

Утверждаю

Технологическая карта № 7.186

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша из гречи и пшена молочная ("Дружба 1") с маслом

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	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 10,5 ч	5 д 12 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Вода	67.5 67.5	67.5 67.5	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90
Греча	8 8	8 8	11 11	11 11	11 11	8 8	11 11
Масло сливочное	2 2	2 2	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Молоко	80 76	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75	80 76	105 99.75
Пшено	8 8	8 8	11 11	11 11	11 11	8 8	11 11
Сахар	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5

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

Технология приготовления:

Крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную гречневую 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
2,48	3,54	11,21	92,97

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

Утверждаю

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 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	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 № 7.130/1

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 Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г 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.н137

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи с мясом со сметаной.**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Бульон	120 120	160 160	160 160	160 160	160 160
Капуста(с 01.01 по 31.07)	50 30	66.67 40	66.67 40	66.67 40	66.67 40
Капуста(с 01.08 по 31.12)	46.88 30	62.5 40	62.5 40	62.5 40	62.5 40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20 13	26.66 17.33	26.66 17.33	26.66 17.33	26.66 17.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	21.67 13	28.88 17.33	28.88 17.33	28.88 17.33	28.88 17.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.33 13	23.11 17.33	23.11 17.33	23.11 17.33	23.11 17.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	18.57 13	24.76 17.33	24.76 17.33	24.76 17.33	24.76 17.33
Лук	8 6.72	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Лук зеленый	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло растительное	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5 6	10 8	10 8	10 8	10 8
Мясо	18.75 18	25 24	25 24	25 24	25 24
Петрушка зелень	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Сметана	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Укроп зелень	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Чеснок	1 0.84	2 1.68	2 1.68	2 1.68	2 1.68
Выход блюда	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Белокочанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящий бульон закладывают картофель и варят до полуготовности 7-10 минут. Затем добавляют капусту, лук, морковь (замороженные овощи - не размораживая), соль и варят до готовности 10 - 15 минут. В щи добавляют сметану, зелень и доводят до кипения. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.355

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки рыбные**

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
Горбуша	90 50.4	120 67.2	120 67.2	120 67.2	120 67.2	120 67.2
Лук	5 5	7 7	7 7	7 7	6.67 6.67	7 7
Масло растительное	1 1	2 2	2 2	2 2	1.33 1.33	2 2
Молоко	8 8	10 10	10 10	10 10	10.67 10.67	10 10
Хлеб пшеничный	10 10	13 13	13 13	13 13	13.33 13.33	13 13
Яйцо	0.075 0.075	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1

Выход блюда:	60	80	80	80	80	80
--------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают вместе с луком на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке и пшеничным хлебом, добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Содержание в сыром наборе на выход 60 гр биточков составляет - 73 гр, на выход 80 гр - 97 гр. Потери при тепловой обработке - 17 %.

Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18,84	7,66	9,00	195,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре** .

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	197.08 128.1	215.38 140	215.38 140	215.38 140	215.38 140	215.38 140
Картофель(с 01.03 по 31.08)	213.5 128.1	233.33 140	233.33 140	233.33 140	233.33 140	233.33 140
Картофель(с 01.09 по 31.10)	170.8 128.1	186.67 140	186.67 140	186.67 140	186.67 140	186.67 140
Картофель(с 01.11 по 31.12)	183 128.1	200 140	200 140	200 140	200 140	200 140
Масло сливочное	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Молоко	10 10	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30
Соль	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	120	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей водой кипяченой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин.на плите,затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину.В пртертый картофель добавляют горячее кипяченое мрлрко в 2-3 приемв,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения пышной однородной массы.Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -пюреобразная масса,сохраняющая форму.Цвет белый или светло-кремовый. Консистенция-пышная,однородная,без непротертых частиц,Запах-свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

Утверждаю



О.А. Сидорова

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 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 № 7.403/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 180 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	187.51 180.01	187.51 180.01	187.51 180.01	187.51 180.01	187.5 180	187.5 180	187.5 180

Выход блюда:	150	150	150	150	180	180	180
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

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

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Печенье 30 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	30 30	30 30	30 30	30 30

Выход блюда:	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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.43-2/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные с сыром 130 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			
Лапша	41.44 41.44	41.44 41.44	41.44 41.44	41.44 41.44
Масло сливочное	4.07 4.07	4.07 4.07	4.07 4.07	4.07 4.07
Соль	0.82 0.82	0.82 0.82	0.82 0.82	0.82 0.82
Сыр	8.93 8.13	8.93 8.13	8.93 8.13	8.93 8.13

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

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет - светло - серый или светло - кремовый. Консистенция - мягкая. Запах- свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,66	4,05	21,75	152,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.43-2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные с сыром 160 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
Лапша	51 51	51 51	51 51	51 51
Масло сливочное	5 5	5 5	5 5	5 5
Соль	1 1	1 1	1 1	1 1
Сыр	10.99 10	10.99 10	10.99 10	10.99 10

Выход блюда:	160	160	160	160
--------------	------------	------------	------------	------------

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет - светло - серый или светло - кремовый. Консистенция - мягкая. Запах- свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,66	4,05	21,75	152,79

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 № 7.4/11,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный с овощами 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	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	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5
Лук	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Масло сливочное	3.3 3.3	3.3 3.3	3.3 3.3	3.3 3.3	3.3 3.3	3.3 3.3	3.3 3.3
Молоко	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6 4.5	6 4.5	6 4.5	6 4.5	6 4.5	6 4.5	6 4.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	5.63 4.5	5.63 4.5	5.63 4.5	5.63 4.5	5.63 4.5	5.63 4.5	5.63 4.5
Мука	2.3 2.3	2.3 2.3	2.3 2.3	2.3 2.3	2.3 2.3	2.3 2.3	2.3 2.3
Сахар	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
Соль	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4

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

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50 С, просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности. Цвет-светло-кремовый. Консистенция-густая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного, без постороннего. Вкус - характерный для соуса молочного, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,92	6,12	7,50	102,09

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