

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис припущенный с овощами**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Лук	15 12.6	20 16.8	20 16.8	20 16.8	20 16.8
Масло растительное	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло сливочное	4 4	6 6	6 6	6 6	6 6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20 15	25.33 19	25.33 19	25.33 19	25.33 19
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.75 15	23.75 19	23.75 19	23.75 19	23.75 19
Рис	27 27	35 35	35 35	35 35	35 35
Выход блюда:	100	130	130	130	130

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное(50%). Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, шинкуют. Затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком (замороженные овощи припускают не размораживая) в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 мин. Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 10-15 мин.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,27	4,66	17,95	127,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.291

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из огурцов с растительным маслом.

Состав	Ясли		Дети		Others			
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 4 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	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лук зеленый	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1
Масло растительное	1.88	1.88	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
Огурцы свежие	49.5	44.55	66	59.4	66	59.4	66	59.4
Петрушка зелень	1.5	1.5	2	2	2	2	2	2
Укроп зелень	1.5	1.5	2	2	2	2	2	2

Выход блюда:	45	60	60	60
--------------	----	----	----	----

Технология приготовления:

Огурцы промывают, нарезают кружочками или ломтиками, солят, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Органолептические показатели:

Огурцы нарезаны дольками, сохранили сочность и форму, в меру соленые.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,02	4,30	4,42	54,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.147

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Свекла, тушеная со сметаной

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 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
Масло сливочное	1 1	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Свекла(с 01.01 по 31.07)	82.67 62	137.33 103	137.33 103	137.33 103	137.33 103	137.33 103
Свекла(с 01.08 по 31.12)	77.5 62	128.75 103	128.75 103	128.75 103	128.75 103	128.75 103
Сметана	4 4	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6

Выход блюда:	60	100	100	100	100	100
--------------	----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем овар сливают и быстро охлаждают свеклу в холодной проточной воде. Свеклу можно запечь в жарочном шкафу при температуре 160 С. до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, добавляют сливочное масло, соль, сметанный соус. Тушат 10 минут при слабом нагреве. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Свекла уложена горкой. Цвет характерный для отварной свеклы. Если свекла запекалась - более темный. Вкус сладковатый. Консистенция мягкая, сочная.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,62	3,33	11,25	78,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.268

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Снежок 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
Снежок	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
2,59	3,19	10,87	82,74

Технологическая карта № 7.043с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп овощной на вегетарианском бульоне со сметаной

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	120 120	160 160	160 160	160 160	160 160
Капуста	24 19.2	32 25.6	32 25.6	32 25.6	32 25.6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32.31 21	43.08 28	43.08 28	43.08 28	43.08 28
Картофель(с 01.03 по 31.08)	35 21	46.67 28	46.67 28	46.67 28	46.67 28
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28 21	37.33 28	37.33 28	37.33 28	37.33 28
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30 21	40 28	40 28	40 28	40 28
Лук	6 5.04	8 6.72	8 6.72	8 6.72	8 6.72
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5 6	10 8	10 8	10 8	10 8
Петрушка зелень	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Сметана	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Укроп зелень	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

Капусту нарезают соломкой, картофель - брусочками, морковь, лук - соломкой. Нарезанные морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящую воду последовательно кладут картофель, капусту, варят до полуготовности (10 - 15 минут), затем добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности 7 - 10 минут. В конце варки добавляют сметану и зелень.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира и зелень. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах свойственный данному набору овощей, в меру соленый или недосоленный.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные**

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
Лук	6 5.04	7 5.88	7 5.88	7 5.88	7 5.88	7 5.88
Масло растительное	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Минтай	97 54.32	130 72.8	130 72.8	130 72.8	130 72.8	130 72.8
Молоко	8 8	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Мука	2 2	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Хлеб пшеничный	4 4	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Яйцо	0.06 0.06	0.08 0.08	0.08 0.08	0.08 0.08	0.08 0.08	0.08 0.08
Выход блюда:	60	80	80	80	80	80

Технология приготовления:

Филе без костей пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формируют шарики, панируют в муке, обжаривают, заливают белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим бульоном и проваривают 10-15 мин.

Органолептические показатели:

Консистенция тефтелей нежная, сочная. Вкус и запах свойственные рыбе и соусу белому.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,34	5,58	6,51	179,21

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

Технологическая карта № 7.148

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Шанежка с картофелем**

Состав	Ясли		Дети		Others	
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 4 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Дрожжи	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.38	23	53.85	35	53.85	35
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.33	23	58.33	35	58.33	35
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30.67	23	46.67	35	46.67	35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.86	23	50	35	50	35
Масло растительное	1	1	2	2	2	2
Масло сливочное	3	3	6	6	6	6
Молоко	17	17	25	25	25	25
Мука	24	24	35	35	35	35
Сахар	1	1	2	2	2	2
Яйцо	0.093	0.093	0.1395	0.1395	0.1395	0.1395

Выход блюда:	60	90	90
--------------	----	----	----

Технология приготовления:

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.135

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом с сыром 40/5/5.

Состав	Ясли		Дети		Others			
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 4 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	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Батон	40	40	40	40	40	40	40	40
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5	5	5
Сыр	5.5	5.06	5.5	5.06	5.5	5.06	5.5	5.5

Выход блюда:	50	50	50	50
--------------	----	----	----	----

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
8,86	13,38	42,72	298,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао с молоком 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	110 110	110 110	110 110	110 110	110 110	110 110	110 110
Какао	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Молоко	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100
Сахар	10 10	15 15	10 10	10 10	10 10	15 15	10 10

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

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей кипяченой воды и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальную воду доводят до кипения. Внешний вид-тонкая взвесь без отстоя.Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для какао и кипяченого молока,без постороннего.Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,89	1,80	7,44	57,45

Технологическая карта № 4.14/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная с маслом сливочным**

Состав	Ясли		Дети		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
Масло сливочное	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4
Молоко	75 75	75 75	100 100	100 100	75 75
Сахар	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4
Соль	0.6 0.6	0.6 0.6	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Ячневая крупа	18 18	22.5 22.5	25 25	30 30	30 30
Выход блюда:	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Перебранную и промытую крупу кладут в кипящую воду и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,74	3,03	13,76	100,14

Технологическая карта № 7.3/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и чернослива 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 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	157.5 157.5
Сахар	11.25 11.25	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	3.75 3.75
Яблоки	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	3 3
Выход блюда:	150	200	200	200	200	200	150

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают. Яблоки нарезают на части, заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют нарезанный чернослив, сахар и варят еще 10-15 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель 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 - свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтоватого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части (отвара) - прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах - свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус - характерный для вареных сухофруктов, кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,06	0,01	8,52	35,38