



16 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.13/10/4

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 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	92,1	92,1	92,1	92,1	92,1	92,1	92,1	92,1	92,1	170,5	170,5	170,5	170,5	170,5	170,5
Кофейный напиток	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Молоко сгущенное	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5	35	35	35	35	35	35
Сахар	8,25	8,25	8,25	8,25	8,25	8,25	8,25	8,25	8,25	13	13	13	13	13	13
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200		

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения 3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованное: 100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного. Внешний вид - непрозрачная жидкость без осадка. Консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный для кофейного напитка с молоком, без постороннего. Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,07	1,12	12,87	71,13

Технологическая карта № 7.н123с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша из овсяных хлопьев на концентрированном молоке со сливочным маслом

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
Вода	130 130	130 130	130 130	130 130	175 175	175 175	175 175
Геркулес	15 15	15 15	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	5 5	5 5	5 5
Молоко концентрированное	37 37	37 37	37 37	37 37	49 49	49 49	49 49
Сахар	2 2	2 2	2 2	2 2	3 3	3 3	3 3
Выход блюда	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу "Геркулес" и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло-кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,66	4,15	9,48	89,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 35/6 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
Батон	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
Масло сливочное	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Выход блюда	35		35		35		35		41		41		41	

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,80	17,14	53,46	363,23

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		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	150	150	150	150	150	150	150	150	150	200	200	200	200	200
Сахар	12	12	10,5	10,5	10,5	10,5	12	12	14	14	14	14	14	14
Шиповник	9	9	7,5	7,5	7,5	7,5	9	9	10	10	10	10	10	10
Выход блюда	150		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 № 7.101-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный



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
Вода	105	105	105	105	105	105	105	105	140	140	140	140	140	140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	80	52	80,77	52,5	80,77	52,5	80	52	107,69	70	107,69	70	107,69	70
Картофель(с 01.03 по 31.08)	86,67	52	87,5	52,5	87,5	52,5	86,67	52	116,67	70	116,67	70	116,67	70
Картофель(с 01.09 по 31.10)	69,33	52	70	52,5	70	52,5	69,33	52	93,33	70	93,33	70	93,33	70
Картофель(с 01.11 по 31.12)	74,29	52	75	52,5	75	52,5	74,29	52	100	70	100	70	100	70
Лук	8	16,72	7,5	16,3	7,5	16,3	8	16,72	10	18,4	10	18,4	10	18,4
Лук зеленый	0,7	0,7	0,75	0,75	0,75	0,75	0,7	0,7	1	1	1	1	1	1
Масло растительное	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	2	2	2,25	2,25	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
Петрушка зелень	0,8	0,8	0,75	0,75	0,75	0,75	0,8	0,8	1	1	1	1	1	1
Укроп зелень	0,8	0,8	0,75	0,75	0,75	0,75	0,8	0,8	1	1	1	1	1	1
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

В кипящий воду (бульон) кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную с растительным маслом морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук. Варят до готовности. Добавляют соль, сметану, зелень и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесок жира на поверхности светло - желтый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и аромат свежесваренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,81	2,09	6,61	51,79

Технологическая карта № 7.4/9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Плов из мяса кур 230 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		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	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96
Кура	153,33	92	153,33	92	153,33	92	153,33	92	153,33	92	153,33	92	153,33	92
Лук	16,19	13,6	16,19	13,6	16,19	13,6	16,19	13,6	16,19	13,6	16,19	13,6	16,19	13,6
Масло растительное	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	18,13	13,6	18,13	13,6	18,13	13,6	18,13	13,6	18,13	13,6	18,13	13,6	18,13	13,6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	17	13,6	17	13,6	17	13,6	17	13,6	17	13,6	17	13,6	17	13,6
Рис	46,4	46,4	46,4	46,4	46,4	46,4	46,4	46,4	46,4	46,4	46,4	46,4	46,4	46,4
Соль	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2
Выход блюда:	200		200		200		200		230		230		230	

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг), доводят до кипения, варят до готовности при слабом кипении, периодически удаляя пену. Отварные тушки кур охлаждают, нарезают на куски массой 20 г, отделяют мякоть от кости. Очищенные морковь и репчатый лук нарезают соломкой, нарезанные овощи припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (1:2,1), добавляют соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размяченного риса), в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре. Цвет-мяса-светло-коричневый, риса - серовато-белый, овощей - светло-желтый. Консистенция-мягкая, сочная. Запах-свойственный тушеному мясу кур с овощами и с рисом, без постороннего. Вкус-характерный тушеному мясу, овощам и рису, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,68	9,04	14,84	192,40

Утверждаю *И.И.И.*

Технологическая карта № 7.375/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кукуруза консервированная 45гр



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
Кукуруза консервирован	75 45		74.7 44.82		74.7 44.82		75 45		74.7 44.82		74.7 44.82		74.7 44.82	
Выход блюда:	45		45		45		45		45		45		45	

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3 - 5 минут, затем отвар сливают и отпускают кукурузу как гарнир.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,33	0,44	18,58	97,61

Технологическая карта № 7.17/5/3

Утверждаю *Л.И.К.*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Пудинг из творога 130 гр

Состав	Ясли				Дети				Сотрудники	
	6 д 10,5 ч		5 д 12 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Изюм	13.57	13.3	13.57	13.3	13.57	13.3	13.57	13.3	13.57	13.3
Манка	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104
Масло растительное	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6
Масло сливочное	3.9	3.9	3.9	3.9	3.9	3.9	3.9	3.9	3.9	3.9
Сахар	9.1	9.1	9.1	9.1	9.1	9.1	9.1	9.1	9.1	9.1
Сметана	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6
Соль	0.65	0.65	0.65	0.65	0.65	0.65	0.65	0.65	0.65	0.65
Сухари панировочные	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6
Творог	9.69	9.5	9.69	9.5	9.69	9.5	9.69	9.5	9.69	9.5
Яйцо	0.1625	0.1625	0.1625	0.1625	0.1625	0.1625	0.1625	0.1625	0.1625	0.1625
	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Выход блюда	130		130		130		130		130	

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют манную крупу, перебранный и промытый изюм, желтки яиц, растертые с сахаром, соль, перемешивают и вводят взбитые до густой пены белки яиц. Полученную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин. Готовый пудинг через 5-10 мин. порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность гладкая без трещин, полита маслом сливочным. Цвет - корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый. Консистенция - однородная, пышная, нежная. Запах - свойственный для пудинга из творога и продуктов входящими в рецептуру. Вкус - характерный для творога и с продуктов входящими в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,76	6,68	68,01	391,88

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	15.36	16	15.36	16	15.36	16	15.36	16	15.36	16	15.36	16	15.36
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