

Утверждаю

Технологическая карта № 7.090-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 100 гр**

Состав	Ясли	Дети	Others		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Апельсины	100 70	100 70	100 70	100 70	100 70

Выход блюда:	100	100	100	100	100
--------------	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,63	0,14	7,21	28,00

Технологическая карта № 7.189-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом, сыром 25/6/6 гр

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Батон	25 25	25 25	25 25	25 25
Масло сливочное	6 6	6 6	6 6	6 6
Сыр	6.52 6	6.52 6	6.52 6	6.52 6

Выход блюда:	37	37	37	37
--------------	----	----	----	----

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2 - 3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30 - 40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом и укладывают на них подготовленный сыр.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,51	19,76	36,16	337,16

Технологическая карта № 4.14/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Масло сливочное	3 3	3.5 3.5	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Мясо	45 45	52.5 52.5	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60
Соль	0.6 0.6	0.7 0.7	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Хлеб пшеничный	9 9	10.5 10.5	12 12	12 12	12 12	9 9	12 12
Выход блюда:	60	70	80	80	80	80	80

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в воде или молоке пшеничный хлеб (или батон), соль, повторно измельчают через мясорубку и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты - овально-продолговатой и варят на пару 20-25 мин. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет-серовато-коричневый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственный изделиям из котлетной массы говядины, без постороннего. Вкус- характерный изделиям из котлетной массы говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
14,21	14,31	6,88	235,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горошек зеленый 100 гр.**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Зеленый горошек	153.85 100	153.85 100	153.85 100	153.85 100
Масло сливочное	5 5	5 5	5 5	5 5

Выход блюда:	100	100	100	100
--------------	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем отвар сливают. При отпуске горошек поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. При отпуске горошек можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г.) Внешний вид-горошек сохранил форму, на поверхности блески масла сливочного. Цвет-зеленый. Консистенция-мягкая. Запах-свойственный консервированному горошку и маслу сливочному. Вкус-характерный консервированному горошку с привкусом масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,93	3,81	5,96	77,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.360/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная.**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 2 блю	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	27.5 27.5	36.67 36.67	36.67 36.67	36.67 36.67	36.67 36.67	36.67 36.67
Капуста	137.5 137.5	183.33 183.33	183.33 183.33	183.33 183.33	183.33 183.33	183.33 183.33
Лук	12.5 12.5	16.67 16.67	16.67 16.67	16.67 16.67	16.67 16.67	16.67 16.67
Масло растительное	2.5 2.5	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33
Масло сливочное	2.5 2.5	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	21.33 16	28.45 21.34	28.45 21.34	28.45 21.34	28.45 21.34	28.45 21.34
Морковь(с 01.08 по 31.12)	20 16	26.68 21.34	26.68 21.34	26.68 21.34	26.68 21.34	26.68 21.34
Мука	2.5 2.5	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33
Сахар	1.25 1.25	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67
Сметана	7.5 7.5	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Соль	1.25 1.25	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67
Томатная паста	2.5 2.5	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33

Выход блюда:	150	200	200	200	200	200
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Зачищенную свежую капусту,очищенные морковь и репчатый лук, нарезают соломкой .Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды(20%к массе)и маслом.Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)Внарезанную капусту соем до 30см.добавляют воду(20%к массе)и тушат до полуготовности при периодическом помешивании,за 10-15мин.до готовности добавляют припущенные овощи,пассерованную муку,сахар,соль и тушат до готовности .При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма нарезки овощей сохранена.Цвет-от светло желтого до темно-коричневого.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-характерный для тушеной капусты и овощей без постороннего.

Технологическая карта № 7.н026

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из гречи и риса молочная ("Дружба 2") со сливоч.****маслом**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	45 45	60 60	60 60	60 60
Греча	9 9	12 12	12 12	12 12
Масло сливочное	3 3	5 5	4 4	5 5
Молоко	100 95	130 123.5	133.34 126.67	130 123.5
Рис	9 9	12 12	12 12	12 12
Сахар	3 3	4 4	4 4	4 4

Выход блюда:	150	200	200	200
--------------	------------	------------	------------	------------

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную рисовую крупу и варят 10 - 15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную гречневую крупу и варят 5 - 10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр каши " Дружба 2" составляет 167 гр, на выход 200 гр - 223 гр.
Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.267

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кефир 130 г

Состав	Ясли	Дети	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Кефир	135 129.6	135 129.6	135 129.6

Выход блюда:	130	130	130
--------------	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,79	3,19	4,08	55,83

Технологическая карта № 7.6/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов 200 гр**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	157.5 157.5	210 210	210 210	210 210	210 210	210 210	210 210	157.5 157.5
Сахар	11.25 11.25	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	11.25 11.25
Чернослив	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	3.75 3.75
Яблоки	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	3 3

Выход блюда:	150	200	200	200	200	200	200	150
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8- 10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминолизацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в компот после его охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг3 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-вареные сухофрукты сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет-кураги-оранжевый,изюма-темно-коричневый,отвар от светло-желтого до светло-коричневого.Консистенция-жидкой части-прозрачная,в которой может быть незначительное.Запах-свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего.Вкус-характерный для вареных сухофруктов3 кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,07	0,01	8,52	35,38

Технологическая карта № 7.067

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	88 88	118 118	117.33 117.33	118 118
Кофейный напиток	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2
Молоко	75 75	100 100	100 100	100 100
Сахар	10 10	13 13	13.33 13.33	13 13
Выход блюда:	150	200	200	200

Технология приготовления:

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

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр кофейного напитка составляет 174 гр, на выход 200 гр - 233 гр.

Потери при тепловой обработке - 14 %.

Органолептические показатели:

Цвет светлокориичневый, аромат и вкус кофе и кипяченого молока, приятный, умеренно сладкий.

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
1,40	1,41	8,44	57,44

Технологическая карта № 7.н038

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный.**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	1 1	2 2	2 2	2 2
Молоко	30 30	40 40	40 40	40 40
Яйцо	0.82 0.82	1.09 1.09	1.09 1.09	1.09 1.09

Выход блюда:	60	80	80	80
--------------	----	----	----	----

Технология приготовления:

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем вливают в разогретую смазанную маслом сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду и соединять с общей массой. За несколько минут до готовности поверхность омлета промазывают сливочным маслом. Перед подачей нарезают на порции.

Температура подачи 65 С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр омлета составляет - 67 гр, на выход 80 гр - 89 гр.

Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена. Вкус в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,85	10,94	2,51	155,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.031

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сок фруктовый 100 г

Состав	Ясли	Дети	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Сок	100 100	100 100	100 100

Выход блюда:	100	100	100
--------------	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Сок разлить на порции.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,50	0,10	10,10	46,00

Технологическая карта № 7.18/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с макаронными изделиями 0,250**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	225 225	225 225	225 225	225 225	225 225
Картофель(с 01.01 по 28.02)	53.85 35	53.85 35	53.85 35	53.85 35	53.85 35
Картофель(с 01.03 по 31.08)	58.33 35	58.33 35	58.33 35	58.33 35	58.33 35
Картофель(с 01.09 по 31.10)	46.67 35	46.67 35	46.67 35	46.67 35	46.67 35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	50 35	50 35	50 35	50 35	50 35
Лапша	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
Лук	2.98 2.5	2.98 2.5	2.98 2.5	2.98 2.5	2.98 2.5
Масло растительное	1.25 1.25	1.25 1.25	1.25 1.25	1.25 1.25	1.25 1.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	3.33 2.5	3.33 2.5	3.33 2.5	3.33 2.5	3.33 2.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.13 2.5	3.13 2.5	3.13 2.5	3.13 2.5	3.13 2.5
Соль	1.25 1.25	1.25 1.25	1.25 1.25	1.25 1.25	1.25 1.25

Выход блюда:	250	250	250	250	250
--------------	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом. Картофель нарезают дольками. В кипящий бульон кладут нарезанный картофель и варят 7-10мин, затем вермишель или лапшу, припущенные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, овощи и вермишель(лапша) сохранили форму Цвет бульона - светло- кремовый, овощей и макаронных изделий - характерный для их вида. Консистенция - овощей и макаронных изделий мягкая, слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего. Вкус - характерный для вареных и припущенных овощей, входящих в рецептуру.

Утверждаю

Технологическая карта № 4.9/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный (полдник)**

Состав	Ясли	Дети		Сотрудники	Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 4 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
Хлеб пшеничный	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25

Выход блюда:	25	25	25	25	25	25
--------------	----	----	----	----	----	----

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,16	0,80	45,80	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.8/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной (обед)**

Состав	Ясли	Дети		Сотрудники	Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 4 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
Хлеб пшеничный	25 25	35 35	40 40	40 40	35 35	35 35

Выход блюда:	25	35	40	40	35	35
--------------	----	----	----	----	----	----

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,91	50,11	231,00