



9 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.н124с



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная 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 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	75 75		75 75		75 75		75 75		100 100		100 100		100 100	
Масло сливочное	3 3		3 3		3 3		3 3		5 5		5 5		4 4	
Молоко	78,95 75		78,95 75		78,95 75		78,95 75		105,26 100		105,26 100		105,26 100	
Пшеничная крупа	15 15		15 15		15 15		15 15		20 20		20 20		20 20	
Сахар	3 3		3 3		3 3		3 3		4 4		4 4		4 4	
Выход блюда.	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Содержание в сырьевом наборе на выход каши 150 гр составляет 172 гр, на выход 200 гр - 230 гр.

Потери при тепловой обработке - 13 %.

Температура подачи 65 С

Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его

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
2,41	3,52	10,28	90,58

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 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	70 70		71.25 71.25		71.25 71.25		70 70		95 95		95 95		95 95	
Молоко	80 76		78.75 74.81		78.75 74.81		80 76		105 99.75		105 99.75		105 99.75	
Сахар	8 8		7.5 7.5		7.5 7.5		8 8		10 10		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		0.2 0.2	
Выход блюда	150		150		150		150		200		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 № 7.264



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский 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
Вода	128	128	128	128	128	128	128	128	170	170	170	170	170,67	170,67
Геркулес	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	8	8
Картофель(с 01.01 по 28 02)	32,31	21	32,31	21	32,31	21	32,31	21	43,08	28	43,08	28	43,08	28
Картофель(с 01.03 по 31 08)	35	21	35	21	35	21	35	21	46,67	28	46,67	28	46,67	28
Картофель(с 01.09 по 31 10)	28	21	28	21	28	21	28	21	37,33	28	37,33	28	37,33	28
Картофель(с 01.11 по 31 12)	30	21	30	21	30	21	30	21	40	28	40	28	40	28
Лук	8	16,72	8	16,72	8	16,72	8	16,72	10	8,4	10	8,4	10,67	8,96
Масло растительное	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1,33	1,33
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2,67	2,67
Морковь(с 01.01 по 31 07)	12	9	12	9	12	9	12	9	16	12	16	12	16	12
Морковь(с 01.08 по 31 12)	11,25	9	11,25	9	11,25	9	11,25	9	15	12	15	12	15	12
Петрушка зелень	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	1	1	1	1	0,93	0,93
Сметана	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6,67	6,67
Укроп зелень	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	1	1	1	1	0,93	0,93
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,91	2,24	5,77	48,40

Технологическая карта № 7.63с-1/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 130 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	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	202	131,3	202	131,3	202	131,3	202	131,3	202	131,3	202	131,3	202	131,3
Картофель(с 01.03 по 31.05)	218,83	131,3	218,83	131,3	218,83	131,3	218,83	131,3	218,83	131,3	218,83	131,3	218,83	131,3
Картофель(с 01.09 по 31.10)	175,07	131,3	175,07	131,3	175,07	131,3	175,07	131,3	175,07	131,3	175,07	131,3	175,07	131,3
Картофель(с 01.11 по 31.12)	187,57	131,3	187,57	131,3	187,57	131,3	187,57	131,3	187,57	131,3	187,57	131,3	187,57	131,3
Масло сливочное	2,9 2,9		2,9 2,9		2,9 2,9		2,9 2,9		3,9 3,9		3,9 3,9		3,9 3,9	
Выход блюда:	110		110		110		110		130		130		130	

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая, рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового, без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственный свежеваренному картофелю. В меру соленый (недосоленный) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
1,92	2,53	16,66	103,24

Технологическая карта № 7.110



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот 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
Курага	9	9	7,5	7,5	7,5	7,5	9	9	10	10	10	10	10	10
Сахар	11	11	10,5	10,5	10,5	10,5	11	11	14	14	14	14	14	14
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 мин. 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, цвет желтый консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,25	0,00	9,36	38,23

Технологическая карта № 7.н113/2



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла, тушенная со сметаной 50 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	0,83	0,83	0,83	0,83	0,83	0,83	0,83	0,83	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67
Свекла(с 01.01 по 31.07)	71,12	53,34	71,12	53,34	71,12	53,34	71,12	53,34	71,11	53,33	71,11	53,33	71,11	53,33
Свекла(с 01.08 по 31.12)	66,66	53,34	66,66	53,34	66,66	53,34	66,66	53,34	66,66	53,33	66,66	53,33	66,66	53,33
Сметана	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33
Выход блюда:	50		50		50		50		50		50		50	

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:

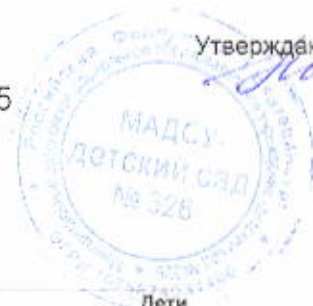
Свекла уложена горкой. Цвет характерный для отварной свеклы. Если свекла запекалась-более темный. Вкус сладковатый. Консистенция мягкая, сочная.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,68	2,48	11,68	70,88

Технологическая карта № 7.н163/5



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Котлета из мяса

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	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лук	8	6,72	8	6,72	8	6,72	10,67	8,96	10,67	8,96
Масло растительное	1	1	1	1	1	1	1,33	1,33	1,33	1,33
Молоко	8	8	8	8	8	8	10,67	10,67	10,67	10,67
Мясо	52	49,92	52	49,92	52	49,92	69,33	66,56	69,33	66,56
Хлеб пшеничный	4	4	4	4	4	4	5,33	5,33	5,33	5,33
Выход блюда.	60		60		60		80		80	

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Лук пассеруют на растительном масле и соединяют с фаршем. Массу перемешивают, формируют котлеты-овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2см. Изделия доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Температура подачи 65 С. Содержание в сыровом наборе на выход 60 гр составляет - 69 гр, на выход 80 гр - 92 гр. Потери при тепловой обработке - 12 %.

Органолептические показатели:

Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,53	13,60	4,68	224,17

Технологическая карта № 7.103/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с творогом**

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	0.3	0.3	0.27	0.27	0.27	0.27	0.3	0.3	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36
Масло растительное	1	1	1.34	1.34	1.34	1.34	1	1	1.78	1.78	1.78	1.78	1.78	1.78
Масло сливочное	2	2	3.33	3.33	3.33	3.33	2	2	4.44	4.44	4.44	4.44	4.44	4.44
Молоко	14	14	13.34	13.34	13.34	13.34	14	14	17.78	17.78	17.78	17.78	17.78	17.78
Мука	30	30	24.67	24.67	24.67	24.67	30	30	32.89	32.89	32.89	32.89	32.89	32.89
Сахар	5	5	4	4	4	4	5	5	5.33	5.33	5.33	5.33	5.33	5.33
Творог	20	20	23.33	23.33	23.33	23.33	20	20	31.11	31.11	31.11	31.11	31.11	31.11
Яйцо	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.06667	0.06667	0.06667	0.06667	0.06667	0.06667
Выход блюда	60		60		60		60		80		80		80	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок 1-1.5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46 гр. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 30 гр. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,63	10,75	41,53	335,38