



17 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.080



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая молочная с 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	
	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	90	90	90	90
Греча	15	15	15	15	15	15	20	20	20	20
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2	5	5	5	5
Молоко	79	75,05	79	75,05	79	75,05	105	99,75	105	99,75
Сахар	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
Выход блюда:	150		150		150		200		200	

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требование. Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков подгорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,34	3,50	10,70	87,10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

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		200 200		200 200		200 200	
Сахар	10,5 10,5		10,5 10,5		10,5 10,5		10,5 10,5		13 13		13 13		13 13	
Чай	0,2 0,2		0,2 0,2		0,2 0,2		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 тоже количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите, т.к. его вкус и аромат ухудшаются.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет - светло -коричневый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	5,90	24,64

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	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.017

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Зеленый горошек



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		
Зеленый горошек	46	29.44	46.2	29.57	46.2	29.57	46	29.44	77	49.28	77	49.28
Выход блюда	30		30		30		30		50		50	

Технология приготовления:

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3 - 5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как гарнир

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,87	0,17	5,83	39,43

Утверждаю

Рокс

Технологическая карта № 7.66с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре с морковью



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	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)	132.31	86 132.31	86 132.31	86 132.31	86 132.31	86 132.31	86 132.31	86 166.15	108	165.38	107.5	165.38	107.5	
Картофель(с 01.03 по 31.08)	143.33	86 143.33	86 143.33	86 143.33	86 143.33	86 143.33	86 143.33	86 180 108		179.17	107.5	179.17	107.5	
Картофель(с 01.09 по 31.10)	114.67	86 114.67	86 114.67	86 114.67	86 114.67	86 114.67	86 114.67	86 144 108		143.33	107.5	143.33	107.5	
Картофель(с 01.11 по 31.12)	122.86	86 122.86	86 122.86	86 122.86	86 122.86	86 122.86	86 122.86	86 154.29	108	153.57	107.5	153.57	107.5	
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	4 4		3.75 3.75		3.75 3.75		
Молоко	16 15.2	16 15.2	16 15.2	16 15.2	16 15.2	16 15.2	16 15.2	20 19		20 19		20 19		
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30.93	23.2 30.93	23.2 30.93	23.2 30.93	23.2 30.93	23.2 30.93	23.2 30.93	23.2 38.67	29	38.67		29 38.67	29	
Морковь(с 01.08 по 31.12)	29	23.2	29 23.2	29 23.2	29 23.2	29 23.2	29 23.2	36.25	29	36.25		29 36.25	29	
Выход блюда:	120		120		120		120		150		150		150	

Технология приготовления:

Очищенные картофель и морковь варят по отдельности и протирают горячими вместе через протирочную машину. В горячую протертую массу вводят растопленное кипящее сливочное масло и горячее кипяченое молоко, взбивают до пышной массы.

Органолептические показатели:

Внешний вид протертая картофельно - морковная масса. Цвет розовый. Консистенция пышная, однородная. Вкус и запах свежеприготовленного пюре из картофеля и моркови, масла
Срок реализации 1 час.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,93	2,44	14,00	90,08

Технологическая карта № 7.6/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рыба, запеченная в молочном соусе 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	
	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 растительное	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Минтай	124	62	124	62	124	62	124	62	124	62	124	62	124	62
Молоко	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Мука	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Соль	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Выход блюда:	100		100		100		100		100		100		100	

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, припускают до полуготовности 7-10 мин. с добавлением воды (20 % к массе), соли, затем заливают молочным соусом и запекают жарочным шкафу при температуре 200-210°C до образования на поверхности золотистой корочки 15-20 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком и проваривают 10-15 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма порционных кусков сохранена, политы соусом. Цвет-на поверхности-золотистый, на разрезе-светло-серый, соуса-светло-кремовый. Консистенция-рыбы-мягкая, соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для запеченной рыбы с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбы с молочным соусом

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,09	2,84	5,33	119,52

Технологическая карта № 7.н137/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи с мясом 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
Бульон	160	160	160	160	160	160	160	160	200	200	200	200	200	200
Капуста(с 01.01 по 31.07)	66.67	40	66.67	40	66.67	40	66.67	40	83.33	50	83.33	50	83.33	50
Капуста(с 01.08 по 31.12)	62.5	40	62.5	40	62.5	40	62.5	40	78.13	50	78.13	50	78.13	50
Картофель(с 01.01 по 28.02)	26.66	17.33	26.66	17.33	26.66	17.33	26.66	17.33	33.32	21.66	33.32	21.66	33.32	21.66
Картофель(с 01.03 по 31.08)	28.88	17.33	28.88	17.33	28.88	17.33	28.88	17.33	36.1	21.66	36.1	21.66	36.1	21.66
Картофель(с 01.09 по 31.10)	23.11	17.33	23.11	17.33	23.11	17.33	23.11	17.33	28.88	21.66	28.88	21.66	28.88	21.66
Картофель(с 01.11 по 31.12)	24.76	17.33	24.76	17.33	24.76	17.33	24.76	17.33	30.94	21.66	30.94	21.66	30.94	21.66
Лук	10	8.4	10	8.4	10	8.4	10	8.4	12.5	10.5	12.5	10.5	12.5	10.5
Лук зеленый	1	1	1	1	1	1	1	1	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
Масло растительное	2.4	2.4	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)	10.67	8	10.67	8	10.67	8	10.67	8	13.33	10	13.33	10	13.33	10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10	8	10	8	10	8	10	8	12.5	10	12.5	10	12.5	10
Мясо	24	23.04	24	23.04	24	23.04	24	23.04	30	28.8	30	28.8	30	28.8
Петрушка зелень	1	1	1	1	1	1	1	1	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
Сметана	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5
Укроп зелень	1	1	1	1	1	1	1	1	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
Чеснок	2	1.68	2	1.68	2	1.68	2	1.68	2.5	2.1	2.5	2.1	2.5	2.1

Выход блюда

200

200

200

200

250

250

250

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Белокачанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящий бульон закладывают картофель и варят до полуготовности 7-10 минут. Затем добавляют капусту, лук, морковь (замороженные овощи - не размораживая), соль и варят до готовности 10 - 15 минут. В щи добавляют сметану, зелень и доводят до кипения. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

Консистенция овощей мягкая, вкус и запах свойственные данному набору продуктов. Не допускается запах переваренной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,76	3,09	3,60	56,30

Технологическая карта № 7.8/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сдоба обыкновенная 80 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	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	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	
Масло растительное	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	4.13 4.13	
Молоко	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	25.33 25.33	
Мука	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	
Сахар	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	5.87 5.87	
Соль	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	
Яйцо	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	
Выход блюда	80	80	80	80	80	80	80	80	80	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В теплое молоко добавляют разведенные дрожжи, сахар, соль, смесь яйца, масло растительное и замешивают тесто, оставляют для брожения 2-2,5 ч. Дрожжевое тесто делят на куски, формируют их в жгут, разрезают на заготовки и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают маслом растительным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плоскости и на три части для двойной плоскости, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плоскости укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220°C до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изготавливать в форме плетенки или булочек.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме, с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, на разрезе - светло-кремовый. Консистенция корочки-мягкая, слегка хрустящая, тестовой части- однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,25	6,69	56,30	351,15

Утверждаю

Григорьев

Технологическая карта № 7.286

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Снежок 170 г

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
Снежок	177 169.92	177 169.92	177 169.92	177 169.92	177 169.92	177 169.92	177 169.92
Выход блюда	170	170	170	170	170	170	170

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2.60	3.20	10.89	82.96