

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом 120**

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	36 36	36 36	36 36	36 36
Масло растительное	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4
Масло сливочное	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4
Рис	14 14	14 14	14 14	14 14
Сахар	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4
Сметана	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4
Соль	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6
Сухари панировочные	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4
Творог	91.84 90	91.84 90	91.84 90	91.84 90
Яйцо	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15

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

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Запеканка из творога с рисом 150

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	45 45	45 45	45 45	45 45
Масло растительное	3 3	3 3	3 3	3 3
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3
Рис	17 17	17 17	17 17	17 17
Сахар	10.5 10.5	10.5 10.5	10.5 10.5	10.5 10.5
Сметана	3 3	3 3	3 3	3 3
Соль	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75
Сухари панировочные	3 3	3 3	3 3	3 3
Творог	114.8 112.5	114.8 112.5	114.8 112.5	114.8 112.5
Яйцо	0.1875 0.1875	0.1875 0.1875	0.1875 0.1875	0.1875 0.1875
Выход блюда:	150	150	150	150

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

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 № 7.067

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 сыром 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.

Температура

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 № 7.035/1

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 № 7.035/3

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 № 4.14/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из свежих огурцов с растительным маслом 60 гр.•1

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	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
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто					
Масло растительное	4.5 4.5	4.5 4.5	6 6	6 6	6 6	6 6
Огурцы свежие	41.85 41.85	41.85 41.85	55.8 55.8	55.8 55.8	55.8 55.8	55.8 55.8
Соль	0.23 0.23	0.23 0.23	0.3 0.3	0.31 0.31	0.31 0.31	0.31 0.31
Выход блюда:	45	45	60	60	60	60

Технология приготовления:

Огурцы промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем нарезают тонкими ломтиками , перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке . При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - светло-салатный. Консистенция -хрустящая, сочная. Запах-свойственный свежим огурцам с маслом растительным. Вкус характерный свежим огурцам с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,73	10,09	3,53	102,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.47с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп-лапша с мясом кури 150 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	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	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Бульон	120 120	120 120	120 120	120 120	160 160	160 160	160 160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	28.85 18.75	28.85 18.75	28.85 18.75	28.85 18.75	38.46 25	38.46 25	38.46 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	31.25 18.75	31.25 18.75	31.25 18.75	31.25 18.75	41.67 25	41.67 25	41.67 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	25 18.75	25 18.75	25 18.75	25 18.75	33.33 25	33.33 25	33.33 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	26.79 18.75	26.79 18.75	26.79 18.75	26.79 18.75	35.71 25	35.71 25	35.71 25
Лук	7.5 6.3	7.5 6.3	7.5 6.3	7.5 6.3	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Макаронные изделия	6 6	6 6	6 6	6 6	8 8	8 8	8 8
Масло растительное	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	8 6	8 6	8 6	10.67 8	10.67 8	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5 6	7.5 6	7.5 6	7.5 6	10 8	10 8	10 8
Филе птицы	32 30.72	32 30.72	32 30.72	32 30.72	42.67 40.96	42.67 40.96	42.67 40.96

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

Технология приготовления:

Морковь, лук нарезают соломкой и пассеруют. В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель, варят 7-10 мин., затем добавляют вермишель или лапшу, пассерованные овощи, соль и варят до готовности 7-10 мин. При отпуске в тарелки добавляют кусочки отварной кури.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира, овощи и вермишель (лапша) сохранили форму, консистенция их мягкая, мясо мягкое, проваренное. Вкус и запах свойственные куриному бульону, овощам и вермишели. В меру соленый или неосоленный

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,83	1,42	5,52	57,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.045

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суфле куриное с рисом

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Кура	112 41.44	150 55.5	150 55.5	150 55.5	150 55.5
Масло растительное	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	8 8	10 10	10 10	10 10	10 10
Рис	4.5 4.5	6 6	6 6	6 6	6 6
Яйцо	0.187 0.187	0.25 0.25	0.25 0.25	0.25 0.25	0.25 0.25
Выход блюда:	60	80	80	80	80

Технология приготовления:

Тушки подготовленных кур закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают пену и варят до готовности при слабом кипении. Мякоть вареных кур без кожи нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают через мясорубку с частой решеткой. Полученную массу на противне прогревают до температуры 100 С, затем охлаждают до температуры 55 С. В массу добавляют соль, желтки яиц, молоко, половину нормы сливочного масла, перемешивают вводят взбитые белки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 180 - 200 С., за 2 минуты до готовности - смазывают сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Требование к качеству: Внешний вид - суфле пышное, без грубой корочки на поверхности. Цвет суфле беловато - серый. Вкус и запах - отварной курицы. Консистенция нежная, пористая. Отпускают, нарезая на порции. Температура подачи 65 С.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.180-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей**

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	24 24	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30
Зеленый горошек	31.25 20	39.06 25	39.06 25	39.06 25	39.06 25	39.06 25
Капуста(с 01.01 по 31.07)	44 33	55 41.25	55 41.25	55 41.25	55 41.25	55 41.25
Капуста(с 01.08 по 31.12)	41.25 33	51.56 41.25	51.56 41.25	51.56 41.25	51.56 41.25	51.56 41.25
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15 30	57.69 37.5	57.69 37.5	57.69 37.5	57.69 37.5	57.69 37.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50 30	62.5 37.5	62.5 37.5	62.5 37.5	62.5 37.5	62.5 37.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40 30	50 37.5	50 37.5	50 37.5	50 37.5	50 37.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86 30	53.57 37.5	53.57 37.5	53.57 37.5	53.57 37.5	53.57 37.5
Лук	6.67 5.6	8.33 7	8.33 7	8.33 7	8.33 7	8.33 7
Масло растительное	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33 10	16 12	16 12	16 12	16 12	16 12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5 10	15 12	15 12	15 12	15 12	15 12
Мука	2 2	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Сметана	2 2	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Выход блюда:	120	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.115/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из сухофруктов.

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 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 № 7.381

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 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	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 № 7.277

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 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
Вафли	30 30	30 30	30 30	30 30

Выход блюда:	30	30	30	30
--------------	----	----	----	----

Технология приготовления:

Выложить из упаковки и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,20	2,80	80,90	350,00

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 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 № 7.080

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная с маслом**

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
Вода	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	90 90	90 90	90 90
Греча	15 15	15 15	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20
Масло сливочное	2 2	2 2	2 2	2 2	5 5	5 5	5 5
Молоко	79 75.05	79 75.05	79 75.05	79 75.05	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Сахар	4 4	4 4	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требование:
Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,34	2,65	10,83	79,10