



15 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.21/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп молочный с лапшой .



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	48,5 48,5		66,75 66,75		48,5 48,5		48,5 48,5		89 89		89 89		89 89	
Лапша	12 12		11,25 11,25		12 12		12 12		15 15		15 15		15 15	
Масло сливочное	3 3		3 3		3 3		3 3		4 4		4 4		4 4	
Молоко	100 100		82,5 82,5		100 100		100 100		110 110		110 110		110 110	
Сахар	3 3		3 3		3 3		3 3		4 4		4 4		4 4	
Соль	0,38 0,38		0,38 0,38		0,38 0,38		0,38 0,38		0,5 0,5		0,5 0,5		0,5 0,5	
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду(в соотношении 1-6), варят 5-10 мин,затем откидывают на дуршлаг дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой,добавляют сахар,соль,варят 3-5 мин,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,вермишель(лапша) сохранили форму,не разварены. Цвет жидкой части светло- кремовый,макаронных изделий - белый.Консистенция - макаронных изделий мягкая. Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,54	3,41	10,13	88,83

Технологическая карта № 7.084/1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток на молоке

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 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		
Вода	116,25 116,25	116,25 116,25	116,25 116,25	116,25 116,25	116,25 116,25	116,25 116,25	155 155	155 155	155 155	155 155	155 155	155 155		
Кофейный напиток	1,5 1,5	1,5 1,5	1,5 1,5	1,5 1,5	1,5 1,5	1,5 1,5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2		
Молоко	37,51 35,63	37,51 35,63	37,51 35,63	37,51 35,63	37,51 35,63	37,51 35,63	50 47,5	50 47,5	50 47,5	50 47,5	50 47,5	50 47,5		
Сахар	9,75 9,75	9,75 9,75	9,75 9,75	9,75 9,75	9,75 9,75	9,75 9,75	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13		
Выход блюда:	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разливают в чашки.
Температура подачи 45 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,71	0,67	7,31	42,45

Технологическая карта № 7.333

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из помидоров и огурцов с зеленью.

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
Лук зеленый	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79
Масло растительное	1,13	1,13	1,13	1,13	1,13	1,13	1,13	1,13	1,13	1,13	1,13	1,13	1,13	1,13
Огурцы свежие	21,38	19,24	21,38	19,24	21,38	19,24	21,38	19,24	28	25,2	28	25,2	28	25,2
Петрушка зелень	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79
Помидоры свежие	30,38	25,82	30,38	25,82	30,38	25,82	30,38	25,82	40	34	40	34	40	34
Укроп зелень	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79
Выход блюда	45		45		45		45		60		60		60	

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы промывают, удаляют плодоножки, режут кружочками или дольками. Зеленый лук тщательно перебирают, моют, режут. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Органолептические показатели:

Форма нарезки овощей сохранена. Вкус, цвет и запах соответствуют используемым продуктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,09	2,67	4,80	43,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.115/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из сухофруктов.



Состав	Ясли						Дети	
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 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	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	162 162	162 162	162 162	162 162	216 216	216 216	216 216	216 216
Сахар	11 11	10,5 10,5	11 11	11 11	14 14	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	10 10
Выход блюда.	150	150	150	150	200	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.н180/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рагу из овощей 150г



Состав	Ясли				Дети				Сотрудники			
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 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	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто		
Зеленый горошек	31.25	20	31.25	20	31.25	20	39.06	25	39.06	25	39.06	25
Капуста(с 01.01 по 31.07)	40	24	40	24	40	24	50	30	50	30	50	30
Капуста(с 01.08 по 31.12)	37.5	24	37.5	24	37.5	24	46.88	30	46.88	30	46.88	30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.85	37.6	57.85	37.6	57.85	37.6	72.31	47	72.31	47	72.31	47
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.67	37.6	62.67	37.6	62.67	37.6	78.33	47	78.33	47	78.33	47
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50.13	37.6	50.13	37.6	50.13	37.6	62.67	47	62.67	47	62.67	47
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.71	37.6	53.71	37.6	53.71	37.6	67.14	47	67.14	47	67.14	47
Лук	8.57	7.2	8.57	7.2	8.57	7.2	10.71	9	10.71	9	10.71	9
Масло растительное	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	3	3	3	3	3	3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12.8	9.6	12.8	9.6	12.8	9.6	16	12	16	12	16	12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12	9.6	12	9.6	12	9.6	15	12	15	12	15	12
Мука	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	3	3	3	3	3	3
Петрушка зелень	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	1	1	1	1	1	1
Сметана	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	3	3	3	3	3	3
Укроп зелень	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	1	1	1	1	1	1

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сыром наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,89	3,17	10,09	80,51

Утверждаю

Лобач

Технологическая карта № 7.230



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Фрикадельки мясные паровые

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	11	11	11	11	11	11	14	14	14	14	14,67	14,67
Масло растительное	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1	1	1	1	1,07	1,07
Мясо	50	50	50	50	50	50	65	65	65	65	65	65
Хлеб пшеничный	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	8	8
Выход блюда	60		60		60		80		80		80	

Технология приготовления:

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют, замоченный в воде хлеб, и снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, размягченное сливочное масло и перемешивают котлетную массу. Разделяют в виде шариков и варят на пару (в паровой кастрюле, в сотейнике)

Органолептические показатели:

Требования к качеству. Изделия в форме шариков одинакового размера, неразвалившиеся, сочные. Цвет на поверхности фрикаделек серовато-коричневые. Вкус и запах свойственный изделию из котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18,20	17,26	4,58	272,93

Технологическая карта № 7.423

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп рыбный с крупой.

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	100 100	105 105	100 100	105 105	100 100	105 105	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15 56	86.15 56	86.15 56	86.15 56	86.15 56	86.15 56	114.88 74.67	114.88 74.67	114.88 74.67	114.88 74.67	114.88 74.67	114.88 74.67	114.88 74.67	114.88 74.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33 56	93.33 56	93.33 56	93.33 56	93.33 56	93.33 56	124.45 74.67	124.45 74.67	124.45 74.67	124.45 74.67	124.45 74.67	124.45 74.67	124.45 74.67	124.45 74.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67 56	74.67 56	74.67 56	74.67 56	74.67 56	74.67 56	99.56 74.67	99.56 74.67	99.56 74.67	99.56 74.67	99.56 74.67	99.56 74.67	99.56 74.67	99.56 74.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80 56	80 56	80 56	80 56	80 56	80 56	106.67 74.67	106.67 74.67	106.67 74.67	106.67 74.67	106.67 74.67	106.67 74.67	106.67 74.67	106.67 74.67
Лук	8 6.72	7.5 6.3	7.5 6.3	7.5 6.3	8 6.72	8 6.72	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Лук зеленый	1 1	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло растительное	1 1	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	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	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	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8
Перловка	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Петрушка зелень	1 1	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Рыбные консервы	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20
Укроп зелень	1 1	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	200	200	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

В кипящую воду вводят крупу и варят до полуготовности. Затем закладывают очищенный картофель, нарезанный кубиками, пассерованные овощи и варят 10-15 мин, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,20	1,42	8,66	67,70

Технологическая карта № 7.066/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша манная вязкая 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	67,5	67,5	67,5	67,5	67,5	67,5	67,5	67,5	90	90	90	90	90	90
Манка	18,75	18,75	18,75	18,75	18,75	18,75	18,75	18,75	25	25	25	25	25	25
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2	2	2	5	5	5	5	5	5
Молоко	80	76	80	76	80	76	80	76	105	99,75	105	99,75	105	99,75
Сахар	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	5	5	5	5	5	5
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр. Потери при тепловой обработке - 11 %

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,55	2,51	12,79	90,34