



19 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.н124с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша пшеничная 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	75	75	75	75	75	75	75	75	100	100	100	100	100	100
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	4	4
Молоко	78,95	75	78,95	75	78,95	75	78,95	75	105,26	100	105,26	100	105,26	100
Пшеничная крупа	15	15	15	15	15	15	15	15	20	20	20	20	20	20
Сахар	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
Выход блюда.	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

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

Содержание в сырьевом наборе на выход каши 150 гр составляет 172 гр, на выход 200 гр - 230 гр.

Потери при тепловой обработке - 13 %.

Температура подачи 65 С.

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

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
2,41	3,52	10,28	90,58

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 10,5 ч		5 д 12 ч	5 д 24 ч
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода	90	90	90	90	120	120	120	120
Какао	1	1	1,5	1,5	2	2	2	2
Молоко	80	76	78,75	74,81	78,75	74,81	80	76
Сахар	10	10	9	9	10	10	12	12
Выход блюда:	150		150		150		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.н151-8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные**

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	
Макаронные изделия	40 40	40 40	40 40	40 40	44 44	44 44	44 44	44 44	44 44	44 44	44 44	44 44	44 44	44 44
Масло сливочное	2,67 2,67	2,66 2,66	2,66 2,66	2,67 2,67	2,93 2,93	2,93 2,93	2,93 2,93	2,93 2,93	2,93 2,93	2,93 2,93	2,93 2,93	2,93 2,93	2,93 2,93	2,93 2,93
Выход блюда	100	100	100	100	130	130	130	130	130	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, недоваривание.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,92	2,33	27,28	154,72

Технологическая карта № 7.024

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кисель из кураги

Состав	Ясли				Дети			
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч	5 д 24 ч
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода	162	162	162	162	216	216	216	216
Крахмал	4,5	4,5	4,5	4,5	6	6	6	6
Курага	9	9	8,25	8,25	11	11	11	11
Сахар	12	12	9,75	9,75	13	13	13	13
Выход блюда	150		150		200		200	

Технология приготовления:

Промытую сушеную курагу заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа до набухания. Варят ее в той же воде 20 - 30 минут при слабом кипении до мягкой консистенции и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром, добавляют до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде, и вновь доводят до кипения, охлаждают.

Органолептические показатели:

Требование к качеству: цвет - светло - желтый, вкус - сладкий, аромат кураги, консистенция средней густоты, однородная, без комков заварившегося крахмала.

Температура

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,28	0,01	11,39	47,41

Технологическая карта № 7.258/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Свекольник 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
Вода	120	120	120	120	120	120	120	120	120	160	160	160	160	160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.92	24	36.92	24	36.92	24	36.92	24	49.23	32	49.23	32	49.23	32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	40	24	40	24	40	24	40	24	53.33	32	53.33	32	53.33	32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	32	24	32	24	32	24	32	24	42.67	32	42.67	32	42.67	32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	34.29	24	34.29	24	34.29	24	34.29	24	45.71	32	45.71	32	45.71	32
Пук	8.25	6.93	8.25	6.93	8.25	6.93	8.25	6.93	11	9.24	11	9.24	11	9.24
Масло растительное	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1
Масло сливочное	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	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
Мясо	30	28.8	30	28.8	30	28.8	30	28.8	40	38.4	40	38.4	40	38.4
Сахар	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	51	38.25	51	38.25	51	38.25	51	38.25	68	51	68	51	68	51
Свекла(с 01.08 по 31.12)	47.81	38.25	47.81	38.25	47.81	38.25	47.81	38.25	63.75	51	63.75	51	63.75	51
Сметана	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
Томатная паста	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2	2	2	2	2	2

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый - полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением воды. В кипящую воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованный томат - пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 3 - 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: На поверхности свекольника блески жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко - до темно-малинового. Вкус сладковатый. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,23	4,67	6,86	91,32

Технологическая карта № 7.275/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Икра кабачковая 45 гр

Состав	Ясли				Дети					
	6 д 10,5 ч		5 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
Икра кабачковая	46.8	44.93	46.8	44.93	46.8	44.93	46.8	44.93	46.8	44.93
Выход блюда	45		45		45		45		45	

Технология приготовления:

Икру кабачковую выдают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2.00	8.98	9.38	121.81

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Котлета из мяса

Состав	Ясли				Дети									
	5 д 10,5 ч		5 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				
Лук	8	6,72	8	6,72	8	6,72	8	6,72	10,67	8,96	10,67	8,96	10,67	8,96
Масло растительное	1	1	1	1	1	1	1	1	1,33	1,33	1,33	1,33	1,33	1,33
Молоко	8	8	8	8	8	8	8	8	10,67	10,67	10,67	10,67	10,67	10,67
Мясо	52	149,92	52	149,92	52	149,92	52	149,92	69,33	66,56	69,33	66,56	69,33	66,56
Хлеб пшеничный	4	4	4	4	4	4	4	4	5,33	5,33	5,33	5,33	5,33	5,33
Выход блюда	60		60		60		60		80		80		80	

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Лук пассеруют на растительном масле и соединяют с фаршем. Массу перемешивают, формируют котлеты-овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2см. Изделия доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Температура подачи 65 С. Содержание в сыром наборе на выход 60 гр составляет - 69 гр, на выход 80 гр - 92 гр. Потери при тепловой обработке - 12 %.

Органолептические показатели:

Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,53	13,60	4,68	224,17

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Запеканка творожная 140 гр

Состав	Ясли				Дети									
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		6 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
Манка	6.36	6.36	6.36	6.36	6.36	6.36	6.36	6.36	7.47	7.47	7.47	7.47	7.47	7.47
Масло растительное	1.91	1.91	1.91	1.91	1.91	1.91	1.91	1.91	1.87	1.87	1.87	1.87	1.87	1.87
Масло сливочное	1.27	1.27	1.27	1.27	1.27	1.27	1.27	1.27	1.87	1.87	1.87	1.87	1.87	1.87
Молоко	24.18	24.18	24.18	24.18	24.18	24.18	24.18	24.18	23.33	23.33	23.33	23.33	23.33	23.33
Сахар	5.09	5.09	5.09	5.09	5.09	5.09	5.09	5.09	4.67	4.67	4.67	4.67	4.67	4.67
Сметана	2.55	2.55	2.55	2.55	2.55	2.55	2.55	2.55	1.87	1.87	1.87	1.87	1.87	1.87
Творог	120.91	120.91	120.91	120.91	120.91	120.91	120.91	120.91	121.33	121.33	121.33	121.33	121.33	121.33
Яйца	0.15273	0.15273	0.15273	0.15273	0.15273	0.15273	0.15273	0.15273	0.15867	0.15867	0.15867	0.15867	0.15867	0.15867
Выход блюда	140		140		140		140		140		140		140	

Технология приготовления:

В горячем молоке растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный растительным маслом противень слоем 3 - 4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С до образования корочки, затем в камере с температурой 180 - 200 С до готовности 15 мин. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. За 5 мин до готовности поверхность запеканки смазывают сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Требование к качеству: Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов и ванилина. Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
12.84	16.83	9.35	268,87

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		5 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 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
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