



20 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.022-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном 180 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
Вода	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
Лимоны	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
Сахар	14,4	14,4	14,4	14,4	14,4	14,4	14,4	14,4	12,6	12,6	12,6	12,6	12,6	12,6
Чай	0,46	0,46	0,46	0,46	0,46	0,46	0,46	0,46	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45
Выход блюда:	150		150		150		150		180		180		180	

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. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. 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
0,02	0,00	6,47	27,36

Технологическая карта № 7.н091/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша из пшена и риса молочная "Дружба 3" 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	55	55	55	55	55	55	70	70	70	70	70	70	70	70
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5
Молоко	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5	50	50	50	50	50	50	50	50
Пшено	7	7	7	7	7	7	10	10	10	10	10	10	10	10
Рис	10	10	10	10	10	10	14	14	14	14	14	14	14	14
Сахар	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
Выход блюда:	150		150		150		200		200		200		200	

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5 - 10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления. Требования: Зерна полностью разварены. Консистенция каши нежная. Вкус и запах свойственные набору круп, без признаков подгорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
1.65	2.45	9.55	72.40

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		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	162	162	162	162	162	162	162	162	216	216	216	216	216	216
Сахар	11	11	10,5	10,5	11	11	11	11	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
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 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

Утверждаю
Иванов

Технологическая карта № 7.165-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рассольник "Ленинградский" 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	115	115	112,5	112,5	115	115	115	115	150	150	150	150	150	150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63,08	41	63,46	41,25	63,08	41	63,08	41	84,62	55	84,62	55	84,62	55
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68,33	41	68,75	41,25	68,33	41	68,33	41	91,67	55	91,67	55	91,67	55
Картофель(с 01.09 по 31.10)	54,67	41	55	41,25	54,67	41	54,67	41	73,33	55	73,33	55	73,33	55
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58,57	41	58,93	41,25	58,57	41	58,57	41	78,57	55	78,57	55	78,57	55
Лук	7	5,88	7,5	6,3	7	5,88	7	5,88	10	8,4	10	8,4	10	8,4
Масло растительное	2	2	0,75	0,75	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
Масло сливочное	1	1	1	1	1	1	1	1	1,33	1,33	1,33	1,33	1,33	1,33
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
Огурцы консерв.	19	16,34	18,76	16,13	19	16,34	19	16,34	25	21,5	25	21,5	25	21,5
Перловая	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
Петрушка зелень	1	1	0,75	0,75	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Сметана	5	5	3,75	3,75	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Укроп зелень	1	1	0,75	0,75	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук. через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,97	1,50	7,01	47,87

Технологическая карта № 7.057

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из моркови с растительным 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
Масло растительное	1 1		1.2 1.2		1.2 1.2		1 1		2 2		2 2		2 2	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40 30		40 30		40 30		40 30		66.67 50		66.67 50		66.67 50	
Морковь(с 01.08 по 31.12)	37.5 30		37.5 30		37.5 30		37.5 30		62.5 50		62.5 50		62.5 50	
Сахар	0.6 0.6		0.6 0.6		0.6 0.6		0.6 0.6		1 1		1 1		1 1	
Выход блюда	30		30		30		30		50		50		50	

Технология приготовления:

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

Органолептические показатели:

Салат уложен горкой, морковь сохраняет форму нарезки. Консистенция моркови хрустящая, вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови. Температура подачи 14 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,30	4,10	11,30	77,54

Технологическая карта № 7.089

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суфле из печени

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
Масло растительное	2 2		2 2		2 2		2 2		2 2	
Масло сливочное	1 1		1 1		1 1		2 2		2 2	
Молоко	6 15,7		6 15,7		6 15,7		6 15,7		6 15,7	
Мука	3 3		3 3		3 3		2 2		2 2	
Печень	60 51		60 51		60 51		95 80,75		95 80,75	
Сметана	10 10		10 10		10 10		8 8		8 8	
Яйцо	0,281 0,281	0,281 0,281	0,281 0,281	0,281 0,281	0,281 0,281	0,281 0,281	0,375 0,375	0,375 0,375	0,375 0,375	0,375 0,375
Выход блюда	60		60		60		80		80	

Технология приготовления:

Печень отваривают и пропускают через мясорубку 2 раза, соединяют с яйцами, густым молочно-сметанным соусом, добавляют соль и вымешивают. Выкладывают на лист смазанный маслом растительным, разравнивают и запекают в жарочном шкафу 25 - 30 минут.

Органолептические показатели:

При отпуске нарезают на порции. Срок реализации 2 часа.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
20,80	11,28	2,33	213,61

Утверждаю
Алекс

Технологическая карта № 7.64с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре.**

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	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	156,92 102	156,92 102	156,92 102	156,92 102	156,92 102	156,92 102	196,92 128	196,92 128	196,92 128	196,92 128	196,92 128	196,15 127,5	196,15 127,5	196,15 127,5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	170 102	170 102	170 102	170 102	170 102	170 102	213,33 128	213,33 128	213,33 128	213,33 128	213,33 128	212,5 127,5	212,5 127,5	212,5 127,5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	136 102	136 102	136 102	136 102	136 102	136 102	170,67 128	170,67 128	170,67 128	170,67 128	170,67 128	170 127,5	170 127,5	170 127,5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	145,71 102	145,71 102	145,71 102	145,71 102	145,71 102	145,71 102	182,86 128	182,86 128	182,86 128	182,86 128	182,86 128	182,34 127,5	182,34 127,5	182,34 127,5
Масло сливочное	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	3,75 3,75	3,75 3,75	3,75 3,75
Молоко	16,84 16	16,84 16	16,84 16	16,84 16	16,84 16	16,84 16	21,05 20	21,05 20	21,05 20	21,05 20	21,05 20	21,05 20	21,05 20	21,05 20
Выход блюда:	120	120	120	120	120	120	150	150	150	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы. Содержание в сыром наборе на выход 110 гр пюре составляет - 111 гр, на выход 150 гр - 152 гр. Потери при тепловой обработке - 1 %.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бело - кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непротертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,96	2,49	14,58	94,57

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Манник**

Состав	Ясли				Дети				Others					
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		6 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
Кефир	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
Манка	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
Масло растительное	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Сахар	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
Сода пищевая	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
Соль йодированная	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
Яйцо	0.201	0.201	0.201	0.201	0.201	0.201	0.201	0.201	0.201	0.201	0.201	0.201	0.201	0.201
Выход блюда:	130		130		130		130		130		130		130	

Технология приготовления:

Манную крупу просеивают. Подготовленную крупу всыпают тонкой струйкой в кефир, тщательно перемешивают и оставляют для набухания на 1,5 часа. Яйца взбивают с сахаром и солью, добавляют натрий двууглекислый, аккуратно перемешивают. Полученную массу добавляют к кефиру с крупой, тщательно перемешивают. Тесто выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 190°С 40-50 минут.

Органолептические показатели:

Манник равномерно пропечен. На поверхности золотистая, негрубая корочка. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус сладковатый. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
4,25	5,48	30,76	202,58