

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с морковью 100 гр.**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 2 блк	Others
	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	18.7 18.7	18.7 18.7	18.7 18.7	18.7 18.7	18.7 18.7	18.7 18.7	18.7 18.7
Лук	23.81 20	23.81 20	23.81 20	23.81 20	23.81 20	23.81 20	23.81 20
Манка	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Масло растительное	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Минтай	130 65	130 65	130 65	130 65	130 65	130 65	130 65
Морковь(с 01.01 по 31.07)	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32
Морковь(с 01.08 по 31.12)	40 32	40 32	40 32	40 32	40 32	40 32	40 32
Яйцо	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125
Выход блюда:	100	100	100	100	100	100	100

Технология приготовления:

Обработанную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минут до готовности всыпают стружкой манную крупу и проваривают. Обработанную рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной моркови с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет- на поверхности- золотистый, на разрезе-серовато-оранжевый. Консистенция-мягкая, сочная. Запах-свойственный для запеченной рыбно-морковной массы, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-морковной массы.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с морковью 80 гр.**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 2 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	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
Лук	19.05 16	19.05 16	19.05 16	19.05 16	19.05 16	19.05 16	19.05 16
Манка	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Масло растительное	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Минтай	104 52	104 52	104 52	104 52	104 52	104 52	104 52
Морковь(с 01.01 по 31.07)	34.13 25.6	34.13 25.6	34.13 25.6	34.13 25.6	34.13 25.6	34.13 25.6	34.13 25.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	32 25.6	32 25.6	32 25.6	32 25.6	32 25.6	32 25.6	32 25.6
Яйцо	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1
Выход блюда:	80	80	80	80	80	80	80

Технология приготовления:

Обработанную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минут до готовности всыпают стружкой манную крупу и проваривают. Обработанную рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной моркови с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет- на поверхности- золотистый, на разрезе-серовато-оранжевый. Консистенция-мягкая, сочная. Запах-свойственный для запеченной рыбно-морковной массы, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-морковной массы.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/11/1,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Соус молочный (для подачи к блюду) 20 гр

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блок	Сотрудники 2 блок	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Масло сливочное	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Молоко	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Мука	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Сахар	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2
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

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

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-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соусу молочному, без постороннего. Вкус - характерный для соуса молочного без подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,80	5,10	6,30	78,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/11/2

7.1/11/1, (20)

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Соус молочный (для подачи к блюду) 30 гр

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1 блк		Сотрудники 2 блк	
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 4 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 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	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Масло сливочное	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Молоко	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Мука	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Сахар	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
Соль	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Выход блюда:	30		30		30		30		30	

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-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соусу молочному, без постороннего. Вкус - характерный для соуса молочного без подгорелого.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,83	5,10	6,27	78,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.179/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис припущенный с овощами 110г**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 2 блк	Others
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 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
Лук	16.93 14.22	16.93 14.22	16.93 14.22	16.93 14.22	16.93 14.22	16.93 14.22	16.93 14.22
Масло растительное	0.84 0.84	0.84 0.84	0.84 0.84	0.84 0.84	0.84 0.84	0.84 0.84	0.84 0.84
Масло сливочное	5.07 5.07	5.07 5.07	5.07 5.07	5.07 5.07	5.07 5.07	5.07 5.07	5.07 5.07
Морковь(с 01.01 по 31.07)	21.43 16.07	21.43 16.07	21.43 16.07	21.43 16.07	21.43 16.07	21.43 16.07	21.43 16.07
Морковь(с 01.08 по 31.12)	20.09 16.07	20.09 16.07	20.09 16.07	20.09 16.07	20.09 16.07	20.09 16.07	20.09 16.07
Рис	36.67 36.67	36.67 36.67	36.67 36.67	36.67 36.67	36.67 36.67	36.67 36.67	36.67 36.67

Выход блюда:	110						
--------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Технология приготовления:

Крупы рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное(50%). Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, шинкуют. Затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком (замороженные овощи припускают не размораживая) в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 мин. Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 10-15 мин.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,73	4,79	21,65	145,95

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 № 7.189-1

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	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 № 7.367-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец консервированный 40 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
Огурцы конс	46.51 40	46.51 40	46.51 40	46.51 40

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

Технология приготовления:

Огурцы консервированный нарезают порционно на кусочки.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,75	0,10	2,18	13,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.367-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец консервированный 60 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
Огурцы конс	69.77 60	69.77 60	69.77 60	69.77 60

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

Технология приготовления:

Огурцы консервированный нарезают порционно на кусочки.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,75	0,08	2,18	13,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.258

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник вегетарианский 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	120 120	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.92 24	49.23 32	49.23 32	49.23 32	49.23 32	49.23 32	49.23 32	49.23 32	49.23 32	49.23 32	49.23 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	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	53.33 32	53.33 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	32 24	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	34.29 24	45.71 32	45.71 32	45.71 32	45.71 32	45.71 32	45.71 32	45.71 32	45.71 32	45.71 32	45.71 32
Лук	8 6.72	11 9.24	11 9.24	11 9.24	11 9.24	11 9.24	11 9.24	10.67 8.96	10.67 8.96	11 9.24	11 9.24
Масло растительное	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1.33 1.33	1.33 1.33	1 1	1 1
Масло сливочное	2 2	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	2.67 2.67	2.67 2.67	3 3	3 3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	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	10.67 8	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5 6	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8
Сахар	0.8 0.8	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1.07 1.07	1.07 1.07	1 1	1 1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	50.67 38	68 51	68 51	68 51	68 51	68 51	68 51	67.56 50.67	67.56 50.67	68 51	68 51
Свекла(с 01.08 по 31.12)	47.5 38	63.75 51	63.75 51	63.75 51	63.75 51	63.75 51	63.75 51	63.34 50.67	63.34 50.67	63.75 51	63.75 51
Сметана	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	6.67 6.67	6.67 6.67	5 5	5 5
Томатная паста	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Выход блюда:	150	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый - полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением воды. В кипящую воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованный томат - пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 3 - 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н151-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные**

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
Лепша	48 48	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60
Масло сливочное	3.2 3.2	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Выход блюда:	120	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макароны
изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды,50
г соли).Проверяют на готовность на разрезе-не должно быть прослойки проваренной муки.
Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезают полукольцами,затем ошпаривают.Овощи
пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара,затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще
7-10 мин. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь
отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют
пассерованные с томатом овощи,перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при t 140-160 град.С 5 мин.
Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Макаронные изделия должны сохранить форму,увеличение в объеме в 3 раза,должны хорошо отделяться друг
от друга. Не допускается переваривание макаронных
изделий,недоваривание .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,93	2,32	27,28	154,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.190-1с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Гуляш из мяса 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
Бульон	50.67 50.67	62.5 62.5	62.5 62.5	62.5 62.5	62.5 62.5	62.5 62.5
Кура	122.68 40.4	153.75 50.63	153.75 50.63	153.75 50.63	153.75 50.63	153.75 50.63
Лук	10.67 8.96	12.5 10.5	12.5 10.5	12.5 10.5	12.5 10.5	12.5 10.5
Масло растительное	1.33 1.33	1.88 1.88	1.88 1.88	1.88 1.88	1.88 1.88	1.88 1.88
Мука	2 2	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5
Выход блюда:	60	80	80	80	80	80

Технология приготовления:

Куру сварить до полуготовности. Мясо отделить от костей и кожи, нарезать на мелкие кусочки. Лук пассеровать на растительном масле до золотистого цвета. Муку пассеруют, постепенно разводят охлажденным до 55 С бульоном, проваривают 7 - 10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо куры, добавляют пассерованный лук и тушат 15 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо.

Температура

подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Органолептические показатели.
мясо нарезано кубиками 20 - 30 г, тушеное с луком.

Консистенция мяса - мягкая, сочная. соуса - однородная.

умеренно - соленый, с ароматом тушеной курицы с жареным луком.

Внешний вид:

Цвет: светло-желтый.

Вкус и запах:

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,31	12,35	3,63	189,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.115/1

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	162 162	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216
Сахар	11 11	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14
Сухофрукты	7.5 7.5	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10

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

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

Органолептические показатели:

Отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареным сухофруктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	6,36	26,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.003-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 50 гр

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

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

Технология приготовления:

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

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

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.003

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 40 гр

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб ржаной	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40

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

Технология приготовления:

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

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

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка со сметаной 60 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		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Дрожжи	1 1		1 1		1 1		1 1	
Масло растительное	5 5		5 5		5 5		5 5	
Молоко	15 15		15 15		15 15		15 15	
Мука	41 41		41 41		41 41		41 41	
Сахар	4 4		4 4		4 4		4 4	
Сметана	20 20		20 20		20 20		20 20	
Соль	0.1 0.1		0.1 0.1		0.1 0.1		0.1 0.1	
Яйцо	0.1 0.1		0.1 0.1		0.1 0.1		0.1 0.1	
Выход блюда:	60		60		60		60	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добавляют 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку, тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста формируют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин., затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают, выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская, с равномерной корочкой, с фаршем из сметаны. Цвет - тестовой части - золотистый, фарша - светло-кремовый. Консистенция корочки - мягкая, слегка хрустящая, тестовой части - однородная, пористая, фарша - сочная. Запах - свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной, без постороннего. Вкус - характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка со сметаной 80 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			
Дрожжи	1.33 1.33	1.33 1.33	1.33 1.33	1.33 1.33
Масло растительное	6.67 6.67	6.67 6.67	6.67 6.67	6.67 6.67
Молоко	20 20	20 20	20 20	20 20
Мука	54.67 54.67	54.67 54.67	54.67 54.67	54.67 54.67
Сахар	5.33 5.33	5.33 5.33	5.33 5.33	5.33 5.33
Сметана	26.67 26.67	26.67 26.67	26.67 26.67	26.67 26.67
Соль	0.13 0.13	0.13 0.13	0.13 0.13	0.13 0.13
Яйцо	0.13333 0.13333	0.13333 0.13333	0.13333 0.13333	0.13333 0.13333
Выход блюда:	80	80	80	80

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1.5-2 часа. затем в опару добавляют 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку, тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста формируют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин., затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская, с равномерной корочкой, с фаршем из сметаны. Цвет -тестовой части- золотистый, фарша светло-кремовый. Консистенция корочки-мягкая, слегка хрустящая, тестовой части-однородная, пористая, фарша - сочная. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной, без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.270/1/5

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли	Дети	Others		
	5 д 10,5 ч	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				
Биойогурт	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.н066-1

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли		Дети		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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	50 50	50 50	66.67 66.67	66.67 66.67	66.67 66.67	66.67 66.67	50 50
Манка	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20	20 20	15 15
Масло сливочное	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	3 3
Молоко	105 99.75	105 99.75	140 133	140 133	140 133	140 133	105 99.75
Сахар	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	3 3
Выход блюда:	150	150	200	200	200	200	150

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.

Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,73	3,41	11,35	93,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.354/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром ..

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	150 150	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200
Сахар	9.75 9.75	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13
Чай	0.38 0.38	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5

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

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.052

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