16 15.36	16 15.36

Выход блюда:	15	15	15	15
--------------	----	----	----	----

Органолептические показатели:

Сгущенное молоко разливают порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,40	8,73	57,33	327,68

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 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
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	35	35	35	35	35	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 № 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 № 7.067

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 светлорыжий, 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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.130/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих помидор и огурцов с растительным маслом**

Состав	Ясли	Дети	Others
	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
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Лук	2 2	3 3	3 3
Масло растительное	1 1	2 2	2 2
Огурцы свежие	21 18.9	28 25.2	28 25.2
Помидоры свежие	19.51 16.58	29 24.65	29 24.65
Соль	0.5 0.5	1 1	1 1
Выход блюда:	40	60	60

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы промывают, удаляют плодоножки, режут кружочками или дольками. Зеленый лук тщательно перебирают, моют, режут. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Органолептические показатели:

Форма нарезки овощей сохранена. Вкус, цвет и запах соответствуют используемым продуктам.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,85	3,47	4,17	47,35

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н39с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Борщ с мясом со сметаной .

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1 блк		Сотрудники 2 блк	
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г									
	Брутто Нетто									
Бульон	120 120	120 120	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160
Капуста(с 01.01 по 31.07)	40 24	40 24	53.33 32	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)	37.5 24	37.5 24	50 32	50 32	50 32	50 32	50 32	50 32	50 32	50 32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.23 15.75	24.23 15.75	32.31 21	32.31 21	32.31 21	32.31 21	32.31 21	32.31 21	32.31 21	32.31 21
Картофель(с 01.03 по 31.08)	26.25 15.75	26.25 15.75	35 21	35 21	35 21	35 21	35 21	35 21	35 21	35 21
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21 15.75	21 15.75	28 21	28 21	28 21	28 21	28 21	28 21	28 21	28 21
Картофель(с 01.11 по 31.12)	22.5 15.75	22.5 15.75	30 21	30 21	30 21	30 21	30 21	30 21	30 21	30 21
Лук	8 6.72	8 6.72	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Лук зеленый	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло растительное	1 1	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	8 6	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)	7.5 6	7.5 6	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8
Мясо	21 20.16	21 20.16	28 26.88	28 26.88	28 26.88	28 26.88	28 26.88	28 26.88	28 26.88	28 26.88
Петрушка зелень	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Сахар	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	25.33 19	25.33 19	33.33 25	33.33 25	33.33 25	33.33 25	33.33 25	33.33 25	33.33 25	33.33 25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	23.75 19	23.75 19	31.25 25	31.25 25	31.25 25	31.25 25	31.25 25	31.25 25	31.25 25	31.25 25
Сметана	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Томатная паста	1 1	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Укроп зелень	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	150	150	200	200	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом в небольшом количестве бульона, морковь, лук припускают. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, сахар, соль и варят 5 - 7 минут. За 1 - 2 минуты до готовности кладут сметану и зелень. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам. Потери при тепловой обработке - 32 %.

Органолептические показатели:

На поверхности жировые блестки, сметана, зелень. Цвет бульона малиново - красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло - сладкий, в меру соленый или недосоленный, аромат овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,24	3,28	5,61	67,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.162с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Плов из отварной кури.

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	101.74 101.74	130 130	130 130	130 130	130 130	130 130
Лук	15.65 13.15	20 16.8	20 16.8	20 16.8	20 16.8	20 16.8
Масло растительное	1.57 1.57	2 2	2.01 2.01	2.01 2.01	2.01 2.01	2.01 2.01
Масло сливочное	6.26 6.26	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	28.17 21.13	36 27	36 27	36 27	36 27	36 27
Морковь(с 01.08 по 31.12)	26.41 21.13	33.75 27	33.75 27	33.75 27	33.75 27	33.75 27
Рис	46.96 46.96	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60
Филе птицы	78.26 71.22	100 91	100 91	100 91	100 91	100 91
Выход блюда:	180	230	230	230	230	230

Технология приготовления:

Филе птицы варят до полуготовности, нарезают на кусочки 20 - 30 гр, заливают горячей водой, добавляют пассерованные на растительном масле лук, морковь. Всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют сливочное масло, перемешивают. Содержание в сырьевом наборе на выход 180 гр составляет 225 гр, на выход 230 гр - 288 гр. Потери при тепловой обработке 20 %.

Органолептические показатели:

Консистенция мяса, риса, моркови мягкая, сочная, рис - хорошо набухший, рассыпчатый. Вкус и запах свойственный вареным мясу птицы, рису, овощей, без привкуса подгорелого.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,02	4,77	16,69	157,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.063

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника**

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	12 12	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14
Шиповник	9 9	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 шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 8,0 г на 110 мл воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивать 3-4 часа в прохладном месте, а затем процедить.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,16	0,00	9,09	37,58

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 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 № 7.307/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Пряник 45 гр

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	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	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Пряники	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45

Выход блюда:	45	45	45	45	45	45	45
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,80	2,80	77,71	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.381

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Молоко	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76

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

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.386

Сборник ТК для питания детей

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

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			
Молоко	208 199.68	208 199.68	208 199.68	208 199.68

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

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н119с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная 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	65 65	87 87	87 87	87 87
Масло сливочное	3 3	5 5	5 5	5 5
Молоко	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Пшено	17 17	24 24	24 24	24 24
Сахар	3 3	4 4	4 4	4 4
Выход блюда:	150	200	200	200

Технология приготовления:

Крупу "пшено" перебирают, промывают пока вода не будет прозрачной. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности (10 мин). Затем добавляют соль, сахар, горячее прокипяченное молоко, варят периодически помешивая до готовности. За несколько минут до готовности добавляют прокипяченное сливочное масло, перемешивают. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 164 гр, на выход 200 гр - 218 гр. Потери при тепловой обработке - 8 %.

Органолептические показатели:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. Цвет светло-желтый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,62	3,57	11,23	96,97

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

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