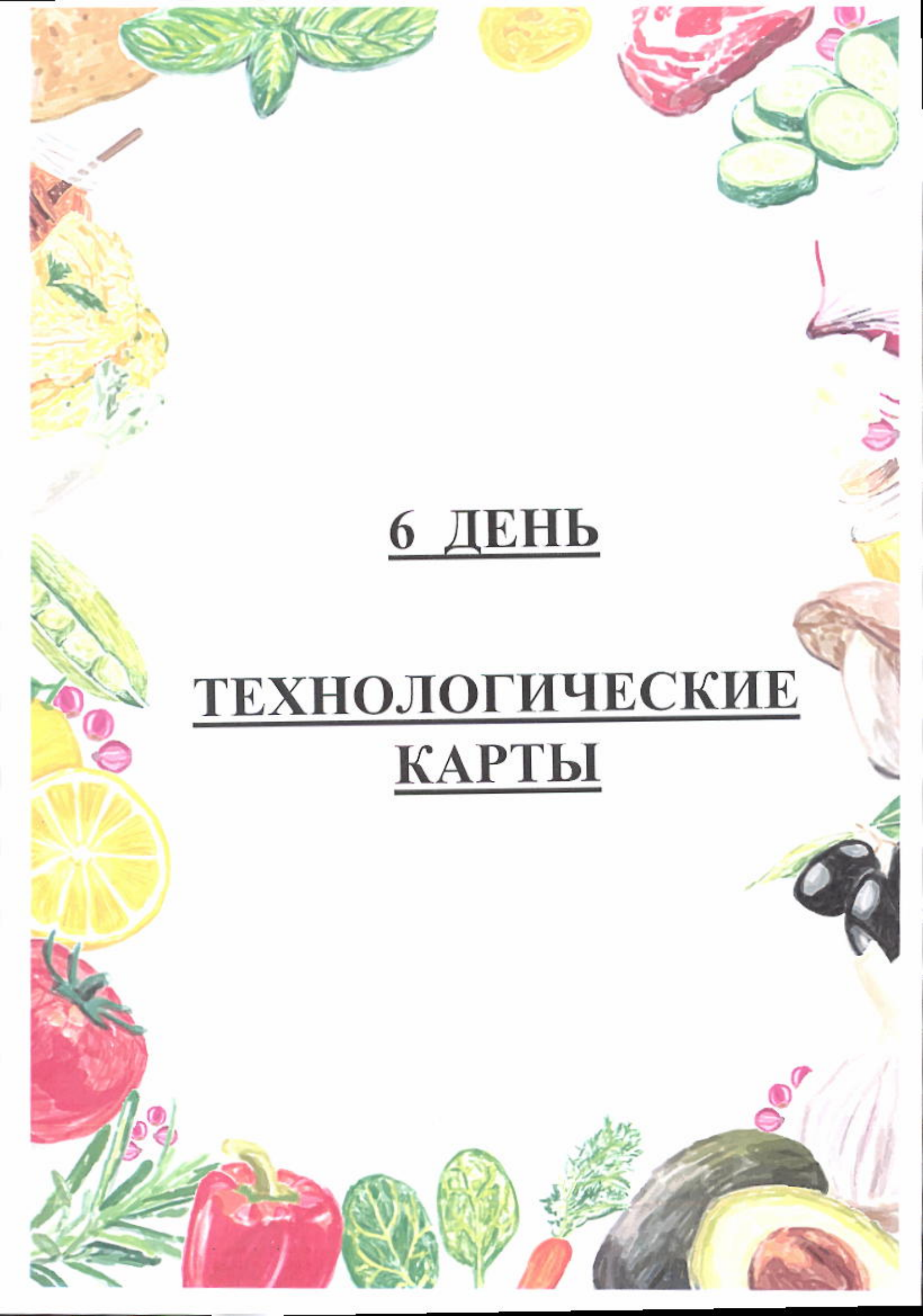




6 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ  
КАРТЫ



## Технологическая карта № 7.н123с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша из овсяных хлопьев на концентрированном молоке со сливочным маслом

| Состав                 | Ясли                                       |                                            |                                            |                                            | Дети                                       |                                            |                                            |                                            |
|------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
|                        | 5 д 10,5 ч                                 |                                            | 5 д 12 ч                                   |                                            | 5 д 10,5 ч                                 |                                            | 5 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 | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто |
| Вода                   | 130 130                                    | 130 130                                    | 130 130                                    | 130 130                                    | 175 175                                    | 175 175                                    | 175 175                                    | 175 175                                    |
| Геркулес               | 15 15                                      | 15 15                                      | 15 15                                      | 15 15                                      | 20 20                                      | 20 20                                      | 20 20                                      | 20 20                                      |
| Масло сливочное        | 3 3                                        | 3 3                                        | 3 3                                        | 3 3                                        | 5 5                                        | 5 5                                        | 5 5                                        | 5 5                                        |
| Молоко концентрированн | 20 37                                      | 20 37                                      | 20 37                                      | 20 37                                      | 25 49                                      | 25 49                                      | 25 49                                      | 25 49                                      |
| Сахар                  | 2 2                                        | 2 2                                        | 2 2                                        | 2 2                                        | 3 3                                        | 3 3                                        | 3 3                                        | 3 3                                        |
| Выход блюда:           | 150                                        | 150                                        | 150                                        | 150                                        | 200                                        | 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 | 9,48     | 89,19                         |

# 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 № 7.035/11

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 10,5 ч                    |              | 5 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 |
| Батон        | 35                            | 35           | 35                            | 35           | 40                            | 40           | 40                            | 40           |
| Повидло      | 15                            | 14.4         | 15                            | 14.4         | 10                            | 9.6          | 10                            | 9.6          |
| Выход блюда: | 30                            |              | 30                            |              | 50                            |              | 50                            |              |

## 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 |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 6,24  | 2,40 | 55,32    | 236,00                        |

# Технологическая карта № 7.093

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из моркови и яблок с растительным 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 |  |
| Масло растительное        | 1 1                                        |  | 1,2 1,2                                    |  | 1,2 1,2                                    |  | 1 1                                        |  | 2 2                                        |  | 2 2                                        |  | 2 2                                        |  |
| Морковь(с 01.01 по 31.07) | 24 18                                      |  | 24 18                                      |  | 24 18                                      |  | 24 18                                      |  | 40 30                                      |  | 40 30                                      |  | 40 30                                      |  |
| Морковь(с 01.08 по 31.12) | 22,5  18                                   |  | 22,5  18                                   |  | 22,5  18                                   |  | 22,5  18                                   |  | 37,5  30                                   |  | 37,5  30                                   |  | 37,5  30                                   |  |
| Сахар                     | 1 1                                        |  | 1,2 1,2                                    |  | 1,2 1,2                                    |  | 1 1                                        |  | 2 2                                        |  | 2 2                                        |  | 2 2                                        |  |
| Яблоки                    | 13  11,44                                  |  | 12,6  11,09                                |  | 12,6 11,09                                 |  | 13  11,44                                  |  | 21  18,48                                  |  | 21  18,48                                  |  | 21  18,48                                  |  |
| Выход блюда:              | 30                                         |  | 30                                         |  | 30                                         |  | 30                                         |  | 50                                         |  | 50                                         |  | 50                                         |  |

## Технология приготовления:

Сырую очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожуры, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом  
Температура подачи 14 С.

## Органолептические показатели:

Салат уложен горкой. Морковь и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 0,93  | 3,57 | 13,40    | 80,16                         |

# Технологическая карта № 7.179/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рис припущенный с овощами .



| Состав                    | Ясли                          |              |                               |              |                               |              | Дети                          |              |                               |              |                               |              |
|---------------------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
|                           | 5 д 10,5 ч                    |              | 5 д 12 ч                      |              | 5 д 24 ч                      |              | 5 д 12 ч                      |              | 5 д 10,5 ч                    |              | 5 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 |
| Лук                       | 18,46                         | 15,51        | 18,46                         | 15,51        | 18,46                         | 15,51        | 18,46                         | 15,51        | 23,08                         | 19,39        | 23,08                         | 19,39        |
| Масло растительное        | 0,92                          | 0,92         | 0,92                          | 0,92         | 0,92                          | 0,92         | 0,92                          | 0,92         | 1,15                          | 1,15         | 1,15                          | 1,15         |
| Масло сливочное           | 5,54                          | 5,54         | 5,54                          | 5,54         | 5,54                          | 5,54         | 5,54                          | 5,54         | 6,92                          | 6,92         | 6,92                          | 6,92         |
| Морковь(с 01.01 по 31.07) | 23,39                         | 17,54        | 23,39                         | 17,54        | 23,39                         | 17,54        | 23,39                         | 17,54        | 29,23                         | 21,92        | 29,23                         | 21,92        |
| Морковь(с 01.08 по 31.12) | 21,93                         | 17,54        | 21,93                         | 17,54        | 21,93                         | 17,54        | 21,93                         | 17,54        | 27,4                          | 21,92        | 27,4                          | 21,92        |
| Рис                       | 27                            | 27           | 27                            | 27           | 27                            | 27           | 27                            | 27           | 37                            | 37           | 37                            | 37           |
| Выход блюда,              | 120                           |              | 120                           |              | 120                           |              | 120                           |              | 150                           |              | 150                           |              |

## Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное(50%). Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, шинкуют. Затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком (замороженные овощи припускают не размораживая) в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 мин.Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 10-15 мин.

## Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 2,72  | 4,81 | 21,63    | 146,03                        |

# Технологическая карта № 7.115/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов.**

Утверждаю



| 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                                    |
| Сахар       | 11 11                                      | 10,5 10,5                                  | 11 11                                      | 11 11                                      | 14 14                                      | 14 14                                      | 14 14                                      |
| Сухофрукты  | 7,5 7,5                                    | 7,5 7,5                                    | 7,5 7,5                                    | 7,5 7,5                                    | 10 10                                      | 10 10                                      | 10 10                                      |
| 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. Подготовленные плоды 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 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

## Органолептические показатели:

Отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареным сухофруктам.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 0,25  | 0,01 | 8,55     | 37,28                         |

## Технологическая карта № 7.20/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп-лапша

| 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                      | 126                           | 126          | 126                           | 126          | 126                           | 126          | 126                           | 126          | 215                           | 215          | 129                           | 129          | 215                           | 215          |  |  |
| Картофель(с 01.01 по 28.02) | 53.85                         | 35           | 53.85                         | 35           | 53.85                         | 35           | 53.85                         | 35           | 64.62                         | 42           | 38.77                         | 25.2         | 64.62                         | 42           |  |  |
| Картофель(с 01.03 по 31.08) | 58.33                         | 35           | 58.33                         | 35           | 58.33                         | 35           | 58.33                         | 35           | 70                            | 42           | 42                            | 25.2         | 70                            | 42           |  |  |
| Картофель(с 01.09 по 31.10) | 46.67                         | 35           | 46.67                         | 35           | 46.67                         | 35           | 46.67                         | 35           | 56                            | 42           | 33.6                          | 25.2         | 56                            | 42           |  |  |
| Картофель(с 01.11 по 31.12) | 50                            | 35           | 50                            | 35           | 50                            | 35           | 50                            | 35           | 60                            | 42           | 36                            | 25.2         | 60                            | 42           |  |  |
| Лук                         | 5                             | 4.2          | 5                             | 4.2          | 5                             | 4.2          | 5                             | 4.2          | 7                             | 5.88         | 4.2                           | 3.53         | 7                             | 5.88         |  |  |
| Макаронные изделия          | 8                             | 8            | 8                             | 8            | 8                             | 8            | 8                             | 8            | 15                            | 15           | 9                             | 9            | 15                            | 15           |  |  |
| Масло растительное          | 2                             | 2            | 2                             | 2            | 2                             | 2            | 2                             | 2            | 2                             | 2            | 1.2                           | 1.2          | 2                             | 2            |  |  |
| Масло сливочное             | 1                             | 1            | 1                             | 1            | 1                             | 1            | 1                             | 1            | 3                             | 3            | 1.8                           | 1.8          | 3                             | 3            |  |  |
| Морковь(с 01.01 по 31.07)   | 8.53                          | 6.4          | 8.53                          | 6.4          | 8.53                          | 6.4          | 8.53                          | 6.4          | 12.8                          | 9.6          | 7.68                          | 5.76         | 12.8                          | 9.6          |  |  |
| Морковь(с 01.08 по 31.12)   | 8                             | 6.4          | 8                             | 6.4          | 8                             | 6.4          | 8                             | 6.4          | 12                            | 9.6          | 7.2                           | 5.76         | 12                            | 9.6          |  |  |
| Соль                        | 1                             | 1            | 1                             | 1            | 1                             | 1            | 1                             | 1            | 1                             | 1            | 0.6                           | 0.6          | 1                             | 1            |  |  |
| Выход блюда                 | 150                           |              | 150                           |              | 150                           |              | 150                           |              | 250                           |              | 150                           |              | 250                           |              |  |  |

## Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом. Картофель нарезают брусочками. В кипящий куриный бульон кладут нарезанный картофель и варят 7-10 мин, затем добавляют макаронные изделия, припущенные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2г).

## Органолептические показатели:

# Технологическая карта № 7.н114/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Котлета из мяса куры



| 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 |  |  |
| Кура               | 34.34                         | 34.34        | 34.34                         | 34.34        | 34.34                         | 34.34        | 34.34                         | 34.34        | 45.79                         | 45.79        | 45.79                         | 45.79        | 45.79                         | 45.79        |  |  |
| Лук                | 5                             | 14.2         | 5.25                          | 14.41        | 5.25                          | 14.41        | 5                             | 14.2         | 7                             | 15.88        | 7                             | 15.88        | 7                             | 15.88        |  |  |
| Масло растительное | 1                             | 1            | 1.5                           | 1.5          | 1.5                           | 1.5          | 1                             | 1            | 2                             | 2            | 2                             | 2            | 2                             | 2            |  |  |
| Молоко             | 10                            | 10           | 9.75                          | 9.75         | 9.75                          | 9.75         | 10                            | 10           | 10                            | 10           | 10                            | 10           | 13                            | 13           |  |  |
| Филе птицы         | 57.14                         | 52           | 57.69                         | 52.5         | 57.69                         | 52.5         | 57.14                         | 52           | 76.92                         | 70           | 76.92                         | 70           | 76.92                         | 70           |  |  |
| Хлеб пшеничный     | 5                             | 5            | 5.25                          | 5.25         | 5.25                          | 5.25         | 5                             | 5            | 7                             | 7            | 7                             | 7            | 7                             | 7            |  |  |
| Яйцо               | 0.06                          | 0.06         | 0.06                          | 0.06         | 0.06                          | 0.06         | 0.06                          | 0.06         | 0.08                          | 0.08         | 0.08                          | 0.08         | 0.08                          | 0.08         |  |  |
| Выход блюда        | 60                            |              | 60                            |              | 60                            |              | 60                            |              | 80                            |              | 80                            |              | 80                            |              |  |  |

## Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с луком. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты и укладывают на смазанный растительным маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Температура подачи 65 град.С.

## Органолептические показатели:

Внешний вид - изделия сохраняют форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция-пышная, не мажущаяся.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры  | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|-------|----------|-------------------------------|
| 28,84 | 14,21 | 5,61     | 291,80                        |

Утверждаю

# Технологическая карта № 7.н040

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Пудинг творожный с изюмом запеченный.

| 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 |
| Изюм               | 7 7                                        | 7 7                                        | 7 7                                        | 7 7                                        | 8 8                                        | 8 8                                        | 8 8                                        |
| Манка              | 5 5                                        | 5 5                                        | 5 5                                        | 5 5                                        | 8 8                                        | 8 8                                        | 8 8                                        |
| Масло растительное | 1 1                                        | 1 1                                        | 1 1                                        | 1 1                                        | 2 2                                        | 2 2                                        | 2 2                                        |
| Масло сливочное    | 1 1                                        | 1 1                                        | 1 1                                        | 1 1                                        | 2 2                                        | 2 2                                        | 2 2                                        |
| Молоко             | 11 11                                      | 11 11                                      | 11 11                                      | 11 11                                      | 15 15                                      | 15 15                                      | 15 15                                      |
| Сахар              | 3.67 3.67                                  | 3.67 3.67                                  | 3.67 3.67                                  | 3.67 3.67                                  | 5 5                                        | 5 5                                        | 5 5                                        |
| Сметана            | 1 1                                        | 1 1                                        | 1 1                                        | 1 1                                        | 2 2                                        | 2 2                                        | 2 2                                        |
| Творог             | 73 73                                      | 73 73                                      | 73 73                                      | 73 73                                      | 98 98                                      | 98 98                                      | 98 98                                      |
| Яйцо               | 0.12467 0.12467                            | 0.12467 0.12467                            | 0.12467 0.12467                            | 0.12467 0.12467                            | 0.17 0.17                                  | 0.17 0.17                                  | 0.17 0.17                                  |
| Выход блюда        | 110                                        | 110                                        | 110                                        | 110                                        | 150                                        | 150                                        | 150                                        |

## Технология приготовления:

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный, промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. За 5 минут до готовности пудинг смазать сливочным маслом.

## Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин. Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры  | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|-------|----------|-------------------------------|
| 10,05 | 13,51 | 12,27    | 233,38                        |