



1 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.035/8



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с повидлом (джемом)

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	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
Батон	35	35	35	35	35	35	40	40	40	40	40	40	42	42
Повидло	15	14.4	15	14.4	15	14.4	15	14.4	20	19.2	20	19.2	18	17.28
Выход блюда	50		50		50		50		60		60		60	

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают повидло (джемом).

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,52	2,10	56,32	236,50

Технологическая карта № 7.030



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток на сгущеном молоке

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	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	137	137	137	137	137	137	137	137	182	182	182	182	182,67	182,67
Кофейный напиток	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	2	2	2	2	2	2
Молоко сгущенное	20	20	20	20	20	20	20	20	30	30	30	30	26,67	26,67
Сахар	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2,67	2,67
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения, добавляют сгущенное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,10	1,12	8,95	55,59

Технологическая карта № 7.н096



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на концентр.молоке со сливочным маслом**

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		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	100	100	100	100	100	100	100	100	135	135	135	135	135	135
Геркулес	15	15	15	15	15	15	15	15	20	20	20	20	20	20
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5
Молоко концентрированное	36	36	36	36	36	36	36	36	49	49	49	49	49	49
Сахар	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
Выход блюда:	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу "Геркулес" и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,66	4,15	9,94	91,08

Технологическая карта № 7.031/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сок фруктовый 100г

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		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сок	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Выход блюда:	100		100		100		100		100		100		100	

Технология приготовления:

Сок разлить на порции.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,50	0,10	10,10	46,00

Технологическая карта № 7.н070-2/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Жаркое по-домашнему с мясом кури**

Состав	Ясли													
	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		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода	35	35	35.22	35.22	35.22	35.22	35	35	45	45	45	45	45	45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	184.62	120	184.62	120	184.62	120	184.62	120	235.89	153.33	235.89	153.33	235.89	153.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	200	120	200	120	200	120	200	120	255.55	153.33	255.55	153.33	255.55	153.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	160	120	160	120	160	120	160	120	204.44	153.33	204.44	153.33	204.44	153.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	171.43	120	171.43	120	171.43	120	171.43	120	219.04	153.33	219.04	153.33	219.04	153.33
Лук	5.95	5	5.95	5	5.95	5	5.95	5	7.61	6.39	7.61	6.39	7.61	6.39
Масло растительное	1	1	1.57	1.57	1.57	1.57	1	1	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	2	2	4.7	4.7	4.7	4.7	2	2	6	6	6	6	6	6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	11.48	8.61	11.48	8.61	11.48	8.61	11.48	8.61	14.67	11	14.67	11	14.67	11
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10.76	8.61	10.76	8.61	10.76	8.61	10.76	8.61	13.75	11	13.75	11	13.75	11
Мука	2	2	1.57	1.57	1.57	1.57	2	2	2	2	2	2	2	2
Петрушка зелень	1	1	0.78	0.78	0.78	0.78	1	1	1	1	1	1	1	1
Укроп зелень	1	1	0.78	0.78	0.78	0.78	1	1	1	1	1	1	1	1
Филе птицы	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	57.6	73.6	73.6	73.6	73.6	73.6	73.6
Выход блюда:	180		180		180		180		230		230		230	

Технология приготовления:

Отварное мясо курицы нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куса на порцию, картофель и лук кубиками. Лук бланшируют и пассеруют с морковью. Мясо курицы и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованные овощи, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист, зелень. Содержание в сырьевом наборе на выход 180 гр жаркого составляет - 220 гр, на выход 230 гр - 281 гр. Потери при тепловой обработке - 18 %.

Органолептические показатели:

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: Консистенция мягкая, вкус и запах свойственный тушеному мясу, овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, форма нарезки сохранена.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,87	3,61	12,29	121,21

Технологическая карта № 7.018/5



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп крестьянский на курином бульоне со сметаной

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	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
Бульон	120	120	120	120	120	120	120	120	120	160	160	160	160	160
Геркулес	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15	30	46.15	30	46.15	30	46.15	30	61.54	40	61.54	40	61.54	40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50	30	50	30	50	30	50	30	66.67	40	66.67	40	66.67	40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40	30	40	30	40	30	40	30	53.33	40	53.33	40	53.33	40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86	30	42.86	30	42.86	30	42.86	30	57.14	40	57.14	40	57.14	40
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
Масло растительное	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1
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
Петрушка зелень	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1
Сметана	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	8	8
Укроп зелень	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1
Выход блюда:	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1.3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной, зеленью, доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блески жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,03	1,45	6,61	44,38

Технологическая карта № 7.367-2



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Огурец консервированный 50 гр

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	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
Огурцы конс	58.14	50	58.14	50	58.14	50	58.14	50	58.14	50	58.14	50	58.14	50
Выход блюда:	50		50		50		50		50		50		50	

Технология приготовления:

Огурцы консервированный нарезают порционно на кусочки.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,76	0,08	2,28	13,00

Технологическая карта № 7.063



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Напиток из шиповника

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	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	150	150	150	150	150	150	150	150	200	200	200	200	200	200
Сахар	12	12	10,5	10,5	10,5	10,5	12	12	14	14	14	14	14	14
Шиповник	9	9	7,5	7,5	7,5	7,5	9	9	10	10	10	10	10	10
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 8,0 г на 110 мл воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивать 3-4 часа в прохладном месте, а затем процедить.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,16	0,00	9,09	37,58

Технологическая карта № 7.002/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 30 гр.

Состав	Ясли						Дети				
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 12 ч		5 д 24 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	
Хлеб ржаной	30 30		30 30		30 30		30 30		30 30		30 30
Выход блюда	30		30		30		30		30		30

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

Технологическая карта № 7.050

Утверждаю




Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр

Состав	Ясли											
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		Дети	
	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
Хлеб пшеничный	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Выход блюда:	20		20		20		20		20		20	

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

Технологическая карта № 7.004



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сгущенное молоко 15 гр

Состав	Ясли						Дети							
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 4 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		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
Молоко сгущенное	16	15,36	16	15,36	16	15,36	16	15,36	16	15,36	16	15,36	16	15,36
Выход блюда	15		15		15		15		15		15		15	

Органолептические показатели:

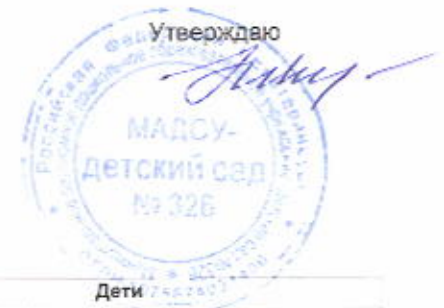
Сгущенное молоко разливают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,40	8,73	57,33	327,68

Технологическая карта № 7.048



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 10 гр

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	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
Хлеб пшеничный	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Выход блюда	10		10		10		10		10		10		10	

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

Технологическая карта № 7.13/5/2

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

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



Состав	Ясли						Дети			
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 12 ч		5 д 24 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
Вода	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Манка	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Масло растительное	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Масло сливочное	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Молоко	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	36,8	27,6	36,8	27,6	36,8	27,6	36,8	27,6	36,8	27,6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	34,5	27,6	34,5	27,6	34,5	27,6	34,5	27,6	34,5	27,6
Сахар	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Сметана	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Соль	0,6	0,6	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	2,4	2,4
Творог	85,71	84	85,71	84	85,71	84	85,71	84	85,71	84
Яйцо	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Выход блюда	120		120		120		120		120	

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают до размягчения с молоком и сливочным маслом, манную крупу заваривают в кипящую воду помешивая до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С припущенную морковь, заваренную манную крупу, сырые яйца, сахар, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют. Отпускают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,62	20,42	14,58	286,68

Технологическая карта № 7.342

Утверждаю

Ю. В. Сидорова

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кефир 120 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		6 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		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кефир	125	120	125	120	125	120	125	120	125	120	125	120	125	120
Выход блюда:	120		120		120		120		120		120		120	

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	4,10	56,00