

Утверждаю



12 Технологическая карта № 7.12/7/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные с рисом в соусе.**

Состав	5 р 1 р	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		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	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Горбуша	1	60 115   77.05	40 115   77.05	40 120   80.4	45 120   80.4	45 143.75   96.31	45 143.75   96.31	45 143.75   96.31	45 143.75   96.31	45 143.75   96.31	45 143.75   96.31
Лук		18   15.12	18   15.12	25   21	25   21	22.5   18.9	22.5   18.9	22.5   18.9	22.5   18.9	25   21	25   21
Масло растительное		3   3	3   3	3   3	3   3	3.75   3.75	3.75   3.75	3.75   3.75	3.75   3.75	3   3	3   3
Масло сливочное		4   4	4   4	5   5	5   5	5   5	5   5	5   5	5   5	5   5	5   5
Молоко	38	24   24	24   24	38.5   38.5	38.5   38.5	30   30	30   30	30   30	30   30	38.5   38.5	38.5   38.5
Мука		3   3	3   3	4   4	4   4	3.75   3.75	3.75   3.75	3.75   3.75	3.75   3.75	4   4	4   4
Рис		4 9   9	9   9	6 13   13	6 13   13	11.25   11.25	11.25   11.25	11.25   11.25	11.25   11.25	9   9	9   9
Соль		0.5   0.5	0.5   0.5	1   1	1   1	0.63   0.63	0.63   0.63	0.63   0.63	0.63   0.63	1   1	1   1
Выход блюда:		120	120	150	150	150	150	150	150	150	150

я Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Рис перебирают, промывают, всыпают в кипящую горячую воду (в соотношении 1:3,7) и варят вязкую кашу. Очищенный лук репчатый нарезают мелкими кубиками и бланшируют. В рыбный фарш добавляют охлажденную вязкую кашу, бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают. Полученную массу порционируют, формируют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки, заливают горячим молочным соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

е. Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия круглой формы, неразвалившиеся. Цвет-поверхности-сероватый, соуса-кремовый. Консистенция-тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным, без постороннего. Вкус-характерный для тушения рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным



Утверждаю



### Технологическая карта № 7.067

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток с молоком

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	88 88	118 118	117.33 117.33	118 118
Кофейный напиток	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2
Молоко	75 75	100 100	100 100	100 100
Сахар	10 10	13 13	13.33 13.33	13 13

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

#### Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и вновь доводят до кипения. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр кофейного напитка составляет 174 гр, на выход 200 гр - 233 гр. Потери при тепловой обработке - 14 %.

#### Органолептические показатели:

Цвет светлорыжий, аромат и вкус кофе и кипяченого молока, приятный, умеренно сладкий. 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 № 7.175/1

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 № 7.189-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом, сыром 25/4/6-ясли

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Батон	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25
Масло сливочное	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Сыр	6  5.52	6  5.52	6  5.52	6  5.52	6  5.52	6  5.52	6  5.52
Выход блюда:	35	35	35	35	35	35	35

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2 - 3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30 - 40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом и укладывают на них подготовленный сыр.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,69	15,80	38,17	308,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отвар. картофеля, моркови, свеклы с реп.луком, сол.огурцом раст.мас 45гр.

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						
Картофель(с 01.01 по 28.02)	25.37 16.49	25.37 16.49	25.37 16.49	25.37 16.49	25.37 16.49	25.37 16.49	25.37 16.49
Картофель(с 01.03 по 31.08)	27.48 16.49	27.48 16.49	27.48 16.49	27.48 16.49	27.48 16.49	27.48 16.49	27.48 16.49
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21.99 16.49	21.99 16.49	21.99 16.49	21.99 16.49	21.99 16.49	21.99 16.49	21.99 16.49
Картофель(с 01.11 по 31.12)	23.56 16.49	23.56 16.49	23.56 16.49	23.56 16.49	23.56 16.49	23.56 16.49	23.56 16.49
Лук	8.04 6.75	8.04 6.75	8.04 6.75	8.04 6.75	8.04 6.75	8.04 6.75	8.04 6.75
Масло растительное	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5
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
Огурцы конс	8.44 6.75	8.44 6.75	8.44 6.75	8.44 6.75	8.44 6.75	8.44 6.75	8.44 6.75
Свекла(с 01.01 по 31.07)	12.99  9.74	12.99  9.74	12.99  9.74	12.99  9.74	12.99  9.74	12.99  9.74	12.99  9.74
Свекла(с 01.08 по 31.12)	12.18  9.74	12.18  9.74	12.18  9.74	12.18  9.74	12.18  9.74	12.18  9.74	12.18  9.74
Соль	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38

Выход блюда:	<b>45</b>						
--------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Технология приготовления:

Картофель, морковь, свеклу 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, входящим в рецептуру, овощам. 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.

## Технологическая карта № 7.29/1/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отвар. картофеля, моркови, свеклы с реп.луком.раст.мас 50гр.

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	28.2 18.33	28.2 18.33	28.2 18.33	28.2 18.33	28.2 18.33	28.2 18.33	28.2 18.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30.55 18.33	30.55 18.33	30.55 18.33	30.55 18.33	30.55 18.33	30.55 18.33	30.55 18.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24.44 18.33	24.44 18.33	24.44 18.33	24.44 18.33	24.44 18.33	24.44 18.33	24.44 18.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	26.19 18.33	26.19 18.33	26.19 18.33	26.19 18.33	26.19 18.33	26.19 18.33	26.19 18.33
Лук	8.93  7.5	8.93  7.5	8.93  7.5	8.93  7.5	8.93  7.5	8.93  7.5	8.93  7.5
Масло растительное	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67  5	6.67  5	6.67  5	6.67  5	6.67  5	6.67  5	6.67  5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25  5	6.25  5	6.25  5	6.25  5	6.25  5	6.25  5	6.25  5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	14.44 10.83	14.44 10.83	14.44 10.83	14.44 10.83	14.44 10.83	14.44 10.83	14.44 10.83
Свекла(с 01.08 по 31.12)	13.54 10.83	13.54 10.83	13.54 10.83	13.54 10.83	13.54 10.83	13.54 10.83	13.54 10.83
Соль	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42

Выход блюда:	<b>50</b>						
--------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

## Технология приготовления:

Картофель, морковь, свеклу 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). Соленые 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, входящим в рецептуру, овощам. 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.н086/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп гороховый с мясом .

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 блн	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
Бульон	140 140	140 140	175 175	175 175	175 175	175 175	175 175
Горох	15 15	15 15	18.75 18.75	18.75 18.75	18.75 18.75	18.75 18.75	18.75 18.75
Картофель(с 01.01 по 28.02)	50.77  33	50.77  33	63.46 41.25	63.46 41.25	63.46 41.25	63.46 41.25	63.46 41.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	55 33	55 33	68.75 41.25	68.75 41.25	68.75 41.25	68.75 41.25	68.75 41.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	44 33	44 33	55  41.25	55  41.25	55  41.25	55  41.25	44 33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	47.14  33	47.14  33	58.93 41.25	58.93 41.25	58.93 41.25	58.93 41.25	58.93 41.25
Лук	10 8.4	10 8.4	12.5 10.5	12.5 10.5	12.5 10.5	12.5 10.5	12.5 10.5
Масло растительное	2 2	2 2	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67  8	10.67  8	13.33  10	13.33  10	13.33  10	13.33  10	13.33  10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10  8	10  8	12.5  10	12.5  10	12.5  10	12.5  10	12.5  10
Мясо	25 24	25 24	31.25  30	31.25  30	31.25  30	31.25  30	31.25  30
Выход блюда:	200	200	250	250	250	250	250

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). Мелконарезанные кусочки отварного мяса раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей и отварного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,93	2,47	7,05	70,40

Утверждаю



Технологическая карта № 7.061/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бигус с мясом 180г**

Состав	Ясли			Дети			
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Капуста(с 01.01 по 31.07)	193.04 144.78	193.04 144.78	193.04 144.78	193.04 144.78	193.04 144.78	193.04 144.78	193.04 144.78
Капуста(с 01.08 по 31.12)	180.98 144.78	180.98 144.78	180.98 144.78	180.98 144.78	180.98 144.78	180.98 144.78	180.98 144.78
Лук	11  9.24	11  9.24	11  9.24	11  9.24	11  9.24	11  9.24	11  9.24
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20 15	20 15	20 15	20 15	20 15	20 15	20 15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75  15	18.75  15	18.75  15	18.75  15	18.75  15	18.75  15	18.75  15
Мука	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Мясо	37.2 33.85	37.2 33.85	37.2 33.85	37.2 33.85	37.2 33.85	37.2 33.85	37.2 33.85
Петрушка зелень	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Сметана	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Томатная паста	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Укроп зелень	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Выход блюда:	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

Технология приготовления:

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), нарезанные кубиками мясо и тушат до готовности. За 10 минут до готовности добавляют соль, сливочное масло, сметану, томатную пасту, лавровый лист, пассерованные морковь и лук-репку, зелень.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,78	7,09	7,06	124,68

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
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 № 7.003-2

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 № 7.403/12

Сборник ТК для питания детей

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

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						
Биокефир	208.35 200.02	208.35 200.02	208.35 200.02	208.35 200.02	208.33  200	208.33  200	208.33  200
Выход блюда:	150	150	150	150	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
2,80	3,20	4,00	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.308/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Печенье 50 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	50 50	50 50	50 50	50 50

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

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 № 7.043

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая 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 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	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90
Масло сливочное	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Молоко	78.75 74.81	78.75 74.81	105 99.75	105 99.75	78.75 74.81	105 99.75	78.75 74.81
Сахар	4 4	4 4	5 5	5.33 5.33	5 5	5.33 5.33	5 5
Ячневая крупа	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20	20 20	80 80

Выход блюда:	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>800</b>
--------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

### Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

### Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,27	3,33	11,10	81,57

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 № 7.052

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 № 7.354/4

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
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