



11 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.030



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на сгущенном молоке**

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н331/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная на концентрированном молоке со слив. маслом**

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		
Вода	116	116	116,25	116,25	116,25	116,25	116	116	155	155	155	155
Масло сливочное	3	3	3,75	3,75	3,75	3,75	3	3	5	5	5	5
Молоко концентрированное	36	36	36,75	36,75	36,75	36,75	36	36	49	49	49	49
Пшеничная крупа	18	19	18,75	19,75	18,75	19,75	19	19	25	25	25	25
Сахар	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
Выход блюда	150		150		150		150		200		200	

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

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
2,95	3,57	11,89	100,22

Технологическая карта № 7.086



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
Вода	110	110	110	110	108,75	108,75	110	110	145	145	145	145	145	145
Горох	11	11	11	11	11,25	11,25	11	11	15	15	15	15	15	15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	47,69	31	47,69	31	48,46	31,5	47,69	31	64,62	42	64,62	42	64,62	42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	51,67	31	51,67	31	52,5	31,5	51,67	31	70	42	70	42	70	42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	41,33	31	41,33	31	42	31,5	41,33	31	56	42	56	42	56	42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	44,29	31	44,29	31	45	31,5	44,29	31	60	42	60	42	60	42
Лук	8	16,72	8	16,72	7,5	16,3	8	16,72	10	18,4	10	18,4	10	18,4
Масло растительное	1	1	1	1	0,75	0,75	1	1	1	1	1	1	1	1
Масло сливочное	2	2	2	2	2,25	2,25	2	2	3	3	3	3	3	3
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
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 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 № 7.063

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника**



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	
Вода	150 150		150 150		150 150		200 200		200 200		200 200
Сахар	12 12		10,5 10,5		10,5 10,5		14 14		14 14		14 14
Шиповник	9 9		7,5 7,5		7,5 7,5		10 10		10 10		10 10
Выход блюда	150		150		150		200		200		200

Технология приготовления:

Сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 8,0 г на 110 мл воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивать 3-4 часа в прохладном месте, а затем процедить.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,16	0,00	9,09	37,58

Технологическая карта № 7.н76с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Капуста тушеная.



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
Капуста(с 01.01 по 31.07)	193,33	116	193,33	116	193,33	116	193,33	116	241,67	145	241,67	145	241,67	145
Капуста(с 01.08 по 31.12)	181,25	116	181,25	116	181,25	116	181,25	116	226,56	145	226,56	145	226,56	145
Лук	6 5,04		6,6 4,7		6,6 4,7		6 5,04		7 5,88		7 5,88		7 5,88	
Масло растительное	1 1		1,6 1,6		1,6 1,6		1 1		2 2		2 2		2 2	
Масло сливочное	3 3		3,2 3,2		3,2 3,2		3 3		4 4		4 4		4 4	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16 12		16 12		16 12		16 12		20 15		20 15		20 15	
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15 12		15 12		15 12		15 12		18,75 15		18,75 15		18,75 15	
Мука	2 2		1,6 1,6		1,6 1,6		2 2		2 2		2 2		2 2	
Сахар	2 2		1,6 1,6		1,6 1,6		2 2		2 2		2 2		2 2	
Выход блюда:	120		120		120		120		150		150		150	

Технология приготовления:

Капусту, морковь, лук нарезают соломкой. Репчатый лук и морковь пассеруют с добавлением растительного масла. Муку пассеруют отдельно. Нашинкованную капусту заливают горячей водой (20-30% к массе), добавляют сливочное масло и тушат до полуготовности, периодически помешивая, затем добавляют пассерованный лук, морковь, муку, соль, сахар и тушат все до готовности. Потери при тепловой обработке 26 %.

Органолептические показатели:

Консистенция овощей мягкая, сочная. Сохранена форма нарезки. Вкус с ароматом пассерованного лука, моркови, вареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,99	2,66	9,83	69,25

Технологическая карта № 7.29/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отвар. картофеля, моркови, свеклы с реп.луком, сол.огурцом раст.мас 60гр.

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	33.85	22	33.85	22	33.85	22	33.85	22	33.85	22	33.85	22	33.85	22
Картофель(с 01.03 по 31.08)	36.67	22	36.67	22	36.67	22	36.67	22	36.67	22	36.67	22	36.67	22
Картофель(с 01.09 по 31.10)	29.33	22	29.33	22	29.33	22	29.33	22	29.33	22	29.33	22	29.33	22
Картофель(с 01.11 по 31.12)	31.43	22	31.43	22	31.43	22	31.43	22	31.43	22	31.43	22	31.43	22
Лук	10.71	9	10.71	9	10.71	9	10.71	9	10.71	9	10.71	9	10.71	9
Масло растительное	6.6		6.6		6.6		6.6		6.6		6.6		6.6	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8.6		8.6		8.6		8.6		8.6		8.6		8.6	
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
Огурцы консерв	11.25	9	11.25	9	11.25	9	11.25	9	11.25	9	11.25	9	11.25	9
Свекла(с 01.01 по 31.07)	17.33	13	17.33	13	17.33	13	17.33	13	17.33	13	17.33	13	17.33	13
Свекла(с 01.08 по 31.12)	16.25	13	16.25	13	16.25	13	16.25	13	16.25	13	16.25	13	16.25	13
Соль	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Выход блюда:	60		60		60		60		60		60		60	

Технология приготовления:

Картофель, морковь, свеклу моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г) Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный, входящим в рецептуру, овощам. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,42	8,97	10,97	139,83

Григорьев

Технологическая карта № 7.8/9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суфле из мяса кур паровое 70 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
Кура	119,58	71,75	119,58	71,75	119,58	71,75	119,58	71,75	119,58	71,75	119,58	71,75	119,58	71,75
Масло растительное	1,75 1,75		1,75 1,75		1,75 1,75		1,75 1,75		1,75 1,75		1,75 1,75		1,75 1,75	
Масло сливочное	5,25 5,25		5,25 5,25		5,25 5,25		5,25 5,25		5,25 5,25		5,25 5,25		5,25 5,25	
Молоко	21 21		21 21		21 21		21 21		21 21		21 21		21 21	
Мука	2,63 2,63		2,63 2,63		2,63 2,63		2,63 2,63		2,63 2,63		2,63 2,63		2,63 2,63	
Соль	0,88 0,88		0,88 0,88		0,88 0,88		0,88 0,88		0,88 0,88		0,88 0,88		0,88 0,88	
Яйцо	0,35 0,35		0,35 0,35		0,35 0,35		0,35 0,35		0,35 0,35		0,35 0,35		0,35 0,35	
Выход блюда:	70		70		70		70		70		70		70	

Технология приготовления:

Отработанные тушки варят до готовности отделяют мясо от костей и измельчают дважды на мясорубке в массу добавляют молочный соус,масло сливочное желтки яиц,массу взбивают и добавляют белки яиц взбитые в сутую пену Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость,смазанную маслом растительным,варят на пару 20-25 мин Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистенция-мягкая,сочная.Запах-свойственный варенному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
21,11	27,16	4,53	387,14