



13 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ  
КАРТЫ

Утверждаю

*Подпись*

## Технологическая карта № 7.285



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		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				
Вода	90 90		90 90		90 90		120 120		120 120		120 120	
Какао	1 1		1,5 1,5		1,5 1,5		1 1		2 2		2 2	
Молоко	80 76		78,75 74,81		78,75 74,81		80 76		105 99,75		105 99,75	
Сахар	10 10		9 9		9 9		10 10		12 12		12 12	
Выход блюда	150		150		150		150		200		200	

### Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесь 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
1,49	1,53	8,42	57,69

## Технологическая карта № 7.095



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша кукурузная молочная с 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	67,5	67,5	67,5	67,5	67,5	67,5	67,5	67,5	90	90	90	90	90	90
Кукурузная крупа	15	15	15	15	15	15	15	15	20	20	20	20	20	20
Масло сливочное	2	2	3,75	3,75	3,75	3,75	2	2	5	5	5	5	5	5
Молоко	80	76	78,75	74,81	78,75	74,81	80	76	105	99,75	105	99,75	105	99,75
Сахар	4	4	3,75	3,75	3,75	3,75	4	4	5	5	5	5	5	5
Выход блюда.	150		150		150		150		200		200		200	

### Технология приготовления:

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

Температура подачи 65 С

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

### 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
2,11	3,33	11,25	91,30

## Технологическая карта № 7.043с-2



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп овощной на вегетарианском бульоне 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	120	120	120	120	120	120	120	120	120	160	160	160	160	160	160
Капуста(с 01.01 по 31.07)	32	19.2	32	19.2	32	19.2	32	19.2	42.67	25.6	42.67	25.6	42.67	25.6	
Капуста(с 01.08 по 31.12)	30	19.2	30	19.2	30	19.2	30	19.2	40	25.6	40	25.6	40	25.6	
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	6	5.04	6	5.04	6	5.04	6	5.04	8	6.72	8	6.72	8	6.72	
Масло растительное	2	2	1.5	1.5	1.5	1.5	2	2	2	2	2	2	2	2	
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	
Петрушка зелень	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1	
Сметана	5	5	3.75	3.75	3.75	3.75	5	5	5	5	5	5	5	5	
Укроп зелень	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1	
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200		

Технология приготовления:

Капусту нарезают соломкой, картофель - брусочками, морковь, лук - соломкой. Нарезанные морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящую воду последовательно кладут картофель, капусту, варят до полуготовности (10 - 15 минут), затем добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности 7 - 10 минут. В конце варки добавляют сметану и зелень.

#### Органолептические показатели:

На поверхности блески жира и зелень. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах свойственный данному набору овощей, в меру соленый или недосоленный.

#### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,67	1,39	3,91	31,91

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из яблок 180г

Состав	Ясли				Дети		Сотрудники
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 12 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
Вода	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189
Сахар	12,6 12,6	12,6 12,6	12,6 12,6	12,6 12,6	12,6 12,6	12,6 12,6	12,6 12,6
Яблоки	19,8 17,42	19,8 17,42	19,8 17,42	19,8 17,42	19,8 17,42	19,8 17,42	19,8 17,42
Выход блюда	180	180	180	180	180	180	180

**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	0,03	7,39	30,89

Технологическая карта № 7.249

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Печень говяжья по-строгановски



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	23	23	22,5	22,5	22,5	22,5	23	23	30	30	30	30
Масло растительное	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	0,7	0,7	0,75	0,75	0,75	0,75	0,7	0,7	1	1	1	1
Мука	0,7	0,7	0,67	0,67	0,67	0,67	0,7	0,7	0,89	0,89	0,89	0,89
Печень	57	48,45	57,75	49,09	57,75	49,09	57	48,45	77	65,45	77	65,45
Сметана	2	2	2,25	2,25	2,25	2,25	2	2	3	3	3	3
Выход блюда	60		60		60		60		80		80	

Технология приготовления:

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3x3x35 мм, посыпают солью, обжаривают 3 - 4 минуты тонким слоем помешивая, заливают сметанным соусом и кипятят 5 - 7 минут. Масса жареной печени 50 г, соуса 40 г.

сливочное 1 г, сметана 8 г, вода 34 г.

Технология приготовления соуса: Белый соус

соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 - 120 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60 - 70 С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
14,68	6,53	0,84	132,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.288

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из помидоров 60 гр.



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 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 зеленый	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло растительное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Петрушка зелень	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Помидоры свежие	72  61.2	72  61.2	72  61.2	72  61.2	72  61.2	72  61.2	72  61.2
Укроп зелень	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	60	60	60	60	60	60	60

Технология приготовления:

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи 14

Органолептические показатели:

Помидоры нарезаны дольками, сохранили сочность и форму, в меру соленые.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.25	5.22	5.48	70.06



## Технологическая карта № 7.н151-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные 130 гр.**

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
Макаронные изделия	52 52		52 52		52 52		51 51		51 51	
Масло сливочное	3,47 3,47		3,47 3,47		3,47 3,47		5 5		5 5	
Выход блюда:	130		130		130		130		130	

## Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки проваренной муки.

Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при t 140-160 град. С 5 мин.

Температура подачи 65 град. С

## Органолептические показатели:

Макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недозаривание.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

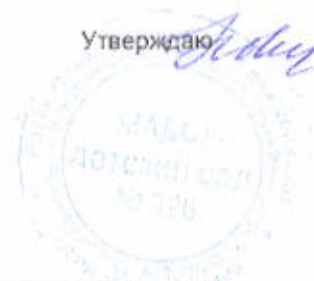
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,85	3,17	26,77	160,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.004

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сгущенное молоко 15 гр



Состав	Ясли				Дети									
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 4 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 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
Молоко сгущенное	16	115,36	16	115,36	16	115,36	16	115,36	16	115,36	16	115,36	16	115,36
Выход блюда:	15		15		15		15		15		15		15	

Органолептические показатели:

Сгущенное молоко разливают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,40	8,73	57,33	327,68

Утверждаю

*Иванов*

## Технологическая карта № 7.12/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Запеканка из творога с картофелем 100 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			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто		
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40	26	40	26	40	26	40	26	40	26	40	26	40	26		
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43,33	26	43,33	26	43,33	26	43,33	26	43,33	26	43,33	26	43,33	26		
Картофель(с 01.09 по 31.10)	34,67	26	34,67	26	34,67	26	34,67	26	34,67	26	34,67	26	34,67	26		
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37,14	26	37,14	26	37,14	26	37,14	26	37,14	26	37,14	26	37,14	26		
Масло растительное	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Мука	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Сахар	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
Сметана	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
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		
Сухари панировочные	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
Творог	71,43	70	71,43	70	71,43	70	71,43	70	71,43	70	71,43	70	71,43	70		
Яйцо	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Выход блюда	100		100		100		100		100		100		100			

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии. В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С картофель, просеянную муку, сырые яйца, манную крупу, сахар, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями, слоем 3-4 см, поверхность смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин. порционируют, при отпуске поливают с маслом, доведенным до кипения.

#### Органолептические показатели:

Внешний вид - порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, полита сливочным маслом. Цвет - корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый. Консистенция - мягкая, рыхлая, однородная. Запах - свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус - характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без подгорелости.

#### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,95	16,54	14,28	278,50