



5 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.118



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с молоком**

Состав	Ясли				Дети							
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 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
Вода	70	70	71.25	71.25	71.25	71.25	70	70	95	95	95	95
Молоко	80	76	78.75	74.81	78.75	74.81	80	76	105	99.75	105	99.75
Сахар	8	8	7.5	7.5	7.5	7.5	8	8	10	10	10	10
Чай	0.2	0.2	0.15	0.15	0.15	0.15	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Выход блюда	150		150		150		150		200		200	

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40-45 С.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разлить по стаканам.

Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Напиток имеет

аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,33	1,43	7,01	50,11

Технологическая карта № 7.162/1



Сборник ТК для питания детей

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

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		
Вода	67,5	67,5	67,5	67,5	67,5	67,5	90	90	90	90
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2	5	5	5	5
Молоко	80	76	80	76	80	76	105	99,75	105	99,75
Рис	20	20	20	20	20	20	25	25	25	25
Сахар	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	5	5	5	5
Выход блюда:	150		150		150		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	87,08

Технологическая карта № 7.051/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб "Солнышко" 25 гр

Состав	Ясли				Дети									
	5 д 10,5 ч		6 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 Солнышко	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Выход блюда:	25		25		25		25		25		25		25	

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,92	50,12	231,00

Технологическая карта № 7.н008



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Яблоко 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
Яблоки	120	105.6	120	105.6	120	105.6	120	105.6	120	105.6	120	105.6	120	105.6
Выход блюда	120		120		120		120		120		120		120	

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Технология приготовления:

Овощи очищают, картофель и капусту варят отдельно. Очищенную морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды за 5-10 мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек. Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10 мин (готовят белый соус). Протертую овощи соединяют с соусом, добавляют горячее молоко, соль и проваривают 5-10 мин. В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить гренки и мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса, однородная. Цвет - характерный для вареных овощей и продуктов, входящих в рецептуру. Консистенция однородная, пюреобразная, без признаков отслаивания жидкости. Вкус и запах свойственные набору продуктов, входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,21	1,95	5,15	45,93

Технологическая карта № 7.н125/4



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь 60 гр**

Состав	Дети				Сотрудники	Сотрудники 2	Others
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 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
Сельдь соленая	125,81 60,39	125,81 60,39	125,81 60,39	125,81 60,39	125,81 60,39	125,81 60,39	125,81 60,39
Выход блюда:	60	60	60	60	60	60	60

Технология приготовления:

Сельдь разделяют на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделить на филе и вымочить в кипяченой охлажденной воде.

Органолептические показатели:

Консистенция сельди мягкая, но не разваливающаяся. Цвет соответствует натуральным продуктам. Не допускается "загар" и запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,12	8,55	0,00	145,94

Технологическая карта № 7.н113/1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Свекла, тушенная со сметаной .

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 24 ч
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто
Масло сливочное	2	2	2	2	5	5	5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	170,67	128	170,67	128	213,33	160	213,33
Свекла(с 01.08 по 31.12)	160	128	160	128	200	160	200
Сметана	8	8	8	8	10	10	10
Выход блюда	120		120		150		150

Технология приготовления:

Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар сливают и быстро охлаждают свеклу в холодной проточной воде. Свеклу можно запечь в жарочном шкафу при температуре 160°C до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, добавляют сливочное масло, соль, сметану. Тушат 10 минут при слабом нагреве. Температура подачи 65°C. Содержание в сырьевом наборе на выход 120 гр - 134 гр, на выход 150 гр - 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Свекла уложена горкой. Цвет характерный для отварной свеклы. Если свекла запекалась-более темный. Вкус сладковатый. Консистенция мягкая, сочная.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,69	3,69	11,67	83,40

Технологическая карта № 7.024

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

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

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
Крахмал	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	6	6	6	6	6	6
Курага	9	9	8,25	8,25	8,25	8,25	8,25	8,25	11	11	11	11	11	11
Сахар	12	12	9,75	9,75	9,75	9,75	9,75	12	13	13	13	13	13	13
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Промытую сушеную курагу заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа до набухания. Варят ее в той же воде 20 - 30 минут при слабом кипении до мягкой консистенции и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром добавляют до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде, и вновь доводят до кипения, охлаждают.

Органолептические показатели:

Требование к качеству: цвет - светло - желтый, вкус - сладкий, аромат кураги, консистенция средней густоты, однородная, без комков заварившегося крахмала

Температура

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,28	0,01	11,39	47,41

Технологическая карта № 7.230



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки мясные паровые**

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	11	11	11	11	11	11	11	11	14	14	14	14	14.67	14.67
Масло растительное	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	1	1	1	1	1.07	1.07
Мясо	50	60	50	60	50	60	50	60	65	80	65	80	65	80
Хлеб пшеничный	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	8	8
Выход блюда	60		60		60		60		80		80		80	

Технология приготовления:

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют, замоченный в воде хлеб, и снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, размягченное сливочное масло и перемешивают котлетную массу. Разделявают в виде шариков и варят на пару (в паровой кастрюле, в ситейнике).

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Изделия в форме шариков одинакового размера, неразвалившиеся, сочные. Цвет на поверхности фрикаделек серовато-коричневые. Вкус и запах свойственный изделию из котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18.20	17.26	4.58	272.93

Технологическая карта № 7.34/2/8



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Гренки из ржаного хлеба 30 гр

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
Хлеб ржаной	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20
Выход блюда	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

Технология приготовления:

Хлеб ржаной обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10*10мм, а затем подсушивают в жаточном шкафу, до хрустящей корочки. Внешний вид -кубики одинакового размера, равномерно подсушены. Цвет-коричневый. Консистенция -хрустящая. Запах-свойственный для сухариков из хлеба, без постороннего. Вкус характерный для сухариков из хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,40	2,10	76,10	362,00

Технологическая карта № 7.6/12/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка 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
Дрожжи	1 1		1 1		1 1		1 1		1.33 1.33		1.33 1.33		1.33 1.33	
Масло растительное	1.5 1.5		1.5 1.5		1.5 1.5		1.5 1.5		2 2		2 2		2 2	
Масло сливочное	3.3 3.3		3.3 3.3		3.3 3.3		3.3 3.3		4.4 4.4		4.4 4.4		4.4 4.4	
Молоко	15 15		15 15		15 15		15 15		20 20		20 20		20 20	
Мука	41 41		41 41		41 41		41 41		54.67 54.67		54.67 54.67		54.67 54.67	
Сахар	4 4		4 4		4 4		4 4		5.33 5.33		5.33 5.33		5.33 5.33	
Сметана	20 20		20 20		20 20		20 20		26.67 26.67		26.67 26.67		26.67 26.67	
Соль	0.1 0.1		0.1 0.1		0.1 0.1		0.1 0.1		0.13 0.13		0.13 0.13		0.13 0.13	
Яйца	0.1 0.1		0.1 0.1		0.1 0.1		0.1 0.1		0.13333 0.13333		0.13333 0.13333		0.13333 0.13333	
Выход блюда	60		60		60		60		80		80		80	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добавляют 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку, тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста формируют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин., затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают, выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская, с равномерной корочкой, с фаршем из сметаны. Цвет - тестовой части - золотистый, фарша - светло-кремовый. Консистенция корочки - мягкая, слегка хрустящая, тестовой части - однородная, пористая, фарша - сочная. Запах - свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной, без постороннего. Вкус - характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9.95	14.32	52.35	415.45