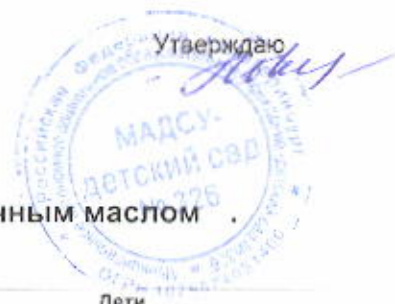




8 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ  
КАРТЫ

## Технологическая карта № 7.н043/2



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша ячневая молочная со сливочным маслом

Состав	Ясли				Дети									
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода	62.96	62.96	62.96	62.96	62.96	62.96	62.96	62.96	78.7	78.7	78.7	78.7	78.7	78.7
Масло сливочное	2.96	2.96	2.96	2.96	2.96	2.96	2.96	2.96	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7
Молоко	66.27	62.96	66.27	62.96	66.27	62.96	66.27	62.96	82.84	78.7	82.84	78.7	82.84	78.7
Сахар	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	3	3	3	3	3	3
Ячневая крупа	13.36	13.36	13.36	13.36	13.36	13.36	13.36	13.36	16.7	16.7	16.7	16.7	16.7	16.7
Выход блюда:	120		120		120		120		150		150		150	

### Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

### Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,44	3,40	11,35	93,06

## Технологическая карта № 7.285/3

Утверждаю *Молова*



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		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	90	90	90	90	90	90	90	90	120	120	120	120	120	120
Какао	3	3	3	3	3	3	3	3	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
Сахар	10	10	10	10	10	10	10	10	12	12	12	12	12	12
<b>Выход блюда</b>	<b>150</b>		<b>150</b>		<b>150</b>		<b>150</b>		<b>200</b>		<b>200</b>		<b>200</b>	

### Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью 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 № 7.197

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

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



Состав	Ясли				Дети		Сотрудники	
	5 д 10,5 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		6 д 12 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

## Технологическая карта № 7.н086/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп гороховый.



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	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	106,75 108,75	106,75 108,75	106,75 108,75	106,75 108,75	106,75 108,75	106,75 108,75	106,75 108,75	145 145	145 145	145 145	145 145	145 145	145 145	
Горох	11,25 11,25	11,25 11,25	11,25 11,25	11,25 11,25	11,25 11,25	11,25 11,25	11,25 11,25	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48,46 31,5	48,46 31,5	48,46 31,5	48,46 31,5	48,46 31,5	48,46 31,5	48,46 31,5	64,62 42	64,62 42	64,62 42	64,62 42	64,62 42	64,62 42	
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52,5 31,5	52,5 31,5	52,5 31,5	52,5 31,5	52,5 31,5	52,5 31,5	52,5 31,5	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42 31,5	42 31,5	42 31,5	42 31,5	42 31,5	42 31,5	42 31,5	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42	
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45 31,5	45 31,5	45 31,5	45 31,5	45 31,5	45 31,5	45 31,5	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42	
Лук	7,5 6,3	7,5 6,3	7,5 6,3	7,5 6,3	7,5 6,3	7,5 6,3	7,5 6,3	10 8,4	10 8,4	10 8,4	10 8,4	10 8,4	10 8,4	
Масло растительное	0,75 0,75	0,75 0,75	0,75 0,75	0,75 0,75	0,75 0,75	0,75 0,75	0,75 0,75	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	
Масло сливочное	2,25 2,25	2,25 2,25	2,25 2,25	2,25 2,25	2,25 2,25	2,25 2,25	2,25 2,25	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	8 6	8 6	8 6	8 6	8 6	8 6	10,67 8	10,67 8	10,67 8	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	7,5 6	7,5 6	7,5 6	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150	200	200	200	200	200	200	

### Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду 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). 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,95	1,74	7,85	57,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.014-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Огурец свежий порционный 20 гр



Состав	Ясли								Дети					
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто
Огурцы свежие	24	20,4	23,51	19,98	24	20,4	24	20,4	23,51	19,98	23,51	19,98	23,51	19,98
Выход блюда:	20		20		20		20		20		20		20	

Технология приготовления:

Огурцы промывают, нарезают кружочками порционно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,80	0,10	3,80	13,99

Технологическая карта № 7.061/1

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Бигус с мясом



Состав	Ясли						Дети					
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 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		
Капуста(с 01.01 по 31.07)	193,04	144,78	193,04	144,78	193,04	144,78	193,04	144,78	246,67	185,185	246,67	185,185
Капуста(с 01.08 по 31.12)	180,98	144,78	180,98	144,78	180,98	144,78	180,98	144,78	231,25	185,185	231,25	185,185
Лук	11	19,24	11	19,24	11	19,24	11	19,24	14,06	11,81	14,06	11,81
Масло растительное	2	2	2	2	2	2	2	2	2,56	2,56	2,56	2,56
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2	2	2	2,56	2,56	2,56	2,56
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20	15	20	15	20	15	20	15	25,56	19,17	25,56	19,17
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18,75	15	18,75	15	18,75	15	18,75	15	23,96	19,17	23,96	19,17
Мука	2	2	2	2	2	2	2	2	2,56	2,56	2,56	2,56
Мясо	60	33,85	60	33,85	60	33,85	60	33,85	108,12	61	108,12	61
Петрушка зелень	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,92	1,92	1,92	1,92
Сметана	3	3	3	3	3	3	3	3	3,83	3,83	3,83	3,83
Соль	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	3	3	3	3
Томатная паста	2	2	2	2	2	2	2	2	2,56	2,56	2,56	2,56
Укроп зелень	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,92	1,92	1,92	1,92
Выход блюда	180		180		180		180		230		230	

Технология приготовления:



Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), нарезанные кубиками мясо и тушат до готовности. За 10 минут до готовности добавляют соль, сливочное масло, сметану, томатную пасту, лавровый лист, пассерованные морковь и лук-репку, зелень.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,43	5,91	7,27	111,67

Технологическая карта № 7.098

Утверждаю

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		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
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 № 7.363-8



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Ряженка 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
Ряженка	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64	124.63 119.64
Выход блюда	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,99	5,98	4,09	83,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н132

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Макароны в молоке с маслом.



Состав	Ясли						Дети									
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 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						
Вода	41.25	41.25	41.25	41.25	41.25	41.25	41.25	41.25	41.25	55	55	55	55	55	55	
Макаронные изделия	8	8	8	8	8.25	8.25	8	8	11	11	11	11	11	11	11	
Масло сливочное	2	2	2	2	2.25	2.25	2	2	3	3	3	3	3	3	3	
Молоко	105	105	105	105	99.75	99.75	105	105	140	133	140	133	140	133	140	
Сахар	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2	2	2	2	2	2	2	
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200		200	

Технология приготовления:

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности :макаронны 15 мин.вермишель 10 мин.Воду сливают а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят помешивая ,до готовности с добавлением соли сахара в конце -сливочное масло.температура подачи 65 градусов С.

Органолептические показатели:

Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена.Цвет белый ,вкус сладковатый ,слабосоленый ,без привкуса и запаха подгорелого масла.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,30	3,02	7,52	72,78