



4 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.095

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша кукурузная молочная с 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	67,5 67,5		67,5 67,5		67,5 67,5		67,5 67,5		90 90		90 90		90 90	
Кукурузная крупа	15 15		15 15		15 15		15 15		20 20		20 20		20 20	
Масло сливочное	2 2		3,75 3,75		3,75 3,75		2 2		5 5		5 5		5 5	
Молоко	80 76		78,75 74,81		78,75 74,81		80 76		105 99,75		105 99,75		105 99,75	
Сахар	4 4		3,75 3,75		3,75 3,75		4 4		5 5		5 5		5 5	
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Температура подачи 65 С.
 Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
 Требование: Цвет соответствует виду крупы. Консистенция текучая, однородная и без засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,11	3,33	11,25	91,30

Технологическая карта № 7.285/3

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком ..



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	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	90 90	90 90	90 90	90 90	120 120	120 120	120 120	120 120	120 120	
Какао	3 3	3 3	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	
Молоко	37,5 37,5	37,5 37,5	37,5 37,5	37,5 37,5	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	
Сахар	10 10	10 10	10 10	10 10	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12	
Выход блюда.	150	150	150	150	200	200	200	200	200	

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесь молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр какао с молоком составляет 176 гр. на выход 200 гр - 235 гр.

Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи напитка - не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2 - 3 часа с момента приготовления.

Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,11	1,01	7,73	47,62

Технологическая карта № 7.430

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный с маслом, сыром 40/5/9 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
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Сыр	9,78	9	9,78	9	9,78	9	9,78	9	9,78	9	9,78	9	9,78	9
Хлеб пшеничный	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Выход блюда	54		54		54		54		54		54		54	

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный 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 хлеба 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
10,02	12,78	37,19	299,04

Технологическая карта № 7.014

Утверждаю

Лобки

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Огурец свежий порционный



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
Огурцы свежие	36	130,6	35,25	29,96	36	130,6	36	130,6	34,12	29	34,12	29	34,12	29
Выход блюда:	30		30		30		30		30		30		30	

Технология приготовления:

Огурцы промывают, нарезают кружочками порционно.

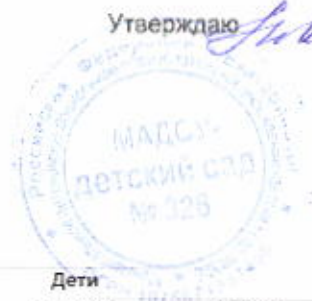
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,77	0,10	3,67	13,53

Технологическая карта № 7.098

Утверждаю *Л.К.Ч.*



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Помидор порционный**

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 12 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	
Помидоры свежие	35,4	35,4	35,4	35,4	35,4	35,4	35,4	35,4	35,4	35,4	35,4	35,4	35,4	35,4
Выход блюда	30		30		30		30		30		30		30	

Технология приготовления:

Помидоры промывают, удаляют плодоножки, режут на порционные кусочки.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,30	0,23	5,90	27,14

Технологическая карта № 7.197



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок 200г**

Состав	Ясли				Дети		Сотрудники	
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода	210	210	210	210	210	210	210	210
Сахар	14	14	14	14	14	14	14	14
Яблоки	22	19,36	22	19,36	22	19,36	22	19,36
Выход блюда	200		200		200		200	

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10 - 15 минут. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении 6 - 8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет сиропа - прозрачный, желтоватый. Фрукты должны сохранять форму нарезки.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,04	0,04	7,40	30,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.149с-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Тефтели рыбные из горбуши



Состав	Ясли						Дети			
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горбуша	97	54,32	97,5	54,6	97,5	54,6	130	72,8	130	72,8
Лук	6	15,04	5,25	14,41	5,25	14,41	7	15,88	7	15,88
Масло растительное	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5	2	2	2	2
Масло сливочное	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5	2	2	2	2
Молоко	8	8	7,5	7,5	7,5	7,5	10	10	10	10
Мука	2	2	2,25	2,25	2,25	2,25	3	3	3	3
Хлеб пшеничный	4	4	3,75	3,75	3,75	3,75	5	5	5	5
Яйцо	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,08	0,08	0,08	0,08
Выход блюда	60		60		60		80		80	

Технология приготовления:

Филе без костей пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль хорошо вымешивают и формируют шарики, панируют в муке, обжаривают, заливают белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим бульоном и проваривают 10-15 мин.

Органолептические показатели:

Консистенция тефтелей нежная, сочная. Вкус и запах свойственные рыбе и соусу белому.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
19,70	10,45	6,51	218,46

Технологическая карта № 7.н086-2

Утверждаю

Искра

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп гороховый с мясом 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	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Бульон	105	105	105	105	105	105	105	140	140	140	140	140	140	140
Горох	11	11	11,25	11,25	11,25	11,25	11	11	15	15	15	15	15	15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38,08	24,75	38,08	24,75	38,08	24,75	38,08	24,75	50,77	33	50,77	33	50,77	33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41,25	24,75	41,25	24,75	41,25	24,75	41,25	24,75	55	33	55	33	55	33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33	24,75	33	24,75	33	24,75	33	24,75	44	33	44	33	44	33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35,36	24,75	35,36	24,75	35,36	24,75	35,36	24,75	47,14	33	47,14	33	47,14	33
Лук	8	16,72	7,5	16,3	7,5	16,3	8	16,72	10	18,4	10	18,4	10	18,4
Масло растительное	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5	1	1	2	2	2	2	2	2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8	6	8	6	8	6	8	6	10,67	8	10,67	8	10,67	8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7,5	6	7,5	6	7,5	6	7,5	6	10	8	10	8	10	8
Масло	18,75	18	18,75	18	18,75	18	18,75	18	25	24	25	24	25	24
Сметана	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	5	5	5	5	5	5
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200	

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). В суп положить сметану и довести до кипения. 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
4,03	3,21	7,17	78,91

Технологическая карта № 7.н151-8

Утверждаю

Лобу

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные**



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	
Макаронные изделия	40 40		40 40		40 40		40 40		40 44		40 44		40 44	
Масло сливочное	2.67 2.67		2.66 2.66		2.66 2.66		2.67 2.67		2.93 2.93		2.93 2.93		2.93 2.93	
Выход блюда	100		100		100		100		130		130		130	

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки проваренной муки.

Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при $t = 140-160$ град. С 5 мин. Температура подачи 65 град. С.

Органолептические показатели:

Макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,92	2,33	27,28	154,72

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суфле творожное 120 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	
Масло растительное	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	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4
Масло сливочное	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6
Молоко	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8	16.8 16.8
Мука	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4
Сахар	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4
Сметана	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4	11.4 11.4
Соль	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2
Творог	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4	88.16 86.4
Яйцо	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3
Выход блюда:	120		120		120		120		120		120		120	

Технология приготовления:

Творог протирают, смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку, молоко, соль и перемешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая, затем выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин. Готовое суфле через 5-10 мин. порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин. Цвет-корочки-золотистый. Консистенция-однородная, пышная, нежная. Запах-свойственный для суфле из творога со сметаной и продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный для творога со сметаной и продуктов, входящих в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,01	18,51	13,63	300,60

Технологическая карта № 7.338



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Йогурт питьевой 120 г

Состав	Ясли						Дети	
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 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
Йогурт питьевой	125	120	125	120	125	120	125	120
Выход блюда:	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
5,00	3,20	8,50	85,00