

Утверждаю

Технологическая карта № 4.18/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа) с маслом сливочным**

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 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Греча	8.25 8.25	8.25 8.25	11 11	11 11	8.25 8.25
Масло сливочное	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4
Молоко	76.5 76.5	76.5 76.5	102 102	102 102	76.5 76.5
Рис	11.25 11.25	11.25 11.25	15 15	15 15	15 15
Сахар	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5
Соль	0.6 0.6	0.6 0.6	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Выход блюда:	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -белый, с коричневым оттенком. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая, на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,44	3,21	12,22	91,47

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, остудить до температуры 40-45 С.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разлить по стаканам.

Не рекомендуется

кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Напиток имеет аромат чая, смягченный

добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

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 № 7.035/3

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 № 7.30/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отвар. картофеля, моркови с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом 40гр.

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	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	28.71	18.66	28.71	18.66	28.71	18.66	28.71	18.66
Картофель(с 01.03 по 31.08)	31.1	18.66	31.1	18.66	31.1	18.66	31.1	18.66
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24.88	18.66	24.88	18.66	24.88	18.66	24.88	18.66
Картофель(с 01.11 по 31.12)	26.66	18.66	26.66	18.66	26.66	18.66	26.66	18.66
Лук	7.14	6	7.14	6	7.14	6	7.14	6
Масло растительное	6	6	6	6	6	6	6	6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.87	7.4	9.87	7.4	9.87	7.4	9.87	7.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.25	7.4	9.25	7.4	9.25	7.4	9.25	7.4
Огурцы конс	7.5	6	7.5	6	7.5	6	7.5	6
Соль	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34
Выход блюда:	40		40		40		40	

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Солёные огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный овощам, входящим в рецептуру. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отвар. картофеля, моркови с реп.луком, сол.огурцом раст.маслом 60гр.

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		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	43.08	28	43.08	28	43.08	28	43.08	28
Картофель(с 01.03 по 31.08)	46.67	28	46.67	28	46.67	28	46.67	28
Картофель(с 01.09 по 31.10)	37.33	28	37.33	28	37.33	28	37.33	28
Картофель(с 01.11 по 31.12)	40	28	40	28	40	28	40	28
Лук	10.71	9	10.71	9	10.71	9	10.71	9
Масло растительное	9	9	9	9	9	9	9	9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.8	11.1	14.8	11.1	14.8	11.1	14.8	11.1
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.88	11.1	13.88	11.1	13.88	11.1	13.88	11.1
Огурцы конс	11.25	9	11.25	9	11.25	9	11.25	9
Соль	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5

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

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Солёные огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный овощам, входящим в рецептуру. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.274/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп крестьянский 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Бульон	127.5 127.5	170 170	170 170	170 170	170 170
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32.31 21	43.08 28	43.08 28	43.08 28	43.08 28
Картофель(с 01.03 по 31.08)	35 21	46.67 28	46.67 28	46.67 28	46.67 28
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28 21	37.33 28	37.33 28	37.33 28	37.33 28
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30 21	40 28	40 28	40 28	40 28
Лук	7.5 6.3	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Масло растительное	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло сливочное	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12 9	16 12	16 12	16 12	16 12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25 9	15 12	15 12	15 12	15 12
Мясо	30 28.8	40 38.4	40 38.4	40 38.4	40 38.4
Петрушка зелень	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Рис	6 6	8 8	8 8	8 8	8 8
Сметана	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4
Укроп зелень	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

Крупы после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.Отварное мясо нарезают на кусочки и раскладывают по тарелкам.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н177

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета мясо-картофельная по-хлыновски.**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 2 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								
Картофель(с 01.01 по 28.02)	16.92	11	23.08	15	23.08	15	23.08	15	23.08	15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	18.33	11	25	15	25	15	25	15	25	15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	14.67	11	20	15	20	15	20	15	20	15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	15.71	11	21.43	15	21.43	15	21.43	15	21.43	15
Лук	8	16.72	11	19.24	11	19.24	11	19.24	11	19.24
Масло растительное	1.5	1.5	2	2	2	2	2	2	2	2
Мясо	56	153.76	74.67	171.68	74.67	171.68	74.67	171.68	74.67	171.68
Яйцо	0.107	0.107	0.143	0.143	0.143	0.143	0.143	0.143	0.143	0.143
Выход блюда:	60		80		80		80		80	

Технология приготовления:

Подготовленную говядину, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль. Массу тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Органолептические показатели:

Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,01	15,60	4,23	248,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н113-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Свекла, тушенная со сметаной .

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 2 блк	Others
	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	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
Масло сливочное	2 2	2 2	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	170.67 128	170.67 128	213.33 160	213.33 160	213.33 160	213.33 160	213.33 160
Свекла(с 01.08 по 31.12)	160 128	160 128	200 160	200 160	200 160	200 160	200 160
Сметана	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5

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

Технология приготовления:

Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар сливают и быстро охлаждают свеклу в холодной проточной воде. Свеклу можно запечь в жарочном шкафу при температуре 160*С до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, добавляют сливочное масло, соль, сметану. Тушат 10 минут при слабом нагреве. Температура подачи 65*С. Содержание в сырьевом наборе на выход 120 гр - 134 гр, на выход 150 гр - 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Свекла уложена горкой. Цвет характерный для отварной свеклы. Если свекла запекалась-более темный. Вкус сладковатый. Консистенция мягкая, сочная.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,61	3,10	11,58	76,60

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

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 № 7.082

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли		Дети				Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто							
Снежок	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76	
Выход блюда:	150	150	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
2,59	3,19	10,88	74,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.356

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 200 гр**

Состав	Ясли		Дети			Others						
	5 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 24 ч	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Снежок	208.33	200	208.33	200	208.33	200	208.33	200	208.33	200	208.33	200

Выход блюда:	200	200	200	200	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
2,60	3,20	10,90	74,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.103/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Манник (100 гр)**

Состав	Ясли			Дети		Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Манка	36 36	36 36	36 36	36 36	36 36	36 36	36 36
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Молоко	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Сахар	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20
Сода пищевая	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6
Яйцо	0.625 0.625	0.625 0.625	0.625 0.625	0.625 0.625	0.625 0.625	0.625 0.625	0.625 0.625
Выход блюда:	68						

Технология приготовления:

Все компоненты смешиваются. Тесто стоит в теплом месте не менее 1 часа. Добавление соды обязательно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,10	13,78	64,84	458,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.38/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Запеканка морковная 130 гр.

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 блк	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 10,5 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Вода	22.1 22.1	22.1 22.1	22.1 22.1	22.1 22.1	22.1 22.1	22.1 22.1	22.1 22.1
Манка	12.61 12.61	12.61 12.61	12.61 12.61	12.61 12.61	12.61 12.61	12.61 12.61	12.61 12.61
Масло растительное	1.69 1.69	1.69 1.69	1.69 1.69	1.69 1.69	1.69 1.69	1.69 1.69	1.69 1.69
Масло сливочное	2.47 2.47	2.47 2.47	2.47 2.47	2.47 2.47	2.47 2.47	2.47 2.47	2.47 2.47
Морковь(с 01.01 по 31.07)	182.52 136.89	182.52 136.89	182.52 136.89	182.52 136.89	182.52 136.89	182.52 136.89	182.52 136.89
Морковь(с 01.08 по 31.12)	171.11 136.89	171.11 136.89	171.11 136.89	171.11 136.89	171.11 136.89	171.11 136.89	171.11 136.89
Сахар	3.77 3.77	3.77 3.77	3.77 3.77	3.77 3.77	3.77 3.77	3.77 3.77	3.77 3.77
Сметана	4.16 4.16	4.16 4.16	4.16 4.16	4.16 4.16	4.16 4.16	4.16 4.16	4.16 4.16
Соль	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78
Выход блюда:	130	130	130	130	130	130	130

Технология приготовления:

Очищеную морковь нарезают соломкой или измельчают через овощерезку и пропускают с добавлением воды и масла слив., перед окончанием припуска всыпают стружкой манную крупу и, помешивая, варят до готовности. В массу добавляют сахар, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом, посыпанную сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают жарочном шкафу при температуре 200-220 с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной, длведенной до кипения. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной, доведенной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Консистенция-мягкая, однородная, рыхлая. Запах-свойственный для припущенной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный для припущенной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый ж

Утверждаю

Технологическая карта № 7.38/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка морковная 180 гр.**

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 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто								
Вода	30.6	30.6	30.6	30.6	30.6	30.6	30.6	30.6	30.6	30.6
Манка	17.46	17.46	17.46	17.46	17.46	17.46	17.46	17.46	17.46	17.46
Масло растительное	2.34	2.34	2.34	2.34	2.34	2.34	2.34	2.34	2.34	2.34
Масло сливочное	3.42	3.42	3.42	3.42	3.42	3.42	3.42	3.42	3.42	3.42
Морковь(с 01.01 по 31.07)	252.72	189.54	252.72	189.54	252.72	189.54	252.72	189.54	252.72	189.54
Морковь(с 01.08 по 31.12)	236.93	189.54	236.93	189.54	236.93	189.54	236.93	189.54	236.93	189.54
Сахар	5.22	5.22	5.22	5.22	5.22	5.22	5.22	5.22	5.22	5.22
Сметана	5.76	5.76	5.76	5.76	5.76	5.76	5.76	5.76	5.76	5.76
Соль	1.08	1.08	1.08	1.08	1.08	1.08	1.08	1.08	1.08	1.08
Выход блюда:	180									

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой или измельчают через овощерезку и припускают с добавлением воды и масла слив., перед окончанием припуска всыпают стружкой манную крупу и, помешивая, варят до готовности. В массу добавляют сахар, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом, посыпанную сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают жарочном шкафу при температуре 200-220 с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной, доведенной до кипения. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной, доведенной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Консистенция-мягкая, однородная, рыхлая. Запах-свойственный для припущенной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный для припущенной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый.

Параметры:

«конвекция»: время – 15 – 20 мин.; температура – 180⁰ С

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 № 7.1/6/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яйцо отварное -20 гр.**

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
Яйцо	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5

Выход блюда:	20	20	20
--------------	----	----	----

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца заливают холодной водой и варят 10 мин с момента закипания воды, затем воду сливают и заливают вареные яйца холодной водой для быстрого охлаждения

Органолептические показатели:

Внешний вид - очищенные яйца сохранили форму, без трещин и вылившегося белка. Цвет - белка белый, желтка - желтый; без серо-зеленого налета по поверхности. Консистенция - плотная, упругая. Запах - свойственный вареному яйцу, без постороннего. Вкус - характерный вареному яйцу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,00	10,15	0,70	157,00

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 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 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