





2 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.261



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 30/4

| 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 | 30 30 | | 30 30 | | 30 30 | | 30 30 | | 30 30 | | 30 30 | | 30 30 | |
| Масло сливочное | 4 4 | | 4 4 | | 4 4 | | 4 4 | | 4 4 | | 4 4 | | 4 4 | |
| Выход блюда | 34 | | 34 | | 34 | | 34 | | 34 | | 34 | | 34 | |

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 |
|-------|-------|----------|-------------------------------|
| 6,85 | 12,35 | 47,12 | 295,35 |

Технологическая карта № 7.435/6

Утверждаю

Григорьев



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сыр 7 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 |
| Сыр | 7 | 16,44 | 7 | 16,44 | 7 | 16,44 | 7 | 16,44 | 7 | 16,44 | 7 | 16,44 | 7 | 16,44 |
| Выход блюда. | 7 | | 7 | | 7 | | 7 | | 7 | | 7 | | 7 | |

Технология приготовления:

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|-------|----------|-------------------------------|
| 23,86 | 24,71 | 0,00 | 323,84 |

Технологическая карта № 7.21/2/4



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп молочный с лапшой.

| 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 | 48,5 | 48,5 | 66,75 | 66,75 | 48,5 | 48,5 | 48,5 | 48,5 | 89 | 89 | 89 | 89 | 89 | 89 |
| Лапша | 12 | 12 | 11,25 | 11,25 | 12 | 12 | 12 | 12 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Молоко | 100 | 100 | 82,5 | 82,5 | 100 | 100 | 100 | 100 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 |
| Сахар | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Соль | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход блюда. | 150 | | 150 | | 150 | | 150 | | 200 | | 200 | | 200 | |

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1-6), варят 5-10 мин, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой, добавляют сахар, соль, варят 3-5 мин, в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, вермишель (лапша) сохранили форму не разварены. Цвет жидкой части светло-кремовый, макаронных изделий - белый. Консистенция - макаронных изделий мягкая. Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом, без постороннего. Вкус - характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 2,54 | 3,41 | 10,13 | 88,83 |

Утверждаю

А. Шел

Технологическая карта № 7.022-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном.



| Состав | Ясли | | | | | | Дети | | | |
|-------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-----|-----|
| | 6 д 10,5 ч | | 5 д 12 ч | | 5 д 24 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 | | |
| Вода | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Лимоны | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сахар | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 14 | 14 | 14 | 14 |
| Чай | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход блюда | 150 | | 150 | | 150 | | 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 |

Технологическая карта № 7.187/1

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Груша 100 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 | | 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 |
| Груши | 100 | 90 | 100 | 90 | 100 | 90 | 100 | 90 | 100 | 90 | 100 | 90 | 100 | 90 |
| Выход блюда | 100 | | 100 | | 100 | | 100 | | 100 | | 100 | | 100 | |

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 0,36 | 0,27 | 9,27 | 42,30 |

Технологическая карта № 7.169

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат картофельный с огурцом



| 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 |
| Картофель(с 01 01 по 28.02) | 27,24 | 17 | 26,71 | 16,67 | 26,71 | 16,67 | 27,24 | 17 | 40,06 | 25 | 40,06 | 25 | 40,06 | 25 |
| Картофель(с 01 03 по 31.08) | 29,51 | 17 | 28,98 | 16,67 | 28,98 | 16,67 | 29,51 | 17 | 43,4 | 25 | 43,4 | 25 | 43,4 | 25 |
| Картофель(с 01 09 по 31.10) | 23,61 | 17 | 23,15 | 16,67 | 23,15 | 16,67 | 23,61 | 17 | 34,72 | 25 | 34,72 | 25 | 34,72 | 25 |
| Картофель(с 01 11 по 31.12) | 25,3 | 17 | 24,81 | 16,67 | 24,81 | 16,67 | 25,3 | 17 | 37,2 | 25 | 37,2 | 25 | 37,2 | 25 |
| Лук | 4 | 3,36 | 4 | 3,36 | 4 | 3,36 | 4 | 3,36 | 6 | 5,04 | 6 | 5,04 | 6 | 5,04 |
| Масло растительное | 1,5 | 1,5 | 1,33 | 1,33 | 1,33 | 1,33 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Морковь(с 01 01 по 31 07) | 5,33 | 4 | 5,33 | 4 | 5,33 | 4 | 5,33 | 4 | 8 | 6 | 8 | 6 | 8 | 6 |
| Морковь(с 01 08 по 31.12) | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 7,5 | 6 | 7,5 | 6 | 7,5 | 6 |
| Огурцы свежие | 18 | 18 | 18 | 16,2 | 18 | 16,2 | 18 | 18 | 27 | 24,3 | 27 | 24,3 | 27 | 24,3 |
| Укроп зелень | 1,5 | 1,5 | 1,33 | 1,33 | 1,33 | 1,33 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Выход блюда: | 40 | | 40 | | 40 | | 40 | | 60 | | 60 | | 60 | |

Технология приготовления:

Варенные овощи нарезают кубиком; лук шинкуют соломкой; огурцы - кубиком. Подготовленные овощи соединяют и заправляют маслом растительным.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Температура подачи 14 градусов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 1,38 | 3,13 | 10,15 | 76,78 |

Технологическая карта № 7.078

Утверждаю *Роль*

Сборник ТК для питания детей

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



| 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 | 162 162 | | 162 162 | | 162 162 | | 162 162 | | 216 216 | | 216 216 | | 216 216 | |
| Изюм | 10 10 | | 7,5 7,5 | | 7,5 7,5 | | 10 10 | | 10 10 | | 10 10 | | 10 10 | |
| Сахар | 11 12 | | 9,75 9,75 | | 9,75 9,75 | | 12 12 | | 13 13 | | 13 13 | | 13 13 | |
| Выход блюда: | 150 | | 150 | | 150 | | 150 | | 200 | | 200 | | 200 | |

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Фрукты 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 компота 150 гр составляет 180 гр. на выход 200 гр - 240 гр.

Органолептические показатели:

Косистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареному изюму.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность ккал |
|-------|------|----------|------------------------------|
| 0,09 | 0,00 | 9,19 | 37,74 |

Технологическая карта № 7.256

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Гуляш из отварного мяса (ясли 60г, сад 80г)



| 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 | 30 30 | | 30 30 | | 30 30 | | 30 30 | | 40 40 | | 40 40 | | 40 40 | |
| Лук | 11 9,24 | | 11 9,24 | | 11 9,24 | | 11 9,24 | | 14 11,76 | | 14 11,76 | | 14,67 12,32 | |
| Масло растительное | 0,6 0,6 | | 0,6 0,6 | | 0,6 0,6 | | 0,6 0,6 | | 0,8 0,8 | | 0,8 0,8 | | 0,8 0,8 | |
| Масло сливочное | 0,6 0,6 | | 0,6 0,6 | | 0,6 0,6 | | 0,6 0,6 | | 0,8 0,8 | | 0,8 0,8 | | 0,8 0,8 | |
| Морковь(с 01.01 по 31.07) | 12 9 | | 12 9 | | 12 9 | | 12 9 | | 13,33 10 | | 13,33 10 | | 16 12 | |
| Морковь(с 01.08 по 31.12) | 11,25 9 | | 11,25 9 | | 11,25 9 | | 11,25 9 | | 12,5 10 | | 12,5 10 | | 15 12 | |
| Мука | 3 3 | | 3 3 | | 3 3 | | 3 3 | | 4 4 | | 4 4 | | 4 4 | |
| Мясо | 50,99 28,77 | | 50,99 28,77 | | 50,99 28,77 | | 50,99 28,77 | | 68,01 38,37 | | 68,01 38,37 | | 67,99 38,36 | |
| Выход блюда | 60 | | 60 | | 60 | | 60 | | 80 | | 80 | | 80 | |

Технология приготовления:

Мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук нарезают и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Муку пассеруют, разводят водой. В соус добавляют припущенные овощи. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют соль, заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления. Консистенция мяса мягкая, сочная, цвет светло-коричневый, вкус и запах блюда свойственный набору продуктов, с ароматом мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 9,27 | 8,43 | 5,90 | 148,97 |

Технологическая карта № 7.076



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая рассыпчатая

| 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 | 73,08 | 73,08 | 73,08 | 73,08 | 73,08 | 73,08 | 73,08 | 73,08 | 95 | 95 | 95 | 95 | 95 | 95 |
| Греча | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 32 | 40 | 32 | 40 | 32 | 40 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Выход блюда | 100 | | 100 | | 100 | | 100 | | 130 | | 130 | | 130 | |

Технология приготовления:

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Содержание в сыром наборе на выход 100 гр каши составляет 105 гр, на выход 130 гр - 136 гр.

Потери при тепловой обработке 4 %

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 3,15 | 4,22 | 19,32 | 125,29 |

Технологическая карта № 7.н161

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп рыбный.**



| Состав | Ясли | | | | | | Дети | | | | | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|------------|
| | 5 д 10,5 ч | | 5 д 12 ч | | 5 д 24 ч | | 6 д 12 ч | | 6 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 | 105 | 105 | 105 | 105 | 105 | 105 | 105 | 105 | 105 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 |
| Картофель(с 01.01 по 28.02) | 86.15 | 56 | 86.15 | 56 | 86.15 | 56 | 86.15 | 56 | 114.88 | 74.67 | 114.88 | 74.67 | 114.88 | 74.67 | 114.88 |
| Картофель(с 01.03 по 31.08) | 93.33 | 56 | 93.33 | 56 | 93.33 | 56 | 93.33 | 56 | 124.45 | 74.67 | 124.45 | 74.67 | 124.45 | 74.67 | 124.45 |
| Картофель(с 01.09 по 31.10) | 74.67 | 56 | 74.67 | 56 | 74.67 | 56 | 74.67 | 56 | 99.56 | 74.67 | 99.56 | 74.67 | 99.56 | 74.67 | 99.56 |
| Картофель(с 01.11 по 31.12) | 80 | 56 | 80 | 56 | 80 | 56 | 80 | 56 | 106.67 | 74.67 | 106.67 | 74.67 | 106.67 | 74.67 | 106.67 |
| Лук | 8 | 6.72 | 8 | 6.72 | 8 | 6.72 | 8 | 6.72 | 10 | 8.4 | 10 | 8.4 | 10 | 8.4 | 10 |
| Лук зеленый | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 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 | 10.67 |
| 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 | 10 |
| Петрушка зелень | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Рыбные консервы | 10 | 24 | 10 | 24 | 10 | 24 | 10 | 24 | 16 | 32 | 16 | 32 | 16 | 32 | 16 |
| Укроп зелень | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Выход блюда | 150 | | 150 | | 150 | | 150 | | 200 | | 200 | | 200 | | 200 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду вводят картофель, пассерованные овощи и варят 10-15 мин, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 4,01 | 1,54 | 7,05 | 61,46 |

Технологическая карта № 7.286

Утверждаю

Молова



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Снежок 170 г

| Состав | Ясли | | | | Дети | | | | | |
|-------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
| | 5 д 10,5 ч | | 5 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 |
| Снежок | 177 | 1169.92 | 177 | 1169.92 | 177 | 1169.92 | 177 | 1169.92 | 177 | 1169.92 |
| Выход блюда | 170 | | 170 | | 170 | | 170 | | 170 | |

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 | 10.89 | 82.96 |

Технологическая карта № 7.148/1

Утверждаю

Локун



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Шанежка с картофелем*1

| 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 |
| Дрожжи | 0.27 | 0.27 | 0.27 | 0.27 | 0.27 | 0.27 | 0.27 | 0.27 | 0.36 | 0.36 | 0.36 | 0.36 | 0.36 | 0.36 |
| Картофель(с 01.01 по 28.02) | 35.89 | 23.33 | 35.89 | 23.33 | 35.89 | 23.33 | 35.89 | 23.33 | 47.86 | 31.11 | 47.86 | 31.11 | 47.86 | 31.11 |
| Картофель(с 01.03 по 31.05) | 38.88 | 23.33 | 38.88 | 23.33 | 38.88 | 23.33 | 38.88 | 23.33 | 51.85 | 31.11 | 51.85 | 31.11 | 51.85 | 31.11 |
| Картофель(с 01.09 по 31.10) | 31.11 | 23.33 | 31.11 | 23.33 | 31.11 | 23.33 | 31.11 | 23.33 | 41.48 | 31.11 | 41.48 | 31.11 | 41.48 | 31.11 |
| Картофель(с 01.11 по 31.12) | 33.33 | 23.33 | 33.33 | 23.33 | 33.33 | 23.33 | 33.33 | 23.33 | 44.44 | 31.11 | 44.44 | 31.11 | 44.44 | 31.11 |
| Масло растительное | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.78 | 1.78 | 1.78 | 1.78 | 1.78 | 1.78 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5.33 | 5.33 | 5.33 | 5.33 | 5.33 | 5.33 |
| Молоко | 16.67 | 16.67 | 16.67 | 16.67 | 16.67 | 16.67 | 16.67 | 16.67 | 22.22 | 22.22 | 22.22 | 22.22 | 22.22 | 22.22 |
| Мука | 23.33 | 23.33 | 23.33 | 23.33 | 23.33 | 23.33 | 23.33 | 23.33 | 31.11 | 31.11 | 31.11 | 31.11 | 31.11 | 31.11 |
| Сахар | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.34 | 1.78 | 1.78 | 1.78 | 1.78 | 1.78 | 1.78 |
| Яйцо | 0.093 | 0.093 | 0.093 | 0.093 | 0.093 | 0.093 | 0.093 | 0.093 | 0.124 | 0.124 | 0.124 | 0.124 | 0.124 | 0.124 |
| Выход блюда | 60 | | 60 | | 60 | | 60 | | 80 | | 80 | | 80 | |

Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом. Готовое тесто делят на куски массой по 53 гр. (на выход 60 гр шанежки) , по 80 гр (на выход 90 гр шанежки), по 106 гр (на выход 120 гр шанежки) и раскатывают в шарики. Через 5 минут раскатывают и укладывают на противни, смазанные растительным маслом. Оставляют для расстойки на 30-40 минут. Затем на тесто кладут картофельную массу, полностью покрывая поверхность. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яичной смесью и выпекают при температуре 230-240 С в течении 10 минут. Готовые шанежки смазывают сливочным маслом. Картофельная масса: очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее растопленное масло, кипящее молоко, массу перемешивают, взбивают, постепенно добавляя яйца.

Закладка продуктов на выход 60 гр Мука 20,5 г ; мука на подпыл 0,4 г ; сахар 1,1 г ; масло сливочное 0,9 г ; яйца 1/36 шт ; соль 0,3 г ; дрожжи сухие 0,0002 ; молоко 8,26 г ;
 Масса теста 31 г. Картофель нетто 33 гр ; молоко 6,4 г ; яйца 1/20 шт ; масло сливочное 1 г. Картофельная масса 42 г.
 Яйцо для смазки 1/66 шт . Масса полуфабриката 74 г.
 Масло растительное для смазки противня 0,2 г ; масло сливочное для смазки готовых изделий 0,9 г

Органолептические показатели:

Картофельная масса равномерно покрывает всю поверхность теста. Цвет от золотистого до кремового. Вкус свойственный картофелю и дрожжевому тесту с ароматом сметаны и яиц. Мякиш пористый, пропеченный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 8,32 | 8,82 | 34,68 | 266,19 |