

Технологическая карта № 7.038/6

Утверждаю

Е.С.И. Иоднев

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный 130 гр**

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	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	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
Масло растительное							
Масло сливочное							
Молоко							
Яйцо							
Выход блюда:	130	130	130	130	130	130	130

Технология приготовления:

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем вливают в разогретую смазанную маслом сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду и соединять с общей массой. За несколько минут до готовности поверхность омлета промазывают сливочным маслом. Перед подачей нарезают на порции.

Температура подачи 65 С.

Содержание

в сырьевом наборе на выход 60 гр омлета составляет - 67 гр, на выход 80 гр - 89 гр.

Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена. Вкус в меру соленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
8,96	11,02	2,17	160,16

Утверждаю

Технологическая карта № 7.038

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Омлет натуральный 150 гр

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
Масло растительное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Масло сливочное	1.88 1.88	1.88 1.88	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Молоко	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60
Яйцо	2.475 2.475	2.475 2.475	2.475 2.475	2.475 2.475	2.475 2.475	2.475 2.475	2.475 2.475
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем вливают в разогретую смазанную маслом сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду и соединять с общей массой. За несколько минут до готовности поверхность омлета промазывают сливочным маслом. Перед подачей нарезают на порции.

Температура подачи 65 С.

в сыром наборе на выход 60 гр омлета составляет - 67 гр, на выход 80 гр - 89 гр.

Потери при тепловой обработке - 10 %.

Содержание

Органолептические показатели:

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена. Вкус в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
8,97	11,02	2,17	159,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.022-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном.**

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	150 150	200 200	200 200	200 200
Лимоны	4 4	5 5	5 5	5 5
Сахар	12 12	14 14	14 14	14 14
Чай	0.38 0.38	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5
Выход блюда:	150	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. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. 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
0,02	0,00	6,47	27,36

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 № 7.175/1

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	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	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 № 7.20/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отварной свеклы с растительным маслом 60гр.

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
Масло растительное	5 5	5 5	5 5	5 5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	78.67 59	78.67 59	78.67 59	78.67 59
Свекла(с 01.08 по 31.12)	73.75 59	73.75 59	73.75 59	73.75 59

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

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый. Консистенция -мягкая. Запах-свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным. Вкус характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,38	7,42	10,57	116,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отварной свеклы с растительным маслом 40гр.

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
Масло растительное	3.34 3.34	3.34 3.34	3.34 3.34	3.34 3.34
Свекла(с 01.01 по 31.07)	52.45 39.34	52.45 39.34	52.45 39.34	52.45 39.34
Свекла(с 01.08 по 31.12)	49.18 39.34	49.18 39.34	49.18 39.34	49.18 39.34

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

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - свеклы - темно-красный или бордовый. Консистенция - мягкая. Запах - свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным. Вкус - характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,38	7,43	10,55	116,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.044с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясом кури**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Бульон	120 120	160 160	160 160	160 160	160 160
Капуста(с 01.01 по 31.07)	32 19.2	42.67 25.6	42.67 25.6	42.67 25.6	42.67 25.6
Капуста(с 01.08 по 31.12)	30 19.2	40 25.6	40 25.6	40 25.6	40 25.6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08 15	30.77 20	30.77 20	30.77 20	30.77 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25 15	33.33 20	33.33 20	33.33 20	33.33 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20 15	26.67 20	26.67 20	26.67 20	26.67 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43 15	28.57 20	28.57 20	28.57 20	28.57 20
Лук	6 5.04	8 6.72	8 6.72	8 6.72	8 6.72
Масло растительное	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5 6	10 8	10 8	10 8	10 8
Петрушка зелень	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Укроп зелень	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Филе птицы	15 13.65	20 18.2	20 18.2	20 18.2	20 18.2

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

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, соль. За 3 мин. до готовности вводят зелень и доводят до кипения. Нарезанное на мелкие кусочки отварное филе птицы раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесок жира на поверхности бледно оранжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени и мяса птицы.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/9/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом кур с овощами 150 гр**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	203.08 132	203.08 132	203.08 132	203.08 132	203.08 132	203.08 132
Картофель(с 01.03 по 31.08)	220 132	220 132	220 132	220 132	220 132	220 132
Картофель(с 01.09 по 31.10)	176 132	176 132	176 132	176 132	176 132	176 132
Картофель(с 01.11 по 31.12)	188.57 132	188.57 132	188.57 132	188.57 132	188.57 132	188.57 132
Лук	7.14 6	7.14 6	7.14 6	7.14 6	7.14 6	7.14 6
Масло растительное	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6
Масло сливочное	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	8 6	8 6	8 6	8 6	8 6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5 6	7.5 6	7.5 6	7.5 6	7.5 6	7.5 6
Мясо	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42
Соль	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6
Сухари панировочные	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8
Яйцо	0.075 0.075	0.075 0.075	0.075 0.075	0.075 0.075	0.075 0.075	0.075 0.075
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом кур с овощами 200 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	270.77 176	270.77 176	270.77 176	270.77 176	270.77 176	270.77 176	270.77 176	270.77 176
Картофель(с 01.03 по 31.08)	293.33 176	293.33 176	293.33 176	293.33 176	293.33 176	293.33 176	293.33 176	293.33 176
Картофель(с 01.09 по 31.10)	234.67 176	234.67 176	234.67 176	234.67 176	234.67 176	234.67 176	234.67 176	234.67 176
Картофель(с 01.11 по 31.12)	251.43 176	251.43 176	251.43 176	251.43 176	251.43 176	251.43 176	251.43 176	251.43 176
Лук	9.52 8	9.52 8	9.52 8	9.52 8	9.52 8	9.52 8	9.52 8	9.52 8
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	0.8 0.8
Масло сливочное	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	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)	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8
Мясо	93.33 56	93.33 56	93.33 56	93.33 56	93.33 56	93.33 56	93.33 56	93.33 56
Соль	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	0.8 0.8
Сухари панировочные	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4
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	0.1 0.1
Выход блюда:	200	200	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Технологическая карта № 7.6/11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Соус сметанный 20 гр

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 блк	Сотрудники 2 блк
	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
Масло сливочное	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Мука	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Сметана	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
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	0.2 0.2
Выход блюда:	20	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 горячей кипяченой водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану 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 для соуса сметанного, без постороннего. Вкус-характерный для соуса сметанного, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,15	8,10	4,00	105,45

Утверждаю



Технологическая карта № 7.6/11/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Соус сметанный 30 гр

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 блк	Сотрудники 2 блк
	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	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5
Масло сливочное	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
Мука	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	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5
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	0.2 0.2
Выход блюда:	30	30	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 горячей кипяченой водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану 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 для соуса сметанного, без подгорелости. Вкус- характерный для соуса сметанного, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,20	8,10	3,97	105,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.110

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги**

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
Курага	9 9	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Сахар	11 11	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14

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 мин. 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, цвет желтый консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,25	0,00	9,36	38,23

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 № 7.356

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										
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
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

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 № 7.082

Сборник ТК для питания детей

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

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 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
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 № 7.124р/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с сыром 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
Вода	9.6 9.6	9.6 9.6	9.6 9.6	9.6 9.6
Масло растительное	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Масло сливочное	9 9	9 9	9 9	9 9
Мука	32.5 32.5	32.5 32.5	32.5 32.5	32.5 32.5
Сахар	4.8 4.8	4.8 4.8	4.8 4.8	4.8 4.8
Соль	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5
Сыр	16 16	16 16	16 16	16 16
Яйцо	0.113 0.113	0.113 0.113	0.113 0.113	0.113 0.113

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

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто раскатывают в пласт,сверху смазывают смесью из тертого сыра,смешанного с маслом сливочным, и сворачивают рулетом.Разрезают поперек на кусочки,немного выворачивают,выкладывают на листы,смазанные маслом,растаивают,перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки.Срок реализации 24 часа.

Органолептические показатели:

Внешний вид,форма,структура: форма круглая спирального вида,сверху виден сыр,пористая структура.Цвет румяно-золотистый.Вкус и запах свежесыпеченного изделия из дрожжевого теста с привкусом сыра.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,88	20,75	41,98	449,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.124р/2

7.124р/11 (60)

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Булочка с сыром 80 гр

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Вода	12.8 12.8	12.8 12.8	12.8 12.8	
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	
Масло сливочное	12 12	12 12	12 12	
Мука	43.33 43.33	43.33 43.33	43.33 43.33	
Сахар	6.4 6.4	6.4 6.4	6.4 6.4	
Соль	0.67 0.67	0.67 0.67	0.67 0.67	
Сыр	21.33 21.33	21.33 21.33	21.33 21.33	
Яйцо	0.15067 0.15067	0.15067 0.15067	0.15067 0.15067	
Выход блюда:	80	80	80	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто раскатывают в пласт, сверху смазывают смесью из тертого сыра, смешанного с маслом сливочным, и сворачивают рулетом. Разрезают поперек на кусочки, немного выворачивают, выкладывают на листы, смазанные маслом, расстаивают, перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки. Срок реализации 24 часа.

Органолептические показатели:

Внешний вид, форма, структура: форма круглая спирального вида, сверху виден сыр, пористая структура. Цвет румяно-золотистый. Вкус и запах свежесдобитого изделия из дрожжевого теста с привкусом сыра.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,89	20,76	41,98	449,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.162/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая вязкая молочная со сливочным маслом**

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	67.5 67.5	90 90	90 90	90 90
Масло сливочное	2 2	5 5	2.67 2.67	5 5
Молоко	80 76	105 99.75	106.66 101.33	105 99.75
Рис	20 20	25 25	26.67 26.67	25 25
Сахар	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5

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

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят периодически помешивая до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,28	2,70	12,10	86,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.354/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром ..

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

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

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

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.062

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